

## Entrées

- Tartare d'avocat et mangue, vinaigrette citron basilic 9,00€  
Œuf poché, crèmeux de panais, chips de jambon sec 7,00€  
Croquette de crevettes, crème de persil 8,00€  
Rillettes de saumon 8,00€  
Croustillant de canard à l'orange 10,00€

\*\*\*

## Plats

- Tagliatelles aux deux saumons 15,00€  
Choucroute de la mer 19,00€  
Suprême de poulet jaune aux morilles, risotto crèmeux 18,00€  
Dos de cabillaud, croute de chorizo et poêlée de légumes 18,00€  
Onglet de bœuf, échalotes rôties, Rattes du Touquet 16,00€

\*\*\*

## Desserts

- Mousse au chocolat noir et nougatine 6,00€  
Key lime pie 8,00€  
Crumble pomme spéculoos 6,00€  
Café gourmand 7,00€  
Assiette de fromages 7,00€  
Coupe de glace

\*\*\*

Menu entrée + plat + dessert 28€

## Formule du midi

du mardi au vendredi

- plat du jour + dessert à la carte 17,50€  
plat du jour seul 14,50€

## Coupes de glaces

Dame blanche 6,00€

3 boules vanille, chocolat chaud fondu, chantilly maison

Chocolat liégeois 6,00€

3 boules chocolat, chocolat chaud fondu, chantilly maison

Café liégeois 6,00€

3 boules café, un expresso, chantilly maison

Colonel 7,00€

3 boules sorbet citron vert, Vodka

Williamine 7,00€

3 boules sorbet poire, eau-de-vie de poire

(hors menu : trou normand 3€)

Menu enfant 12€

Les plats des grands mais en plus petit !

Avec en dessert une boule de glace

# CARTE DES VINS

		12,5 cl	75 cl
	<u><i>Blanc</i></u>		
- Le Clos du Château AOC Valençay 2018			20,00
- Anjou, Domaine du Petit Clocher AOC Anjou 218		5,20	24,80
- Petit Chablis, Domaine Christophe AOC Petit Chablis 2018			29,50
- Chardonnay De mi-nuit IGP Côtes catalanes 2017		3,90	17,50
- Riesling Muschelkalck, Domaine Loew AOC Alsace 2018			30,60
	<u><i>Rouge</i></u>	12,5 cl	75 cl
- Les chemins de Peyrou AOC Bordeaux 2015			21,20
- Domaine Marion Pla « Profonde gratitude » AOC Saint Chinian 2016		5,20	24,50
- Domaine Denis Jamain « Les Fossiles » AOC Reuilly 2018			33,50
- Domaine Sérol « Eclat de Granite » AOC Côtes Roannaise 2018			25,50
- Les Cabanes Vin de France		3,90	18,00
- Château Gaillard AOC Saint Emilion grand cru 2015			55,00
	<u><i>Rosé</i></u>	12,5 cl	75 cl

- La Nuit tous les chats sont gris IGP Gard 2018	3,30	18,50
- Pommandre AOC Côtes de Provence Rosé 2018		22,00

### Pétillant

12 cl 75 cl

- Champagne Chassenay d'Arce « Passion » AOC Champagne	8,80	50
- Domaine Delmas « Cuvée passion » Brut AOC Crémant de Limoux	5,80	28,00

## CARTE DES DIGESTIFS

- Calvados Gérard Maeyaert 40° 4cl	5,50
- Fine Armagnac « Marquis de Montesquiou » 40° 4cl	5,50
- Eau de vie de poire 40°, mirabelle 40° 4cl	5,50
- Cognac Delaitre XO 40° 4cl	9,00
- Cognac Moonshadow VSOP 40° 4cl	6,80
- Get 27 21°, Get 31 24° 4cl	5,00

### Rhums (4cl)

- Saint James 40° Martinique - France. Rhum agricole avec des notes florales, fruitées, légèrement poivrées et	6,00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

*épicées.*

- Havana Club 3 ans 40° 5,00  
*Cuba. Nuances boisées mêlant le caramel, la vanille, le chocolat et les épices. Vieilli en fût de chêne pendant 3 ans.*
- Don Papa 7 ans 40° 8,40  
*Philippines. Notes vanillées et fruitées. Vieilli en fût de bourbon pendant 7 ans.*
- Diplomatico Reserve Exclusive 40° 9,00  
*Venezuela. Notes de fruits, de cacao et de cannelle. Fin de bouche notes de banane. Grande richesse. Vieilli jusqu'à 12 ans en fût de chêne.*

## Whiskies (4cl)

- Jack Daniel's 40° 6,50  
*États-Unis. - Tennessee. Notes de vanille, d'agrumes et de chênes. Un mélange en bouche de cuir, de bois, de brûlé et de tabac. Âgé d'au moins 5 ans. Filtré au travers d'une couche de charbon et d'érable.*
- Jameson 40° 6,00  
*Irlande - New Midleton. Blend fruité et épicé. Vieillessement en fût de chêne américain et de xérès.*
- Nikka Coffey Grain 45° 7,50  
*Japonais. Single grain à base de maïs. Très fruité. Notes de poire et de vanille puis de rhum et de caramel. Légère amertume en fin de bouche.*
- Lagavulin 16 ans 43° 10,50  
*Écosse - Islay. Single malt. Surnommé « Le prince d'Islay ». Très tourbé et iodé. Vieilli en fût de bourbon.*
- Monkey Shoulder 40° 7,50  
*Écosse - Speyside. Blended malt Whisky. Épicé et fruité aux arômes de miel, de cannelle et de vanille.*  
*Le saviez-vous ? Les « maltmen », qui autrefois remuaient l'orge à l'aide d'une pelle, étaient constamment exposés aux courants d'airs qui leur occasionnaient de sérieux rhumatismes. Cette maladie du maltage était connue sous le nom de « Monkey Shoulder », l'épaule du singe. C'est en hommage à ces maltmen que la famille Grant's a créé ce triple malt.*