

Les Entrées, **Les Nouveautés**

6 ou 12 Escargots de Bourgogne Ail & Persil	8,00 € / 16,00 €
Saumon Fumé d'Ecosse Label Rouge	16,00 €
Langue Lucullus de Valenciennes <i>Foie Gras & Langue fumée</i>	19,00 €

Soupe de Moules de Bouchot Safranée	9,00 €
Œuf de Poule Bio déclinaison autour de l'Oignon	6,00 € ✓
Betterave des HdF confite & Crémeux de Chèvre	7,50 € ✓

Les Salades

Salade de Chèvre Campagnarde <i>Chèvre chaud, Œuf, Lardons</i>	14,00 €
Salade Océane <i>Saumon fumé, Crevettes, Tartare de la Mer</i>	16,00 €

Les Huîtres & Fruits de Mer

Les Huîtres (prix à la pièce)

Spéciales Gillardeau® n° 3 // n° 2	4,00 € // 5,00 €
Fines de Claires Marennes Oléron n° 4 // n° 3	2,00 € // 2,50 €

Les Fruits de Mer

Demi Tourteau 600/800 ; Crevettes Roses (12)	10,00 €
Amandes (6) ; Moules d'Espagne (6) ; Bulots (12)	4,00 € / 8,00 €

Les Plateaux composés pour 1 personne

Le Pornichet : Bulots, Crevettes, Amandes, Moules, 3 Claires n°4	19,00 €
Le Paimpol : Bulots, Crevettes, 1/2 Tourteau	19,00 €
Le Paimpol & 6 Oléron n°4 / 6 Gillardeau n°3	30,00 € / 40,00 €
Le Deauville : Bulots, Crevettes, 1/2 Tourteau, Amandes, Moules	22,00 €
Le Deauville & 6 Oléron n°4 / 6 Gillardeau n°3	33,00 € / 43,00 €

Pas le temps ? Pensez à la vente à emporter !

Les Poissons & Viandes, **Les Nouveautés**

Fish & Chips de Cabillaud <i>Sauce Tartare</i>	20,00 €
Aile de Raie "à la Grenobloise"	25,00 €

Tartare de Bœuf haché minute // Thai	15,00 € // 18,00 €
"Famars Burger" au Cheddar affiné	16,50 €
"Le Morceau de L'Escargot" au Poivre <i>Flambé au Cognac</i>	29,50 €
Andouillette A.A.A.A grillée & ses Frites maison	17,00 €
Rognon de Veau <i>Cuit entier, flambé au Porto, Moutarde de Dijon</i>	24,00 €

Escalope de Saumon à la plancha poêlée de Pak Choi	15,00 €
Merlu sauvage fricassée de Haricots Blanc & Chorizo	14,00 €
Moules de Bouchot de la Côte d'Opale à la Marinière	19,00 €

Wok de Volailles marinade Teriyaki	14,00 €
Méli Mélo de Légumes de saison	11,00 € ✓
Riz Carnaroli en Risotto selon le Marché	12,00 € ✓

Le Coin Bellota-Bellota®

Mini Fayet Catalan	10,00 €
Mini Sardines de Cantabrie <i>Huile d'Olives Extra Vierge</i>	12,00 €
Grand Anchois de Cantabrie <i>Huile d'Olives Extra Vierge</i>	25,00 €

Cuisine Végétarienne ✓

Menu Enfant sur demande	12,00 €
-------------------------	---------

<u>Garnitures</u> : Frites, Purée PdT, Lingot & Chorizo doux	3,00 €
<u>Bouquet de Légumes, Pommes Vapeur...</u>	
<u>Sauces</u> : Maroilles fermier, Poivre, Béarnaise...	3,00 €

Tous les plats de notre Carte sont "Fait Maison"
élaborés sur place à partir de produits frais et non transformés



Le Fromage, Les Desserts & Les Nouveautés

Maroilles fermier (Bahardes) <i>A volonté</i>	10,00 €
Crème Brûlée à la gousse de Vanille Bourbon	9,00 €
Carpeaux <i>Spécialité de Valenciennes : Marrons, Vanille & Rhum</i>	10,00 €
Crêpes Suzette <i>Préparées en Salle</i>	12,00 €
Pavlova aux Agrumes <i>Crème légère Mascarpone</i>	7,00 €
Dessert du Marché	7,50 €
Gourmandise au Chocolat Noir	8,00 €

Glaces Artisanales du Maître Glacier Pédonne

Parfums des Glaces & Sorbets :

Glaces : Café, Chocolat, Vanille, Pistache, Noix de Coco, Caramel Beurre salé

Sorbets : Framboise, Fraise, Cassis, Poire, Citron Jaune, Fruits de la Passion

La Boule, parfums au choix	2,60 €
<i>1, 2, 3 Boules ou Plus...</i>	
Dame Blanche	9,80 €
<i>Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly</i>	
Chocolat ou Café Liégeois	9,80 €
<i>Glace Chocolat Chaud ou Glace Café à Expresso froid, Chantilly</i>	
Coupe du Moment	9,80 €
<i>Demandez au garçon notre inspiration du moment !</i>	
Coupe Escargot	9,80 €
<i>Glaces Vanille, Chocolat & Pistache, Chocolat chaud & Chantilly</i>	
Coupe Caroline	9,80 €
<i>Sorbet Fraise, Framboise, Cassis, Coulis Fruits rouges & Chantilly</i>	

Les Softs

Vittel, Limonade (25cl)	3,00 €
Coca Cola, Perrier, Fanta (33cl), Nestea, Schweppes	4,00 €
Nestea, Schweppes (25cl)	4,00 €
Jus de Fruits Artisanal Alain Milliat (25cl)	6,00 €
Fruits Frais Pressés, Cocktail sans alcool	6,00 €
Vittel, San Pellegrino (50cl / 100cl)	4,50 € / 6,00 €

Les Bières

Pression (25cl) : Jupiler / Leffe Blonde	3,50 € / 4,50 €
St Feuillien, Leffe Ruby (33cl)	6,00 €
Duvel, Chimay Bleue... (33cl)	6,50 €

Les Apéritifs, Cocktails & Whiskies

Les Anisés (2cl), Ricard & Pastis	3,00 €
Martini Rouge ou Blanc, Suze (8cl)	4,50 €
Picon Vin Blanc (12cl), Picon Bière (25cl)	5,50 €
Kir à la Double crème Cartron & à l'Aligoté (12cl)	7,00 €
Champagne de Marque, Kir Royal (12cl)	12,00 €
Porto, Muscat, Pineau (8cl)	6,00 €
Américano, Margarita, Mojito, Spritz...	9,50 €
Pimm's Royal, Picon Champagne...	13,00 €
J & B Rare, Four Roses, Jack Daniel's	6,00 €
Robert Burns, Speyburn 10 ans	7,00 €
Jura Legacy 10 ans, Penderyn 10 ans	8,00 €
Chivas Régal 12 ans, Knockando 12 ans	9,00 €

Et bien d'autres choses, demandez au garçon !!!