

A PARTAGER

Portion de frites / <i>Portion of homemade chips</i>	3.00 €
Beignets de calamar, sauce curry / <i>Calamar rings, with Curry mayonnaise sauce</i>	7.00 €
Sélection de tapas / <i>Selection of tapas</i>	15.00 €

LES ENCAS & FOODING

La pizza du moment / <i>Pizza day</i>	12.00 €
Salade Italienne, jambon cru, tomates confites, olives noires, copeaux de parmesan et toast de mozzarella <i>Italian salad : raw ham, sundried tomatoes, black olives, parmesan shavings and cheese toast</i>	13.00 €
Crème de potimarron à l'essence de truffe / <i>Pumpkin cream, truffle oil</i>	12.50 €
Pastilla aux fromages, salades mélangées, pomme et noix haché <i>Crispy of cheese, mixed salade, apple and nut</i>	13.00 €
Croque monsieur jambon blanc, mozzarella et tomates fraîches (frites, salade + 4.50 €) <i>Toasted ham, mozzarella and tomato (chips and salad + 4.50 €)</i>	7.50 €
Les pâtes selon l'humeur du jour / <i>Pasta day</i>	7.50 €

LES ENTREES

Lumaches farcies aux escargots de Radinghem, poêlée de champignons, crème d'ail et persil <i>Stuffed conchiglioni snails of Radinghem, mushrooms, garlic and parsley cream</i>	15.00 €
Terrine de foie gras de canard maison, toast de focaccia grillé, chutney de fruits de saison <i>Duck liver terrine, grilled focaccia and season fruits chutney</i>	19.50 €
Salade fraîcheur de gambas poêlées à la mangue, fines lamelles d'avocat, vinaigrette d'agrumes et herbettes <i>Braised gambas salad, mango, avocado thinly sliced, citrus vinaigrette</i>	17.50 €
Noix de coquilles Saint-Jacques raidies à la plancha, wok de légumes croquants, beurre blanc au tandoori <i>Pan-fried scallops in plancha, crisp wok of vegetables, tandoori cream</i>	22.00 €
Cannelloni croustillant de saumon fumé et crème de fenouil, taboulé de boulgour et salade de roquette <i>Crisp « cannelloni » of smoked salmon, fenel cream, tabbouleh of bulgur and salad of rocket</i>	16.00 €
Filet de maquereau en vinaigrette et petits légumes de saison <i>Mackerel fillet in vinaigrette, vegetables of season</i>	14.50 €



LES POISSONS

Tataki de thon rouge, confit de poivrons et oignons rouges, riz Thai <i>Tuna in middle cook, red and green pepper and red onion chutney, « Thai » rice</i>	OK	20.50 €
Risotto de gambas à la plancha, copeaux de parmesan, sauce vierge <i>Seared king prawns, risotto, parmesan shavings, sauce vierge</i>		24.00 €
Tournedos de merlu farci aux petits légumes, fondue d'épinards, jus de coquillage émulsionné <i>Pollack tournedos stuffed with small vegetables, spinach and shell-fish juice</i>	OK	17.50 €
Rôti de queue de lotte à la crème de coco, spaghetti à l'encre de seiche et fine purée de potiron <i>Roast of monkfish with coco cream, squid ink spaghetti and pumpkin « purée »</i>		22.00 €
Noix de Saint-Jacques flambées au Saké, croustillant de légumes de saison <i>Roasted scallops « flambé » with saké, crisp vegetables of the season</i>	OK	28.50 €

LES VIANDES

Jambon à l'os « maison » et son gratin de macaronis <i>Homemade ham on the bone, macaroni and cheese</i>		12.50 €
Paume de ris de veau rôti, fricassée d'asperges et champignons, linguini à la crème d'ail <i>Roasted veal sweetbread, asparagus and mushrooms, linguini with garlic cream</i>		28.00 €
Burger de canard façon Rossini, frites fraîches maison <i>Burger of duck in a « Rossini way », homemade French fries</i>		19.00 €
Dos de sanglier saisi au sautoir, palet de butternut et poire ivre de vin, sauce au moût de raisin <i>Roasted wild boar, butternut and pears in wine, wine sauce</i>		21.50 €
Pavé de biche rôti sauce poivrée, compotée de choux rouge et pommes de terre confites <i>Stad of hind peppered and wine sauce, red cabbage and potatoes</i>		19.50 €
Râble de lapereau farci aux pruneaux, flambé à l'armaniac, poêlée de légumes racines, <i>Back of young rabbit stuffed with prunes, « flambé » with armaniac, vegetables</i>		18.00 €
Onglet de bœuf saisi au sautoir, linguini sauté au pesto et tomates confites <i>Beef skirt steak, linguini with pesto sauce and sundried tomatoes</i>		17.50 €

Menu enfant, « Cuisine des Voyages », moins de 10 ans 13.00 €
(steak haché frites ou dos de cabillaud pâtes, riz ou légumes...)

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.
Nous vous accueillons tous les jours, au déjeuner de 12 h à 14 h 30 (fermé le samedi midi)
et au dîner de 19 h à 22 h 30.



En tant que membre de
l'Association Française des Maîtres Restaurateurs,
nous nous engageons à ne servir que des plats
« Fait Maison ».



Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.
En partenariat avec Nausicaa., Mr Goodfish nous assure une meilleure consommation des produits de la mer.