

Les Fruits de Mer

Les Huîtres (prix pour 6)

Spéciales Gillardeau n°3	24,00€
Spéciales Gillardeau n°2	29,00€
Fines de Claires Marennes Oléron n°4	12,00€
Fines de Claires Marennes Oléron n°3	14,00€

Les Coquillages & Crustacés

1/2 Tourteau	10,00€
Crevettes Roses ou Grises (la part)	10,00€
Bulots (12) ou Bigorneaux (200g)	10,00€
Amandes (6), Moules Espagne (6), Clam's (1)	4,00€

Nos produits sont frais et pourraient manquer, dans ce cas les plateaux sont modifiés en conséquence

Les Poissons

Moules de Bouchot de la Côte d'Opale	19,00€
Marinière / Marinière liée à la Crème	21,00€

Saumon de Norvège	19,00€
Tartare, Baie de Grenades, Aneth & Salade Verte	

Aile de Raie	23,00€
Préparée à la Grenobloise, PdT vapeur	

Cabillaud	
Fish & Chips, sauce Tartare & Frites maison	20,00€
Dos snacké, Echalotes, Oignons et Poireaux	24,00€

Saint Jacques de nos Côtes	31,00€
Noix servies avec de la Frégola, jus de Veau maison	

Sole	45,00€
(+/- 450g) préparée Meunière, PdT vapeur	

Salade & Suggestion Végétarienne

Salade Campagnarde	15,00€
Chèvre chaud sur toast, Oeuf, Lardons, PdT, Vinaigrette	

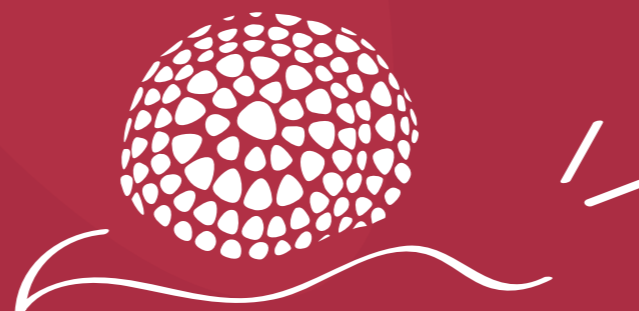
Bouillabaisse Végétarienne	12,00€
Bouillon safrané aux Légumes, Toasts aillés, PdT vapeur	

Les Plateaux de Fruits de Mer (1 personne)

Pornichet : Amandes, Moules Espagne, Bulots, Bigorneaux, Crevettes, 3 Fines de Claires n°4	24,00€
---	--------

Paimpol : 1/2 Tourteau, Bulots, Bigorneaux, Crevettes	24,00€
Paimpol + 6 Fines de Claires n°4	34,00€
Paimpol + 6 Spéciales Gillardeau n°3	44,00€

Deauville : 1/2 Tourteau, Bulots, Bigorneaux, Crevettes, Clam's, Amandes, Moules Espagne	32,00€
Deauville + 6 Fines de Claires n°4	42,00€
Deauville + 6 Spéciales Gillardeau n°3	52,00€



L'escargot

VALENCIENNES

Les Abats & l'Agneau

Andouillette A.A.A.A.A	17,00€
Juste grillée avec ses Frites maison	

Tête de Veau roulée	21,00€
Servie en tranches, PdT vapeur, Oeuf dur et sauce Gribiche	

Rognon de Veau	24,00€
Servi entier, flambé en salle au Porto & sauce à la Moutarde	

Souris d'Agneau	25,00€
Cuisson de 8 heures, Légumes aux saveurs Orientales	

Les Entrées

Escargots de Bourgogne	8,00€
Par 6 ou 12, Beurre d'Escargot (Ail, Persil, Anis)	16,00€

Goyère au Maroilles fermier	9,00€
Maroilles de la Ferme des Bahardes, Crème fraîche, Oeufs...	

Os à Moelle canoe	15,00€
L'Os coupé dans sa longueur, Toasts et Fleur de Sel	

Langue Lucullus	20,50€
Millefeuille de Langue de Boeuf fumée et Foie Gras	

L'Assiette de Bulots	10,00€
12 pièces avec notre Mayonnaise	

Les Croquettes de Crevettes Roses	9,00€
Accompagnées de sa sauce Tartare aux Herbes fraîches	

Huîtres Fines de Claires n°3 gratinées	20,00€
Sabayon au Champagne, Légumes croquants	

Saumon Fumé d'Ecosse Label Rouge	15,00€
Belle tranche, Toasts & Citron jaune	

Les Viandes

Boeuf uniquement de Race à Viande Française

Tartare de Boeuf ou Steak Jockey	17,00€
Haché à la commande (+/- 200g), Frites maison	

Wok de Boeuf	18,00€
Légumes du marché, sauce Soja & Condiments	

«Le Morceau de L'Escargot»	29,50€
(+/- 250g) flambé en salle, sauce aux Poivres, Frites maison	

Poulet de Vendée Label Rouge	19,00€
Suprême, Légumes à la Parisienne, sauce Poulette	

Demi Magret de Canard I.G.P du Sud Ouest	20,00€
Gratin Dauphinois et sauce à l'Orange	

Garniture ou sauce supplémentaire	3,00€
-----------------------------------	-------

En tant que Maître Restaurateur, Tous les Plats de notre Carte sont «Fait Maison». Ils sont élaborés sur place à partir de produits frais et non transformés.



Le Fromage & Les Desserts

Maroilles de la Ferme des Bahardes <i>Le fromage emblématique de la région sur Table</i>	10,00€
Ile Flottante <i>Crème Anglaise & Caramel blond</i>	7,00€
Tarte au Citron meringuée <i>Ce n'est plus la saison du Citron de Menton !</i>	8,00€
Crème Brûlée <i>Élaborée avec des Gousses de Vanille Bourbon</i>	9,00€
Mousse au Chocolat <i>Mousse légère proposée avec une pointe de Fleur de Sel</i>	9,00€
Tartelette Tatin <i>Feuilletage caramélisé & Crème épaisse gourmande</i>	9,00€
Carpeaux <i>Dacquoise, Crème au Beurre, Marrons, Vanille & Rhum</i>	10,00€
Crêpes Suzette <i>Préparées en Salle</i>	12,00€
Profiteroles <i>Choux maison, glace Vanille, vrai Chocolat, Chantilly</i>	12,00€

Les Cocktails

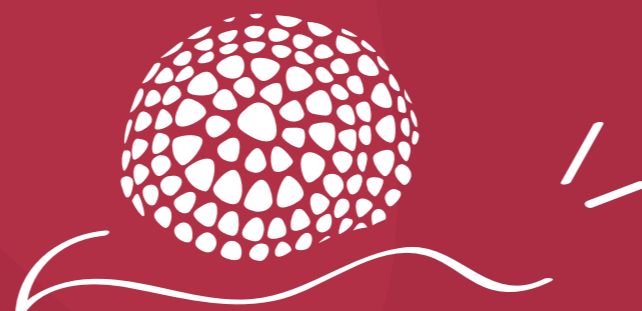
Américano, Margarita, Mojito, Spritz...	9,50€
Pimm's Royal, Picon Champagne...	13,00€

Les Apéritifs

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 Double crème Cartron & l'Aligoté (12cl)	7,00€
Champagne de Marque, Kir Royal (12cl)	12,00€
Porto, Muscat, Pineau (8cl)	6,00€

Les Boissons Chaudes

Café, Décaféiné	2,50€
Grand Café, Grand Décaféiné (allongé)	2,50€
Grand Café, Grand Décaféiné (double)	5,00€
Cappuccino, Café Viennois	6,00€
Irish Coffee, Marnissimo...	10,00€
Thé ou Infusion «Dammann»	5,00€
Chocolat Chaud	6,00€
Chocolat Viennois	6,00€



L'escargot
VALENCIENNES

Les Bières

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

Les Softs

Vittel, Limonade (25cl)	3,00€
Coca Cola, Perrier, Fanta Orange (33cl)	4,00€
Nestea, Schweppes (25 cl)	4,00€
Jus de Fruits Artisanal Alain Milliat (25cl)	6,00€
<i>Tomate, Abricot, Orange, Pamplemousse, Fraise, Ananas</i>	
Fruits Frais Pressés, Cocktails sans alcool	6,00€
Vittel, San Pellegrino (50cl)	4,50€
Vittel, San Pellegrino (100cl)	6,00€

Glaces Artisanales du Maître Glacier Glaces des Alpes

Parfums des Glaces :

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

Parfums des Sorbets :

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

Coupe 3 boules, parfums au choix <i>Une Boule + Une Boule + Une Boule !</i>	7,80€
Dame Blanche <i>Glace Vanille, Chocolat chaud, Chantilly</i>	9,80€
Chocolat ou Café Liégeois <i>Glace Chocolat, Chocolat chaud, Chantilly Glace Café, Espresso froid, Chantilly</i>	9,80€
Coupe Escargot <i>Glaces Vanille, Chocolat & Pistache, Chocolat chaud & Chantilly</i>	9,80€
Coupe Caroline <i>Sorbet Fraise, Framboise, Cassis, Coulis de Fruits rouges & Chantilly</i>	9,80€
Coupe Normande <i>Sorbet Poire, glace Caramel au Beurre salé, Caramel & Chantilly</i>	9,80€
Coupe Exotique <i>Sorbet Citron, glace Passion, Noix de Coco, Meringue & Chantilly</i>	9,80€

Les Whiskies (4cl)

J&B Rare, Blend	6,00€
Robert Burns, Blend, Isle of Arran	7,00€
Chivas Regal 12 ans, Blend	9,00€
Knockando 12 ans, S.Malt du Speyside	9,00€
Jura Legacy 10 ans, S.Malt du Speyside	8,00€
Speyburn 10 ans, S.Malt des Highlands	7,00€
Penderyn 10 ans, S.Malt du Pays de Galles	8,00€
Four Roses, Bourbon du Kentucky	6,00€
Jack Daniel's n°7, Whiskey du Tennessee	6,00€

Et bien d'autres choses, demandez notre carte !