

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 €
Salade océane : saumon, haddock et maquereau fumé, mesclun vinaigrette d'agrumes <i>Seafood salad : smoked salmon, mackerel and haddock, salad, citrus vinaigrette</i>	14.00 €
Croque monsieur jambon blanc, mozzarella et tomates fraîches <i>Toasted ham, mozzarella and tomato</i>	7.50 €
Les pâtes selon l'humeur du jour / <i>Pasta day</i>	7.50 €




LES ENTREES

Lumaches farcies aux escargots de Radinghem, champignons crème d'ail et persil <i>Stuffed conchiglioni snails of Radinghem, mushrooms, garlic and parsley foam</i>	15.00 €
Terrine de foie gras de canard maison, focaccia grillée, chutney de fruits de saison <i>Duck liver terrine, grilled focaccia and season fruits chutney</i>	19.50 €
Escalope de foie gras poêlée, compotée de rhubarbe, jus parfumé à la fève de tonka <i>Pan-fried duck liver, rhubarb compote, flavored juice with tonka bean</i>	16.50 €
Tatin de chèvre frais aux tomates confites, tuiles dentelle au parmesan, pesto et salade mélangée <i>Tatin of fresh goat cheese with sundried tomatoes, parmesan chips, pesto and salad</i>	15.00 €
Millefeuille de crabe, avocat, pommes fruits, vinaigrette exotique <i>Crab and avocado « millefeuille », apple, exotic vinaigrette</i>	18.50 €
Filet de maquereau en vinaigrette et petits légumes <i>Mackerel fillet in vinaigrette, vegetables</i>	14.50 €
Soupe glacée de melon, copeaux de jambon de Parme, chantilly au pesto rouge <i>Ice melon soup, prosciutto di Parma, whipped cream in red Porto</i>	12.00 €

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.



LES POISSONS

Queues de homard, tortiglioni en sauce homardine, julienne de légumes <i>Lobster tails tortiglioni with « sauce homardine » and vegetables</i>		32.00 €
Risotto de gambas à la plancha, copeaux de parmesan, sauce vierge <i>Seared king prawns, risotto, parmesan shavings, sauce vierge</i>		24.00 €
Tartare de thon préparé devant vous, frites maison, salade <i>Tuna tartar, homemade French fries, salad</i>		20.50 €
Bruschetta de daurade royale grillée à l'origan, pissaladière de légumes, coulis basilic <i>Grilled sea bream bruschetta with oregan, vegetables in a pissaladière way, basil coulis</i>		18.00 €
Dos de cabillaud laqué au miel et graines de sésame, mousseline de pomme de terre à la ciboulette <i>Roasted back of cod in honey and sesam seeds, mashed potatoes with chive</i>		18.50 €
Marbré de saumon à l'oseille, pappardelle au coulis de tomates fraîches <i>Stuffed salmon with sorrel, parpadelle with fresh tomato coulis</i>		18.00 €

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 braisée, 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 €
Onglet de bœuf poêlé, persillade de légumes et pomme de terre rôtie <i>Roasted beef cutlet, vegetables with parsley, roasted potatoe</i>		17.00 €
Pluma ibérique marinée aux aromates cuite à la plancha, tian de tomates et mozzarella, potatoes maison aux épices douces <i>Iberian pluma cooked on the plancha, mozzarella and tomato tian, homemade potatoes</i>		18.50 €
Souris d'agneau confite en tajine, fine semoule aux épices douces <i>Lamb shank in a tajine way, semolina with sweet spices</i>		23.00 €
Fricassée de foie de veau et penne, jus de citron et câpres <i>Veal liver and penne fricassee, lemon juice and capers</i>		19.00 €

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



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.