




LES ENCAS et FOODING



| | |
|---|---------|
| Portion de frites | 3.00 € |
| Croque monsieur au jambon cru, chèvre frais, tomates confites et pesto | 7.00 € |
| Beignets de calamar, sauce aigre douce | 7.00 € |
| La pizza du moment | 12.00 € |
| Sélection de tapas (pour deux personnes) | 15.00 € |
| Gougères au Maroilles, salade de saison et noix hachées, julienne de pommes, vinaigrette balsamique | 15.00 € |
| Salade Italienne, jambon cru Italien, tomates confites, olives noires, copeaux de parmesan et toasts mozzarella | 13.00 € |
| Les pâtes selon l'humeur du jour | 12.00 € |
| Salade orientale, poulet mariné, tomates et ananas confits, rémoulade de chou blanc aux pommes et raisins secs | 12.00 € |



LES POISSONS

| | |
|--|---------|
| Tartare de thon rouge, frites maison et salade verte | 20.00 € |
| Dos de cabillaud rôti, chou blanc confit aux épices douces, réduction pomme curry | 18.00 € |
|  Risotto de gambas à la plancha, copeaux de parmesan, sauce vierge | 24.00 € |
|  Queues de homard, tortiglioni en sauce homardine, julienne de légumes | 32.00 € |
| Les cannellonis farcis à la chair de crabe et petits légumes, gratinés au tandoori | 19.50 € |
|  Filet de daurade Royale grillé, barigoule d'artichaut et tagliatelles de poireaux, jus perlé | 17.50 € |
| Dos de bar rôti, crème de brocoli aux noisettes grillées, vinaigrette tiède aux anchois et condiments | 23.00 € |


LES ENTREES



| | |
|--|---|
| Terrine de foie gras mariné au lait de coco, focaccia grillée et son chutney de fruits exotiques | 19.50 € |
| Lumaches farcies aux escargots de Radinghem, champignons, beurre d'ail et émulsion de persil | 15.00 € |
| Risotto crémeux façon Thai aux coquillages et fruits de mer, émulsion de jus de crustacés | 16.00 € |
| Saumon frais mariné minute, zeste de kombawa et pickels de légumes |  15.00 € |
| Rouleaux de printemps frits à la queue de bœuf et foie gras, taboulé de quinoa et salade de carottes | 16.00 € |
| Encornets farcis aux épinards et pignons de pin poêlés à l'ail, tomates et persil, salade de roquette |  14.00 € |
| Escalope de foie gras poêlée, tarte fine de champignons et noisettes grillées, jus de viande et salade de roquette | 16.00 € |

LES VIANDES

| | |
|--|---------|
| Cœur de filet de bœuf saisi au sautoir, fricassée de gnocchi au basilic et copeaux de jambon cru | 27.00 € |
| Le jambon à l'os « maison » et son gratin de macaronis | 12.50 € |
| Paume de ris de veau braisée, fricassée de petits pois et champignons, linguini à la crème d'ail | 28.00 € |
| Notre burger de canard façon Rossini et ses frites fraîches maison | 19.00 € |
| La pluma Ibérique cuite à la plancha, compotée de légumes au chorizo, coulis de piquillos | 18.50 € |
| L'onglet de bœuf poêlé, échalotes confites et carottes glacées | 19.50 € |
| Escalope de foie de veau poêlée au vinaigre de framboise, tomate farcie aux petits légumes de saison | 19.00 € |
| Effiloché de lapereaux aux pruneaux en lasagne, braisière de légumes | 16.50 € |



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.

 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.
 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.