

NOS POISSONS OUR FISH

PAVE DE SAUMON FRAIS A LA FONDUE DE POIREAUX RIZ SAUVAGE. ----- 16.50€

SALMON WITH WILD RICE AND BRAISED ENDIVES

DOS DE CABILLAUD FRAIS CRUMBLE DE PAIN D'ÉPICES ECRASE DE POMME DE TERRE A LA VANILLE 16.90€

BACK OF COD CRUMBLE OF GINGERBREAD GIVES UP OF POTATO IN VANILLA

TARTARE DE SAUMON FRAIS AU BASILIC (AU COUTEAU) FRITES ET SALADE ----- 16.00€

SALMON TARTAR IN BASIL

TRILOGIE DU CH'TI (SAUMON, SAINT-JACQUES ET FOIE GRAS POÊLÉE) SAUCE MIEL SOJA RIZ SAUVAGE ---- 19.90€

SALMON, SCALLOPS AND DUCK FOIE GRAS WIPE HONEY SOYA

POÊLÉE DE SAINT-JACQUES FRAICHES SAUCE AU CHOIX RIZ SAUVAGE ----- 19.90€

- A L'IRLANDAISE (CRÈME, SAUMON FUMÉ ET WHISKY)
- SAUCE GRAND-MÈRE (CRÈME, AIL, ÉCHALOTE ET CHAMPIGNON)
- A LA FONDUE DE POIREAUX

LES SUPPLÉMENTS GARNITURE VOUS SERONT FACTURÉS 2.50€

NOS GRANDES SALADES OUR BIG SALAD

SALADE VÉGÉTARIENNE VEGETARIAN SALAD -----11.00€

SALADE CAESAR POULET, TOMATE CONFITE, COPEAUX DE PARMESAN, LARD RÔTI, SAUCE CÉASAR ...14.90€

CHICKEN, SUNDRIED TOMATO, BUT, SHAVINGS OF PARMESAN CHEESE, CROUTONS, ROASTED BACON)

SALADE CH'TIM JAMBON CRU, MAROILLES, POMME DE TERRE, ANDOUILLE DE CAMBRAI, FLEUR D'AUDRESSELLES15.40€

CURED HAM, MAROILLES CHEESE, ANDOUILLE MEAT POTATO

SALADE DE LA MER SAUMON FUMÉ, CREVETTES, RILLETTE DE POISSON, HARENG, THON SALICORNES -----17.50€

(SMOKE SALMON, PRAWNS, RILLETTE OF FISH, SCAMPIS, HARENG, TUNA

SALADE FROMAGÈRE TOAST DE MAROILLES, MONTS DES CATS, FLEUR D'AUDRESSELLES -----15.10€

 LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS