

## *Les entrées*

<i>Tartelette d'endive et filet de rouget</i> <i>Chicory tartlet and red mullet filet</i>	12,00 €
<i>Soupe de poisson, sauce rouille, croutons et gruyère</i> <i>Fish soupe, rouille sauce, croutons and cheese</i>	8,00 €
<i>Gravlax de saumon mariné aux agrumes, baies roses et toasts</i> <i>Gravlax salmon marinated with citrus and toasts</i>	9,00 €
<i>Bun's de ris d'agneau, sauce forestière</i> <i>Sweetbread bun's of lamb, mushrooms sauce</i>	12,00 €
<i>Foie Gras, compotée de figues et toasts</i> <i>Duo of « foie gras », stewed figs and toasts</i>	14,00 €
<i>Saint Jacques à la crème d'ail et champignons</i> <i>Scallops in garlic cream and mushroom</i>	14,00 €
<i>Cassolette de 6 escargot de Bourgogne au beurre d'ail</i> <i>ou les 12 escargots</i> <i>Snails of Bourgogne in garlic butter 6 or 12</i>	11,00 € 16,00 €
<i>Feuilleté de saumon fumé et fondue de poireaux</i> <i>Smoked salmon and creamed leeks in pastry</i>	12,00 €
<i>6 Huitres creuses n°3 de Normandie</i> <i>12 Huitres creuses n° 3 de Normandie</i> <i>6 or 12 oysters n°3 from Normandie</i>	14,00 € 24,00€
<i>1/2 Tourteau de nos côtes, mayonnaise</i> <i>1/2 Crabe from us coasts, mayonnaise</i>	13,00 €

## *Les Poissons*

<i>Gigot de lotte à l'armoricaine, riz et légumes du moment</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Monkfish Armoricaine sauce, rice and vegetables</i>	
<i>Sole meunière de nos côtes, frites et légumes du moment</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Sole meunière, french fries and vegetables</i>	
<i>Gabillaud poêlé sauce hollandaise, riz et légumes du moment</i>	<i>16,00 €</i>
<i>God Fish fillet hollandaise sauce, rice and vegetables</i>	
<i>Filet de Bar rôti au fenouil, riz et légumes du moment</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Roasted Sea Bass fillet with fennel, rice and vegetables</i>	
<i>Pavé de Saumon rose sauce hollandaise, riz et légumes du moment</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Salmon pavé, hollandaise sauce, rice and vegetables</i>	
<i>Le Pot-au-feu du Pêcheur façon Zarzuela</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Mixed Fishs, vegetables and potatoes with a Armoricaine sauce</i>	

## *Les Viandes*

<i>Tournedos de filet de boeuf grillé, sauce aux poivres, frites et légumes du moment</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Tournedos of beef filet, black pepper sauce, french fries and vegetables</i>	
<i>La souris d'agneau mijotée aux herbes de Provence, chevriers et pommes de terre vapeur</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Lamb shank with herbs of Provence, beans and steam potatoes</i>	
<i>Guisse de canard à l'orange, frites et légumes du moment</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Duck leg in orange sweet sauce, french fries vegetables</i>	
<i>Le Tartare de Boeuf préparé, frites et salade</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Raw Beef Tartar style with cappers, pickles, shalots</i>	
<i>Faux filet de boeuf grillé beurre Maître d'Hôtel, frites et légumes du moment</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Grilled beef « faux filet », Maître d'Hôtel butter, french fries and vegetables</i>	

## *Le Restaurant du Cap*

### *Les plateaux de fruits de mer*

#### *La Galypso*

17€

*1/2 crabe, crevettes roses et grises, vignots,  
bulots, salicornes,  
1/2 crab, shrimps, prawns, seashells, salicornia,*

#### *Le Dauphin*

27€

*1/2 crabe, crevettes roses, crevettes grises, vignots,  
bulots, salicornes, 2 Langoustines, 3 huîtres.  
1/2 crab, shrimps, prawns, seashells, salicornia,  
2 langoustines, 3 oysters*

#### *Le Requin*

32€

*1/2 crabe, crevettes roses, crevettes grises, vignots,  
bulots, salicornes, 3 langoustines, 5 huîtres.  
1/2 crab, shrimps, prawns, seashells, salicornia,  
3 langoustines, 5 oysters*

#### *La Baleine*

54€

*1/2 homard de nos côtes (environ 250 G), 1/2 crabe,  
crevettes roses, crevettes grises, vignots, bulots,  
salicornes, 4 langoustines, 6 huîtres.  
1/2 lobster (250 G), 1/2 crabe, shrimps, prawns, seashells,  
4 langoustines, 6 oysters,*

#### *Le Homard* Lobster

40€ les 500grs

*Grillé ou façon « Bellevue »*

## *Le restaurant du Cap*

### *Les Moules Frites*

#### *Moules à la Marinière*

*Vin blanc Edelzwicker, oignons et céleri* 14€50

*White wine Edelzwicker, onions and celery*

#### *Moules au Maroilles*

*Vin blanc Edelzwicker, oignons, céleri et Maroilles* 15€90

*White wine Edelzwicker, onion, celery and Local cheese Maroilles*

#### *Moules Grand-Mère*

*Vin blanc Edelzwicker, oignons, céleri,* 15€90

*crème fraîche et lardons fumés*

*White wine Edelzwicker, onions, celery and cream and bacon*

### *Les Salades*

#### *Salade du Cap*

*Salade, sot-l'y-laisse de volaille, magret de canard, foie gras,* 14€90

*pomme de terre grenaille, haricot vert, tomate, oignon, toast*

*Salad, chicken oyster, duck breast, foie gras,*

*steam potato, green bean, onion, tomato*

#### *Salade Océane*

*Salade, pavé de saumon fumé tiède et pomme de terre grenaille,* 13€90

*tomate, poivron, oignon*

*Salad, warm smoked salmon pavé and steam potato,*

*tomate, pepper, onion*

#### *Salade au Saint-Marcellin*

*Salade, Saint-Marcellin chaud et pomme de terre grenaille,* 13€90

*tomate, poivron, oignon*

*Salad, warm Saint-Marcellin cheese and steam potato,*

*tomato, pepper, onion*

### *Formule du Chef*

*Plat du jour 13€50*

*Entrée - plat ou Plat - Dessert 18€00*

*Entrée - Plat - Dessert 21€00*

#### *Entrée*

*Proposition du Chef ou Soupe de poisson*

*Chef's suggestion or Fish soup*

#### *Plat*

*Proposition du Chef ou Tartare de boeuf*

*Chef's suggestion or Beef tartar*

#### *Dessert*

*Mousse au chocolat noir ou Fromage blanc*

*ou Dessert du jour*

*Black chocolat mousse or fresh white cheese*

*or Dessert of the day*

### *Menu végétarien*

*Plat unique 12€00 - Entrée - plat 16€00*

*Entrée - Plat - Dessert 18€00*

*Salade composée Mixed salad*

*Steak végétal de Boulghour, lentille corail, épinard et carotte  
accompagné de légumes du moment*

*Vegetarian Steak and vegetables*

## *Menu Touristique 26 €*

*Saumon Gravlax mariné aux agrumes & baies roses et toasts*  
*Gravlax salmon marinated with citrus and toasts*

*Ou*

*Coquille de fruits de mer et de béchamel gratinée*  
*Gratined seafood and béchamel sauce in shell*

*Ou*

*Cassolette d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail*  
*Snails of Bourgogne in garlic butter*

*Dos de cabillaud sauce hollandaise, riz et légumes du moment*  
*Cod fish hollandaise sauce, rice and vegetables*

*Ou*

*Faux filet de boeuf grillé beurre Maître d'Hôtel, frites et légumes du moment*  
*Grilled beef « faux filet », Maître d'Hôtel butter, french fries and vegetables*

*Ou*

*Cuisse de canard à l'orange, frites et légumes du moment*  
*Duck leg in orange sweet sauce, french fries vegetables*

*Nougat glacé, coulis de framboise et crème fouettée vanillée*  
*Ice nougat, raspberry coulis and vanilla whipped cream*

*Gâteau « Opéra » café, chocolat et chocolat chaud*  
*Chocolate and coffee « Opéra » cake*

*Assortiment de trois fromages*  
*Assortment of three cheeses*

*Le Restaurant du Cap*

## *Menu Terre et Mer 36 €*

*Bun's de ris d'agneau, sauce forestière*  
*Sweetbread bun's of lamb, mushrooms sauce*

*Ou*

*Foie gras maison, compotée de figues et toasts*  
*Home made « foie gras », stewed figs and toasts*

*Ou*

*Feuilleté de saumon et fondue de poireaux*  
*Salmon and creamed leeks in pastry*

*Gigot de lotte à l'Armoricaine, riz et légumes du moment*  
*Monkfish « Armoricaine sauce », rice and vegetables*

*Ou*

*Sole meunière de nos côtes, frites et légumes du moment*  
*Sole meunière, french fries and vegetables*

*Ou*

*Tournedos de filet de boeuf grillé, sauce aux poivres, frites et légumes du moments*  
*Tournedos of beef filet, black pepper sauce, French fries and vegetables*

*Assortiment de trois fromages*

*Assortment of three cheeses*

*Or*

*Baba au rhum, crème fouettée vanillée*

*Rum Baba, vanilla whipped cream*

*or*

*Omelette Norvégienne, flambée au Grand Marnier*  
*« Omelette Norvégienne », blaser with Grand Marnier*

*Le Restaurant du Cap*

*Menu du moussaillon 10 €  
un plat - un dessert - une boisson  
- 14 ans*

*Spaghettis au saumon  
Salmon fillet and spaghetti  
Ou  
Steak haché de boeuf et frites  
Chopped beef steak and french fries  
Ou  
Moulette à la marinère et frites  
Mussels and French fries*

*Glace vanille et Smarties  
Vanilla ice cream and Smarties  
Ou Mousse au chocolat noir  
Black chocolate mousse*

*Boisson*

*Soda, jus de fruits, sirop à l'eau ou diabolo  
Soda, fruit juice, water with syrup or limonade*

*Les pâtes*

<i>Spaghettis carbonara</i>	<i>13€50</i>
<i>Spaghettis Bolognaise</i>	<i>13€50</i>



## *Le restaurant du Cap*

### *Les Desserts*

<i>Baba au rhum, crème fouettée vanillée</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Rhum baba, vanilla whipped cream</i>	
<i>La mousse au chocolat noir</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Black chocolat mousse</i>	
<i>La crème caramel</i>	<i>4,50€</i>
<i>Caramel cream</i>	
<i>La crème brûlée à la vergeoise</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Crème brûlée with brown sugar</i>	
<i>Tarte Tatin aux pommes, glace vanille et crème fouettée vanillée</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Apples Tatin Tart, vanilla ice cream, vanilla whipped cream</i>	
<i>Gâteau « Opéra » café et chocolat, et chocolat chaud</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Chocolate and coffee « Opéra » entremet and hot chocolat</i>	
<i>La salade de fruits rafraîchie d'une glace vanille</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Fresh fruits salad with vanilla ice cream</i>	
<i>Le café gourmand</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Coffee with a selection of baby sweet</i>	

### *Les Fromages*

<i>Le fromage blanc &amp; coulis de framboise</i>	<i>4,50€</i>
<i>Fresh white cheese &amp; raspberry coulis</i>	
<i>Le duo de Maroilles &amp; Vieux Lille</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Selection of two cheese - Maroilles &amp; Vieux Lille</i>	
<i>Le plateau de fromages</i>	<i>6,50 €</i>
<i>The cheese selection</i>	

## *Les Desserts glacés*

<i>Omelette Norvégienne, flambée au Grand Marnier</i>	6,50 €
<i>« Omelette norvegienne », blased with Grand Marnier</i>	
<i>Café ou Chocolat liégeois</i>	5,50 €
<i>Café or ice cream - coffee or chocolat sauce - vanilla whipped cream</i>	
<i>Dame blanche - glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée vanillée</i>	5,50 €
<i>Vanilla ice cream - hot chocolat - vanilla whipped cream</i>	
<i>Nougat glacé, coulis de framboise et crème fouettée vanillée</i>	5,00 €
<i>Ice nougat, raspberry coulis and vanilla whipped cream</i>	
<i>La profiterolle</i>	5,90 €
<i>Profiterole - vanilla ice cream, hot chocolat, chantilly cream</i>	
<i>Coupe Amarena - glace vanille, cerises griottes, crème fouettée vanillée</i>	5,90 €
<i>Vanilla ice cream, cherries, vanilla whipped cream</i>	
<i>Duo de sorbets ananas &amp; fraise</i>	4,50 €
<i>Pineapple &amp; strawberry sorbet</i>	

## *Les Boissons Chaudes et Les Digestifs*

<i>Café</i>	1,70 €
<i>Grand café, Capuccino, Chocolat chaud</i>	2,50 €
<i>Thé et infusions</i>	2,50 €
<i>Earl Grey - Ceylan - Thé vert - Thé vert menthe - Thé du printemps</i>	
<i>Verveine - Verveine menthe - Tilleul- Tilleul menthe- Camomille</i>	
<i>Irish Coffee, Marnissimo, French Coffee</i>	6,90 €
<i>Eau de vie: Poire, Mirabelle, Framboise, Genièvre de houle</i>	4,90 €
<i>Cognac, Armagnac, Calvados</i>	4,90 €
<i>Grand Marnier, Gointreau, Bénédictine, Chartreuse verte</i>	4,90 €
<i>Rhum Saint James blanc ou brun</i>	4,90 €
<i>Manzana, Marie Brizard, Get 27 &amp; 31</i>	4,90 €
<i>Bailey's, Mandarine Napoléon</i>	4,90 €