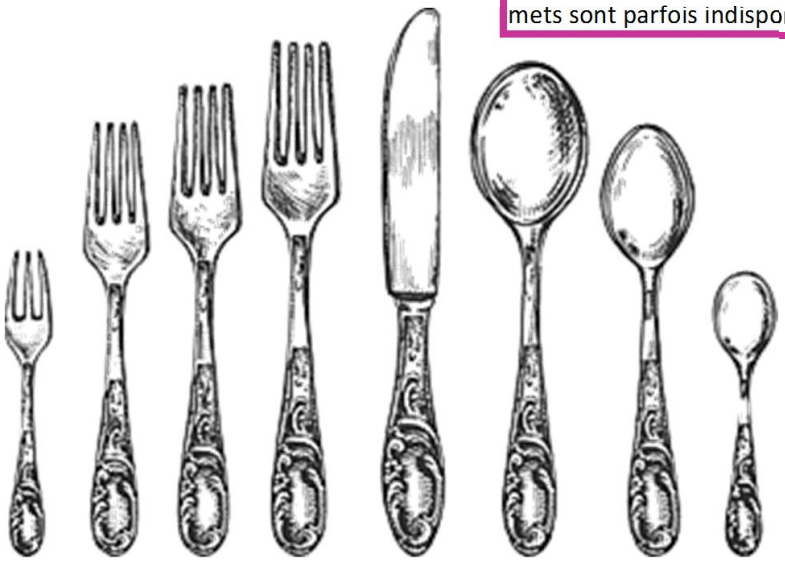
Nos cuisines élaborent leurs plats à partir de produits frais et de circuits courts. C'est la raison pour laquelle certains mets sont parfois indisponibles.



Planches A Partager

	L	XL
LA CHARCUTIERE Antipasti de légumes/assortiment de notre charcutier/ Terrine du comptoir/Condiments	15.90 €	23.90 €
LA MIXTE Antipasti de légumes/Assortiment de notre charcutier/ Terrine du comptoir/Assortiment de fromages/Condiments	16.90 €	24.90 €
LES PIZZAS Pizza jambon/maroilles fondant/alsacienne	14.90 €	21.90 €
LA TAPAS Crevettes panées/calamars frits/aiguillettes de poulet panées Croquettes de fromage	15.90 €	23.90 €
L'ASIATIQUE Beignets de crevettes/minis nems de porc/minis nems légumes thaï/ minis pains de riz poulet	16.90 €	24.90 €
LA PLANCHE DE MINIS BURGERS DE BŒUF 6 ou 12 pièces	8.90 €	15.90 €

Entrées Chaudes et Froides

Lucullus de l'Auberge/traditionnelle brioche tiède au sucre perlé/confit du moment	17.40 €
Fines tranches de Saumon fumé au cœur de notre fumoir/ salicornes en salade/vinaigrette à l'aneth/pain toasté	15.90 €
Foie gras de canard IGP Sud ouest mi-cuit/tartare mangue-ananas crème de vinaigre framboise	19.90 €
Terrine de lapin de notre Boucherie/condiments	13.90 €
Caquelon de 6 ou 12 escargots, de la ferme hélicicole de Radinghem/fondue de tomates fraîches et beurre aillé	
6 escargots	10.20 €
12 escargots	19.90 €
Os à la moëlle en canon, passé au four/pain croustillant/ fleur de sel Temps d'attente 10 mn	13.50 €
Croustillant de noix de saint jacques entrelardées/ épices de la mer/fondue de poireaux	20.90 €
Croquettes de crevettes grises/salade croquante/ sauce cocktail	18.90 €
Pâté de Pantin légèrement tiédis/jus de veau lié	14.90 €

Piéces de notre Boucherie

Pièces de notre Boucherie

La côte à l'os du boucher ± 1,2 Kg à ± 1,4 Kg sauce au choix	56.90 €
La planche du Boucher/ribs de cochon grillé/chorizo/brochette de bœuf/saucisse paysanne/épis de maïs grillé/sauce barbecue	25.90 €
Filet de kangourou snacké/sauce aux poivres	16.90 €
Steak haché minute (±180 g) avec fondue d'oignons et rapé de pomme de terre	16.90 €
Pavé de bœuf (±250 g) grillé, sauce au choix	23.30 €
Onglet de bœuf (±250 g) avec fondue d'échalions	26.90 €
Entrecôte (±400 g) grillée, au beurre Maître d'hotel	28.00 €
Filet de bœuf (±240g), pur filet poêlé	29.90 €
Steak tartare "du Chef" préparé ou non préparé (±220g) Double steak tartare "du Chef" supplément 7,90 €	16.90 €
Le véritable magret de canard entier/sauce aigre douce/ beignets de fleurs de courgette	23.00 €
Rognon de veau entier/beurre d'herbes/ail frais	19.00 €
Cocotte de rognons de veau, en sauce, flambés à la vieille prune de Souillac/lardons/pruneaux	20.50 €
Cœur de ris de veau meunière/effluves de Jurançon/crème à la truffe/copeaux de jambon fumé sur lit de risotto	33.90 €

Les Accompagnements

Frites fraîches
Pommes grenailles ail/fines herbes
Linguines fraîches/fondue de tomates
Riz pilaf
Légumes du jour
Salade composée

En supplément : 3.50 €

Sauces aux choix

Maroilles
Béarnaise
Poivre
Echalotes

En supplément :
sauces : 2.00 €
cheese/frites/bacon 2.50 €

Aux fourneaux

Cassoulet maison/saucisse de Toulouse/saucisson à l'ail/lard/ saucisse fumée/manchon de canard confit Temps d'attente 15 mn	23.90 €
Wok d'émincé de porc façon shangaï/nouilles impériales/ légumes sautés	16.90 €
Souris d'agneau braisée/réduction de jus de couscous/ Légumes fondants/semoule d'orient parfumée	22.20 €
Filet mignon de porc farci aux pruneaux/abricots coupés en biseau/sauce aux agrumes	17.90 €
La planche Chti Belge : flamiche au Maroilles/potjevleesch/ welsh/chicon au gratin/fricadelle	18.90 €
Welsh "Le traditionnel"/cheddar fondu à la bière coq hardi/ jambon blanc/pain de campagne/œuf sur le plat Supplément steack haché 7,90 €	17.90 €
Jarreton de cochon fermier braisé à la bière Des Joncquilles/ sauce moutarde/pickels (±500g)	19.50 €
Cocotte de Paleron de veau mijoté (cuisson basse température)/ légumes d'antan	18.50 €
Carbonnade flamande du chef/pain d'épices	15.90 €
Pain de viande de Mamie/carottes rapées confites à la tomate	16.90 €
Linguines fraîches aux deux saumons/créme légère ciboulette	17.90 €
Linguines fraîches/boulettes de soja/sauce tomate basilic (végétarien)	14.90 €
Filet de poulet gratiné façon carbonara	15.90 €

Retour de pêche

Belle sole meunière (400 à 600g) façon Merlimont aux épices	SELON

de la côte d'opale/beurre citronné COURS

Noix de Saint jacques grillées à la provençale 27.90 €

Gambas royales géante snackées/sauce béarnaise
temps de cuisson : 15 mn

Fish and Chips de cabillaud pané/sauce tartare 19.90 €

Pavé de saumon frais "label rouge" snacké sur peau/
sauce beurre blanc 19.90 €

Pavé de thon grillé/sauce nantua/poivrons grillés/basilic 19.90 €

Menu enfant - de 12 ans

Un plat, une garniture, un dessert aux choix, une boissson aux choix, une surprise

Une boisson

Un sirop à l'eau

Un jus de pomme

Un jus d'orange

Un plat

Le steak haché

Le hamburger (supplément 3,00 €)

Le poulet pané

Le poisson pané

Une garniture

Les pâtes

Les frites

Les légumes du jour

Le riz

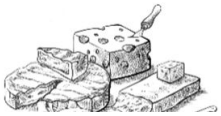
un dessert

Le pot de glace : vanille/fraise ou vanille/chocolat 12.00 €

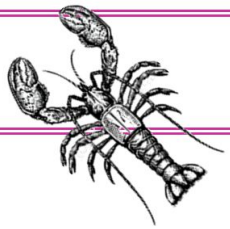
La crêpe au sucre

Fromages

Assiette de fromages affinés (selon notre sélection)



8.95 €



Le Vivier

Les huîtres "prat-AR-coum" n°3 selon arrivage	les 6	14.90 €
	les 12	29.90 €
Les 6 langoustines cuites/mayonnaise maison à l'ancienne		19.90 €

Le Menu Homard

Nos homards proviennent de pêche européenne (Côtes Irlandaises, Ecossaises et Américaines)

Uniquement le midi, du mardi au samedi
Menu hors boissons

Tout changement entraînera un supplément de prix

Lucullus de notre Auberge/brioche au sucre perlé/confit du moment
ou
Fines tranches de saumon fumé/sauce tartare/blinis

~~~~~~~~~

Homard entier snacké/linguines fraîches/sauce légérement citronnée

~~~~~~~~~

Le Merveilleux : Chocolat glacé 55.90 €

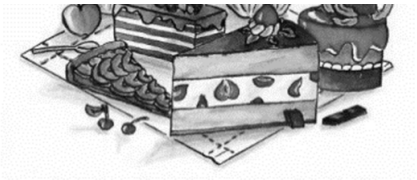
Le Homard entier snacké
Cuisson plancha/garniture/sauce

Prix au 100g selon cours

Le homard cuit entier
mayonnaise (sur commande)

Prix au 100g selon cours

L'atelier du patissier



Le véritable brownie patissier/crème anglaise/glace vanille Chantilly	8.50 €
Le tiramisu/croquant Kit kat/nutella	8.50 €
La tarte "à chuc" tiède/boule de glace chicorée	
Le baba au rhum bouchon de "mon pépé" : rhum St James/ crème fouettée/glace martiniquaise	9.00 €
La crème brulée traditionnelle au chocolat blanc	8.50 €
La mousse au chocolat au lait/Le Panier du Biscuitier	9.00 €
Le café, thé gourmands, selon création du chef	8.50 €
Le champagne Gourmand, selon création du chef	10.50 €
La brioche façon pain perdu/caramel beurre salé/glace caramel	8.50 €
Les profiteroles glacées/choux patissiers/chocolat chaud/chantilly 3 choux	9.90 €
Les crêpes Suzette de Tonton Jeff (flambées en salle)	11.90 €

Douceurs glacées

La demoiselle violette : sorbet violette/crème glacée chocolat blanc	7.50 €
Le phare breton : crème glacée caramel beurre salé/crème	7.50 €

glacée palet breton/éclats de caramel

Le Merveilleux Chocolat : mousse glacée chocolat/meringue copeaux de chocolat	7.50 €
Le café ou le chocolat liégeois	8.50 €
La dame blanche ou noire	8.50 €
Le banana split	8.50 €
Le colonel au citron jaune	10.00 €
La coupe saint Hubert : sorbet fraise/sorbet framboise/guignolet	10.00 €

Crémes glacées

Vanille intense madagascar
Martiniquaise
chicorée
Café
Caramel beurre salé
Pistache
Chocolat au lait
Chocolat blanc
Fraise avec morceaux
Noix de coco

Sorbets

Citron jaune
Framboise
Fruits de la passion
Mandarine
Poire
Pomme verte
Cassis

Coupe 2 boules	4.50 €
Coupe 3 boules	6.50 €
Chantilly	0.50 €
Coulis (fruits rouges/caramel beurre salé/chocolat chaud)	0.50 €

Van Den Casteele GLACIER

Menu Du Chef

Tout changement entraînera un supplément de prix

Un apéritif (Kir Royal ou Punch) 59.90 €
Une entrée froide
Une entrée chaude
Un plat

Un apéritif (Kir Royal ou Punch) 51.90 €
Une entrée froide ou chaude
un plat
Fromage

Fromage
Dessert/café
Vin blanc et Vin rouge à discrétion
Uby côte de gascogne N°3
Bordeaux rouge sélectionné par votre sommelier
Menu hors boissons : 47.90 €

Dessert/café
Vin blanc et Vin rouge à discrétion
Menu hors boissons : 40.90 €

Mise en bouche
uniquement pour les menus avec boissons

Saumon fumé par nos soins/pain toasté/sauce cocktail
ou
Terrine foie gras de canard IGP du sud ouest mi cuit/confit du moment/
Brioche au sucre perlé

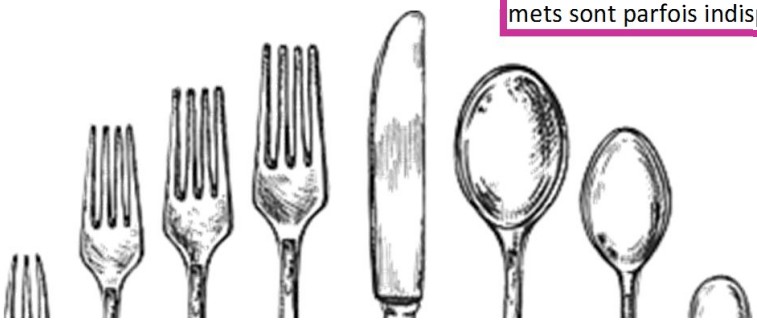
Vol au vent de crevettes d'eau douce aux petits légumes
ou
Caquelon de 6 escargots/beurre aillé/fondue de tomates

Pavé de bœuf de notre boucherie (sauce aux choix)
ou
Fish and chips de cabillaud/sauce tartare
ou
Cuissot de cochon de lait, façon rôti/sauce aux petits lardons et dés de pomme

La sélection du fromager

Dessert de notre pâtissier ou glacier

Nos cuisines élaborent leurs plats à partir de produits frais et de circuits courts. C'est la raison pour laquelle certains mets sont parfois indisponibles.



Planches A Partager

	L	XL
LA CHARCUTIERE Antipasti de légumes/assortiment de notre charcutier/ Terrine du comptoir/Condiments	15.90 €	23.90 €
LA MIXTE Antipasti de légumes/Assortiment de notre charcutier/ Terrine du comptoir/Assortiment de fromages/Condiments	17.90 €	25.90 €
LES PIZZAS Pizza jambon/maroilles fondant/alsacienne	14.90 €	21.90 €
LA TAPAS Crevettes panées/calamars frits/aiguillettes de poulet panées Croquettes de fromage	15.90 €	23.90 €
L'ASIATIQUE Beignets de crevettes/minis nems de porc/minis nems légumes thaï/ minis pains de riz poulet	16.90 €	24.90 €
LA PLANCHE DE MINIS BURGERS DE BŒUF 6 ou 12 pièces	8.90 €	15.90 €

Entrées Chaudes et Froides

Lucullus de l'Auberge/traditionnelle brioche tiède au sucre perlé/confit du moment	17.40 €
Fines tranches de Saumon fumé au cœur de notre fumoir/ salicornes en salade/vinaigrette à l'aneth/pain toasté	15.90 €
Foie gras de canard IGP Sud ouest mi-cuit/tartare mangue-ananas crème de vinaigre framboise	19.90 €
Terrine de lapin de notre Boucherie/condiments	13.90 €
Caquelon de 6 ou 12 escargots, de la ferme hélicicole de Radinghem/fondue de tomates fraîches et beurre aillé	
6 escargots	10.20 €
12 escargots	19.90 €
Os à la moëlle en canon, passé au four/pain croustillant/ fleur de sel Temps d'attente 10 mn	13.50 €
Croustillant de noix de saint jacques entrelardées/ épices de la mer/fondue de poireaux	20.90 €
Croquettes de crevettes grises/salade croquante/ sauce cocktail	18.90 €
Pâté Pantin légèrement tiédi/jus de veau lié	14.90 €

Piéces de notre Boucherie

La côte à l'os du boucher ± 1,2 Kg à ± 1,4 Kg sauce au choix	56.90 €
La planche du Boucher/ribs de cochon grillé/chorizo/brochette de bœuf/saucisse paysanne/épis de maïs grillé/sauce barbecue	25.90 €
Filet de kangourou snacké/sauce aux poivres	16.90 €
Steak haché minute (±180 g) avec fondue d'oignons	16.90 €

et rapé de pomme de terre

Pavé de bœuf (±250 g) grillé, sauce au choix	23.30 €
Onglet de bœuf (±250 g) avec fondue d'échalions	26.90 €
Entrecôte (±400 g) grillée, au beurre Maître d'hotel	38.00 €
Filet de bœuf (±240g), pur filet poêlé	29.90 €
Steak tartare "du Chef" préparé ou non préparé (±220g) Double steak tartare "du Chef" supplément 7,90 €	16.90 €
Le véritable magret de canard entier/sauce aigre douce/ beignets de fleurs de courgette	23.00 €
Rognon de veau entier/beurre d'herbes/ail frais	19.00 €
Cocotte de rognons de veau, en sauce, flambés à la vieille prune de Souillac/lardons/pruneaux	20.50 €
Cœur de ris de veau meunière/effluves de Jurançon/ crème à la truffe/copeaux de jambon fumé sur lit de risotto	33.90 €

Les Accompagnements

Frites fraîches
Pommes grenailles ail/fines herbes
Linguines fraîches/fondue de tomates
Riz pilaf
Légumes du jour
Salade composée
En supplément : 3.50 €

Sauces aux choix

Maroilles
Béarnaise
Poivre
Echalotes

En supplément :
sauces : 2.00 €
cheese/frites/bacon 2.50 €

Aux fourneaux

Cassoulet maison/saucisse de Toulouse/saucisson à l'ail/lard/ saucisse fumée/manchon de canard confit Temps d'attente 15 mn	23.90 €
Wok d'émincé de porc façon shangaï/nouilles impériales/ légumes sautés	16.90 €
Souris d'agneau braisée/réduction de jus de couscous/	22.20 €

Légumes fondants/semoule d'orient parfumée	
Filet mignon de porc farci aux pruneaux/abricots coupés en biseau/sauce aux agrumes	17.90 €
La planche Chti Belge : flamiche au Maroilles/potjevleesch/ welsh/chicon au gratin/fricadelle	18.90 €
Welsh "Le traditionnel"/cheddar fondu à la bière coq hardi/ jambon blanc/pain de campagne/œuf sur le plat Supplément steack haché 7,90 €	17.90 €
Jarreton de cochon fermier braisé à la bière Des Joncquilles/ sauce moutarde/pickels (±500g)	19.50 €
Cocotte de Paleron de veau mijoté (cuissson basse température)/ légumes d'antan	18.50 €
Carbonnade flamande du chef/pain d'épices	15.90 €
Pain de viande de Mamie/carottes rapées confites à la tomate	16.90 €
Linguines fraîches aux deux saumons/créme légère ciboulette	17.90 €
Linguines fraîches/boulettes de soja/sauce tomate basilic (végétarien)	14.90 €
Filet de poulet gratiné façon carbonara	15.90 €

Hamburgers "pain bio"

Steak haché minute de notre boucherie
Base des hamburgers : oignon rouge, cheddar, salade, tomate, sauce burger du chef

L'hawaïen : steack de poulet pané/tranche d'ananas/ sauce brasil/poitrine lard/cheddar	16.90 €
Le classique : steak de bœuf/cheddar/salade/tomate/ sauce burger/bacon grillé	17.90 €
Le refuge : Raclette A.O.P./bacon grillé/œuf sur le plat	17.90 €
Le ch'ti : Maroilles fermier/poitrine de lard frit	17.90 €
Le chicken : steak de poulet pané/poitrine de lard frit/ sauce barbecue	16.90 €
Le double cheese burger : deux steaks hachés/poitrine de lard frit/cheddar	20.90 €
L'interminable : trois steaks hachés/poitrine de lard frit/ cheddar	28.90 €
Le fish : pavé de cabillaud pané/saumon fumé/cheddar/ sauce tartare	17.90 €
Le Végé : steak de quinoa et boulgour/tartare de légumes/ créme guacamole	14.90 €

Retour de pêche

Belle sole meunière (400 à 600g) façon Merlimont aux épices de la côte d'opale/beurre citronné	SELON COURS
Noix de Saint jacques grillées à la provençale	27.90 €
Gambas royales géantes snacké/sauce béarnaise Temps de cuissson 15 mn	27.90 €
Fish and Chips de cabillaud pané/sauce tartare	19.90 €
Pavé de saumon frais "label rouge" snacké sur peau/ sauce beurre blanc	19.90 €

Pavé de thon frais grillé/sauce nantua/poivrons grillés/basilic 19.90 €

Retour de Grèce

Base des plakas : salade, tarama, tzatziki, dolmas, féta, piment doux
Acompagnement aux choix : frites ou pâtes grecques

La plaka boulettes de viande/sauce tomate/féta 16.90 €

La plaka brochette de dinde 15.90 €

La gyros de porc émincé 14.90 €

Les 4 cotes d'agneau à la persillade 19.10 €

La géante : gyros/brochette de bœuf/côte d'agneau 20.30 €

La scampis au beurre de citron jaune 17.90 €

La scampis du chef avec fondue de tomates 17.90 €

La mezze : calamars frits/croquette de fromage/spanokopita/ saumon fumé/scampis/boulette de viande à la menthe/ accompagnements plaka 19.50 €

Cueillettes du maraîcher

Le poke bowl de thon/courgettes grillées/poêlée d'orge perlé/ légumes verts 14.90 €

La grande bleue : salade/crudités/œuf dur/calamars marinés au citron/beignets de crevettes/saumon fumé 16.90 €

La sarlat la canéda : salade/crudités/gésiers de volaille confits/ lardons/ pomme de terre/magret fumé/toasts foie gras 16.90 €

La César : salade/crudités/maïs/poulet pané/œuf sur le plat/ copeaux de parmesan/tomates confites/croutons 16.90 €

La végé : salade/crudités/légumes confits/falafels 14.90 €

Menu enfant - de 12 ans

Un plat, une garniture, un dessert aux choix, une boissson aux choix, une surprise

Une boisson

Un sirop à l'eau

Un jus de pomme

Un jus d'orange

Un plat

Le steak haché

Le hamburger (supplément 3,00 €)

Le poulet pané

Le cabillaud pané

Une garniture

Les pâtes

Les frites

Les légumes du jour

Le riz

un dessert

Le pot de glace : vanille/fraise ou vanille/chocolat 12.00 €

la crêpe au sucre

Fromages

Assiette de fromages affinés (selon notre sélection) 8.95 €

Le Vivier

Les huîtres "Prat-AR-Coum" n°3 selon arrivage

Les 6 14.90 €

Les 12 29.90 €

Les 6 langoustines cuites/mayonnaise maison à l'ancienne 19.90 €

Le Menu Homard

Nos homards proviennent de pêche européenne (Côtes Irlandaise, Ecossaise et Américaine)

Uniquement le midi, du mardi au samedi
Menu hors boissons
Tout changement entraînera un supplément de prix

Lucullus de notre Auberge/brioche au sucre perlé/confit du moment
ou
Fines tranches de saumon fumé/sauce tartare/blinis
~~~~~~~~~
Homard entier snacké/linguines fraîches/sauce légérement citronnée
~~~~~~~~~
Le Merveilleux : chocolat glacé

55.90 €

Le Homard entier snacké
Cuisson plancha/garniture/sauce

Prix au 100g selon cours

Le homard cuit entier
mayonnaise (sur commande)

Prix au 100g selon cours

L'atelier du patissier

Le véritable brownie patissier/crème anglaise/glace vanille Chantilly 8.50 €

Le tiramisu/croquant Kit kat/nutella 8.50 €

La tarte "à chuc" tiède/boule de glace chicorée 8.00 €

Le baba au rhum bouchon de "mon pépé" : rhum St James/ crème fouettée/glace martiniquaise	9.00 €
La crème brulée traditionnelle chocolat blanc	8.50 €
La mousse au chocolat au lait/Le Panier du Biscuitier	9.00 €
Le café, thé gourmands, selon création du chef	8.50 €
Le champagne Gourmand, selon création du chef	10.50 €
La brioche façon pain perdu/caramel beurre salé/glace caramel	8.50 €
Les profiteroles glacées/choux patissiers/chocolat chaud/chantilly 3 choux	9.90 €
Les crêpes Suzette de Tonton Jeff (flambées en salle)	11.90 €

Douceurs glacées

La demoiselle violette : sorbet violette/crème glacé chocolat blanc	7.50 €
Le phare breton : crème glacée caramel beurre salé/ crème glacée palet breton/éclats de caramel	7.50 €
Le merveilleux chocolat : mousse glacée chocolat/meringue/ copeaux de chocolat	7.50 €
Le café ou le chocolat liégeois	8.50 €
La dame blanche ou noire	8.50 €
Le banana split	8.50 €
Le colonel au citron jaune	10.00 €
La coupe saint Hubert : sorbet fraise/sorbert framboise/guignolet	10.00 €

Crémes glacées

Vanille intense madagascar
Martiniquaise
Chicorée
Café
Caramel beurre salé
Pistache
Chocolat au lait
Chocolat blanc
Fraise avec morceaux
Noix de coco

Sorbets

Citron jaune
Framboise
Fruits de la passion
Mandarine
Poire
Pomme verte
Cassis

Coupe 2 boules	4.50 €
Coupe 3 boules	6.50 €
Chantilly	0.50 €
Coulis (fruits rouges/caramel beurre salé/chocolat chaud)	0.50 €

Van Den Casteele GLACIER

Menu Du Chef

Tout changement entraînera un supplément de prix

Un apéritif (Kir Royal ou Punch) 59.90 €
Une entrée froide
Une entrée chaude
Un plat
Fromage
Dessert/café
Vin blanc et Vin rouge à discrétion
Uby côte de gascogne N°3
Bordeaux rouge sélectionné par votre sommelier
Menu hors boissons : 47.90 €

Un apéritif (Kir Royal ou Punch) 51.90 €
Une entrée froide ou chaude
un plat
Fromage
Dessert/café
Vin blanc et Vin rouge à discrétion
Menu hors boissons : 40.90 €

Mise en bouche
uniquement pour les menus avec boissons

Saumon fumé par nos soins/pain toasté/sauce cocktail
ou
Terrine foie gras de canard IGP du sud ouest mi cuit/confit du moment/
Brioche au sucre perlé

Vol au vent de crevettes d'eau douce aux petits légumes

ou

Caquelon de 6 escargots/beurre aillé/fondue de tomates

Pavé de bœuf de notre boucherie (sauce aux choix)

ou

Fish and chips de cabillaud/sauce tartare

ou

Cuissot de cochon de lait, façon rôti/sauce aux petits lardons et dés de pomme

La sélection du fromager

Dessert de notre pâtissier ou glacier