

Les Viandes*

<i>Escalope de volaille crème & champignons, frites & salade</i> Poultry escalope with cream & mushroom, french fries & salad	18.00 €
<i>Filet mignon de porc, sauce maroilles, frites & salade</i> Pork «filet mignon», maroilles cheese sauce, french fries & salad	18.00 €
<i>Tartare de Bœuf préparé, frites & salade</i> Raw beef tartar style with cappers, pickles, shalots, french fries & salad	20.00 €
<i>Cuisse de canard à l'orange, frites & légumes du moment</i> Duck leg in orange sweet sauce, french fries & vegetables	24.00 €
<i>Faux filet de bœuf*, sauce aux poivres, frites & légumes du moment</i> Grilled beef «faux filet», pepper sauce, french fries & vegetables	24.00 €
<i>Tournedos de filet de bœuf*, sauce béarnaise, frites & légumes du moment</i> Tournedos of «beef filet», bearnaise sauce, french fries & vegetables	38.00 €

Toutes nos viandes sont origine française
* Bœuf de race française (Charolais, Aubrac, Salers)

Les Poissons*

<i>Sole meunière, frites & légumes du moment</i> Sole «meunière», french fries & vegetables	38.00 €
<i>Saint-Jacques à la crème d'ail & champignons, riz & légumes du moment</i> Scallops, garlic & mushrooms cream, rice & vegetables	26.00 €
<i>Choucroute de la mer, sauce hollandaise & pomme de terre grenaille</i> Fish sauerkraut, hollandaise sauce, steam potato	26.00 €
<i>Filet de bar rôti au fenouil, riz & légumes du moment</i> Roasted sea bass filet with fennel, rice & vegetables	26.00 €
<i>Dos de Cabillaud, sauce hollandaise, riz & légumes du moment</i> Cod fish, hollandaise sauce, rice & vegetables	24.00 €

Prix nets en euros. Service compris. IPNS



Le Restaurant du Cap



Menu du CAP*

<i>Plat du Jour</i>	22.00 €
<i>Entrée / Plat ou Plat / Dessert</i>	26.00 €
<i>Entrée / Plat / Dessert</i>	30.00 €

Entrée

Proposition du chef
ou Soupe de poissons
ou Soupe du jour

Plat

Proposition du chef
ou Tartare de Bœuf

Dessert

Macaron au chocolat noir, cœur coulant**
ou Fromage blanc granola maison
& coulis de fruits rouges
ou Nougat glacé & coulis de fruits rouges**

Enfants

Menu du Moussaillon*

Plat, dessert, boisson 12.00 €

<i>Pavé de saumon, sauce hollandaise & pâtes</i>
— ou —
<i>Escalope de volaille crème & champignons, frites</i>
— ou —
<i>Moulette à la marinère & frites</i>
— ou —
<i>Glace vanille & Smarties</i>
— ou —
<i>Mousse au chocolat noir</i>
Boisson comprise : Soda, jus de fruits, Sirop, Diabolo

Plats "Brasserie"*

14.90 €

Pâtes Carbonara
Pâtes Bolognaise

Menu touristique*

39.00 €

<i>Gravlax de saumon aux agrumes, baies roses & toasts</i>
— ou —
<i>Tartelette d'endive & filet de rouget</i>
— ou —
<i>Carpaccio de bœuf, huile d'olive au basilic & parmesan</i>
— ou —
<i>Dos de Cabillaud sauce hollandaise, riz & légumes du moment</i>
— ou —
<i>Faux filet de bœuf, sauce aux poivres, frites & légumes du moment</i>
— ou —
<i>Cuisse de canard à l'orange, frites & légumes du moment</i>
— ou —
<i>Tarte tatin aux pommes, glace vanille & crème fouettée vanillée</i>
— ou —
<i>Mousse au chocolat noir</i>
— ou —
<i>Coupe Amarena : glace vanille, cerises griottes & crème fouettée vanillée</i>
— ou —
<i>Plateau de fromages</i>

Menu végétarien*

<i>Plat unique</i>	18.00 €
<i>Entrée / Plat ou Plat / Dessert</i>	22.00 €
<i>Entrée / Plat / Dessert</i>	26.00 €

Entrée

Soupe du jour ou Proposition du chef
ou Salade composée

Plat

Steak végétal, légumes du moment
& pomme de terre grenaille

— ou —
Salade 1/2 camembert chaud,
pomme de terre grenaille, tomate, oignon, poivron,
champignon, pignon de pin

* fait maison, ** fabrication artisanale

Les Plateaux de fruits de mer

Le Calypso

29.00 €

1/2 Crabe, crevettes roses et grises, vignots, bulots, salicornes

Le Requin

49.00 €

1/2 Crabe, 3 langoustines, 5 huîtres, crevettes roses et grises, vignots, bulots, salicornes

Huîtres

6 huîtres de Normandie N°3 16.00 €
9 huîtres de Normandie N°3 23.00 €
12 huîtres de Normandie N°3 29.00 €
6, 9 or 12 oysters from Normandie N°3

Le Homard

Homard grillé ou façon "Bellevue"
Prix selon arrivage - sur commande

Les Moules Frites*

Moules à la Marinère & frites 18.00 €
Vin blanc Edelzwicker, oignons et céleri

Moules au Maroilles & frites 19.00 €
Vin blanc Edelzwicker, oignons et céleri, crème, Maroilles

Moules Grand-Mère & frites 19.00 €
Vin blanc Edelzwicker, oignons et céleri, crème, lardons fumés

Les Salades*

Salade de fromage 18.00 €
Salade, 1/2 camembert chaud et lardons, pomme de terre grenaille, tomate, poivron, oignon, champignon, pignon de pin

Salade de la mer 20.00 €
Salade, pavé de saumon fumé tiède, pomme de terre grenaille, tomate, poivron, oignon, champignon, pignon de pin

Salade du Cap 20.00 €
Salade, foie gras, sot-l'y-laisse de volaille, magret de canard, pomme de terre grenaille, tomate, oignon, toasts, haricot vert, champignon, pignon de pin

Les Entrées

Tartellette d'endive & filet de rouget 12.90 €
Chicory tartlet & red mullet filet

Feuilleté de saumon & fondue de poireaux* 12.90 €
Salmon & creamed leeks in pastry

Gravlax de saumon mariné aux agrumes, baies roses & toasts* 12.90 €
Gravlax salmon marinated with citrus & toasts

Soupe de poissons, rouille, croutons & fromage râpé* 12.90 €
Fish soup, rouille sauce, croutons & grated cheese

Saint-Jacques à la crème d'ail & champignons* 16.90 €
Scallops, garlic & mushrooms cream

Carpaccio de bœuf, huile d'olive au basilic & parmesan 12.90 €
Beef carpaccio, olive oil, basil & parmesan

Foie gras maison, compotée de figes & toasts* 16.90 €
Home made «Foie gras», stewed figs & toasts

Cassolette de 6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail* 12.90 €
ou 12 escargots 16.90 €
Snails of Bourgogne in garlic butter 6 or 12

Desserts

<i>Macaron au chocolat noir, coeur coulant**</i>	8.90 €
Melted Black chocolate macaron	
<i>Tarte tatin aux pommes, glace vanille & crème fouettée vanillée*</i>	8.90 €
Apple «Tatin» tart, vanilla ice cream, vanilla whipped cream	
<i>Baba au rhum & crème fouettée vanillée**</i>	9.90 €
Rhum baba, vanilla whipped cream	
<i>Mousse au chocolat noir & crème fouettée vanillée*</i>	8.90 €
Black chocolate mousse & vanilla whipped cream	
<i>Crème brûlée à la vanille*</i>	8.90 €
Crème brûlée with sugar	
<i>Salade de fruits rafraîchie d'une glace vanille*</i>	9.90 €
Fresh fruits salad & vanilla ice cream	
<i>Café gourmand</i>	9.90 €
Coffee and selection of baby sweets	

Fromages

<i>Fromage blanc granola maison & coulis de fruits rouges</i>	7.90 €
Plain Yoghurt & red fruits, home made granola	
<i>Duo de Maroilles & Vieux Lille</i>	7.90 €
Selection of two local cheese - Maroilles & Vieux Lille	
<i>Le plateau de fromages</i>	9.90 €
The cheese selection	

Le Restaurant du Cap *Fait maison **Fabrication artisanale

Desserts glacés

<i>Nougat glacé, coulis de fruits rouges & crème fouettée vanillée**</i>	8.90 €
Ice nougat, red fruits coulis and vanilla whipped cream	
<i>Omelette norvégienne, flambée au Grand Marnier**</i>	9.90 €
«Omelette norvégienne», blazed with Grand Marnier	
<i>Profiterole, glace vanille, chocolat chaud & crème fouettée vanillée</i>	8.90 €
Profiterole, vanilla ice cream, hot chocolate, vanilla whipped cream	
<i>Coupe Amarena, glace vanille, cerises griottes & crème fouettée vanillée</i>	8.90 €
Vanilla ice cream, cherries, vanilla whipped cream	
<i>Café ou Chocolat liégeois ou Dame Blanche</i>	8.90 €
Coffee or chocolate or vanilla ice cream and sauce, vanilla whipped cream	
<i>Duo de sorbet framboise & fraise ou passion & citron</i>	7.90 €
Sorbet raspberry & strawberry or passion & lemon	

Le Restaurant du Cap *Fait maison **Fabrication artisanale