

Formule du Chef 18,00€

Entrée+Plat ou Plat+Dessert

Formule à 21,00€

Entrée + Plat + Dessert

La « Proposition du chef » / Special Starter of the day

ou

La Soupe de poissons / Fish soup with crust & garlic sauce

La « Proposition du chef » / Special dish of the day

ou

Le Tartare de Boeuf / Beef Tartar with fries potatoes

La Mousse au chocolat noir / Black Chocolate mousse

ou

Le dessert du Jour / Dessert of the day

ou

Le Fromage frais de Campagne, coulis de Frambroise

Curd white cheese with raspberry coulis

Le Plat du Jour 13,50 €

Spaghettis Carbonara ou Bolognaise 13,50 €

Menu touristique 25 €

Le Saumon Gravlax mariné aux agrumes & baies roses

Gravlax salmon marinated in olive oil and lemon juice

ou

La Coquille de fruits de mer gratinée

Gratined Seafood with bechamel sauce in shell

ou

La cassolette d'escargots de Bourgogne au beurre à l'ail persillé

Burgundy Snails in garlic and parshley butter sauce

La pièce de bœuf grillé sauce poivre

Grilled beef with pepper sauce

ou

Le dos de Cabillaud sauce petits légumes

Cod Fish with small vegetables

ou

Le Canard à l'orange , Méli-mélo de légumes

Duck stew with orange sweet sauce

Le Nougat glacé et son coulis de framboises / Ice Nougat & Raspberries sauce

ou

Plateau de Fromages / Cheese board assortment

ou

Le gateau « Opéra » café- chocolat / Black chocolate cake

Menu Terre & Mer 33 €

L'assiette Nordique (Déclinaison de poissons fumés & marinés)

Smoked & marinated Fishs Nordic plate style

ou

Le duo de foie gras de Canard aux pommes

Duck' Liver with apples slices

ou

Le feuilleté de Saumon fumé sur fondue de poireaux

Smoked salmon on a bed of creamed leeks

Les Spaghettis au Saumon & Coquillages

Spaghetti with Salmon & Shellfish

ou

Le Tournedos de Boeuf grillé sauce aux baies roses

Beef filet grilled with pink berries

ou

La Sole meunière

Fried Sole meunière

L'assortiment de Fromages / Cheese board

ou

Tarte Tatin ou Nougat glacé ou Coupe Amarena aux cerises
confites

Tatin apple Tart or Ice Nougat or Amarena Ice Cream

Menu Moussaillon 10 €

Plat + Dessert + 1 Boisson

Les Spaghettis au Saumon

Salmon fillet served with Spaghetti

ou

Le steak de Boeuf haché avec frites

Chopped Beef steak served with french fries

ou

La Moulette à la Marinière (Petite portion de Moules avec frites)

Mussels & French fries

Crème glacée vanille & Smarties / Vanilla & Smarties Ice cream

ou

La mousse au chocolat noir / Chocolate mousse

Boisson: Coca, Orangina, Menthe ou Grenadine à l'eau

Drink : Coca, Orangina, Mint or Grenadine syrup & water

PRIX NETS

Nos Moules- Frites

Moules à la Marinière Vin blanc, oignons, céleri 13,50€
White wine, onions, celery

Moules au Maroilles Sauce au fromage de Maroilles 15,70€
Maroilles local cheese sauce

Moules Grand-Mère Crème fraiche & lardons fumés 15,70€
Cream and Dices bacon sauce

Les Salades

Salade Océane

Saumon mariné & fumé, Croûtons, Anchois marinés & fumés, 14,00€
Marinated & smoked Salmon with Crusts & anchoives

Salade Niçoise

Tomate, Thon, Haricots verts, œuf dur, poivrons, olives 12,90€
Tomato, Tuna, green beans, boiled egg, peppers, Olives

Salade au Chèvre

oignons, toasts, fromage de Chèvre, pommes, poivrons 12,90€
Onions, Goat Cheese, toasts, apple, peppers

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

LA CALYPSO 17€

Crevettes, vignots, bulots, salicornes, ½ crabe

Seafood plate : shrimps, prawns, seashells, salicornia, half crab

LE DAUPHIN 27€

Crevettes bouquets, Crevettes grises, Vgnots, Bulots, Salicornes,
½ Crabe, 2 Langoustines, 3 huîtres de Normandie

Shrimps, prawns, seashells, salicornia, crab, 2 langoustines,
3 oysters

LE REQUIN 32€

Crevettes bouquets, crevettes grises, vignots, bulots, salicornes,
½ Crabe, 3 langoustines, 5 huîtres creuses de Normandie

Shrimps, Prawns, Seashells, Salicornia, Crab, 3 langoustines, 5
oysters

LA BALEINE 54€

Crevettes bouquets, crevettes grises, vignots, bulots, salicornes,
½ Crabe, 4 langoustines, 6 huîtres de Normandie, 1/2 homard

Shrimps, Prawns, Seashells, Crab, 4 langoustines, 6 oysters, 1/2
lobster

LE HOMARD 40€ les 500grs

Grillé sauce Corail ou servi en civet sauce Armoricaïne

Lobster, either grilled or stewed in an hot Armoricaïne sauce

Prix nets

LES ENTREES

« Proposition du Chef »	8,00 €
Starter of the day	
Soupe de poisson sauce rouille & croutons	8,00€
Fish soup served with rouille sauce & garlic crust	
Salade d'avocats aux crevettes roses, sauce mayonnaise	9,00€
Avocado salad with prawns and mayonnaise sauce	
Saumon Gravlax mariné aux agrumes & baies roses	9,00 €
Gravlax salmon marinated in olive oil and lemon juice	
Gourmandise Nordique	
(Saumon fumé, sprats, filets d'anchois & de hareng marinés, Salicornes)	13,00 €
Greed Nordic plate : smoked salmon, sprats, anchovies, kipper, salicornia	
Huitres creuses de Normandie n°3 (6 pc)	14,40 €
Six Oysters n° 3 of Normandy , shallots vinaigar	
½ Crabe tourteau sauces mayonnaise & rouille	13,00 €
Half Crab & mayonnaise & mediterranean sauce	
Ramequin d'escargots de Bourgogne	Les 6 à 7,50€ et les 12 à 12€
Snails in cassolette with garlic and parsley butter sauce	
Feuilleté de Saumon fumé sur fondue de poireaux	12,00 €
Smoked salmon in puff pastry on a bed of links	

POISSONS - FISHS

La Sole meunière	24,00€
Fried Sole meuniere	
Le Cabillaud poêlé sauce petits légumes	15,00€
Cod Fish fillet with small vegetables	
Le filet de Bar rôti au fenouil	20,00€
Roasted Sea Bass fillet with fresch fennel	
Le pavé de Saumon rose sauce crustacés	15,00€
Salmon in puff pastry on a bed of vegetables	
Le Pot-au- feu du Pêcheur façon Zarzuela	23,00€
Mixed Fishs , Crab , shells served with a Armoricaine sauce	

VIANDES - MEATS

Le Tournedos de Boeuf grillé sauce aux baies roses	23,00€
Beef filet grilled to your liking with pink berries	
La cuisse de Canard à l'orange , méli-mélo de légumes	16,00€
Stewed Leg of Duck in a orange sweet sauce	
Le Tartare de Boeuf préparé servi avec des frites	14,00€
Raw Beef Tartar style with cappers, pickles, shalots	
Steak de Veau poêlé à la Normande	21,00€
Veal steak with a creamy sauce, mushrooms and fries	
La pièce de Boeuf grillé sauce poivre	18,00€
Rumsteak grilled with pepper sauce	

Les Desserts

Mousse au chocolat noir	4,50€
<i>Black Chocolate mousse</i>	
Crème caramel	4,50€
<i>Homemade caramel cream</i>	
Crème brûlée à la Vergeoise brune	4,50€
<i>Burned cream topped with brown sugar</i>	
Tarte aux pommes Tatin	4,90€
<i>Apple Tatin tart</i>	
Gateau « Opéra »	4,50€
<i>Moka & black chocolate cake</i>	
Café Gourmand	6,50€
<i>Gourmet Coffee served with a selection of sweets</i>	
Salade de fruits rafraichie d'une glace vanillée	4,50€
<i>Mixt Fruit salad with vanilla ice Cream</i>	

Les Fromages

Duo de Maroilles & Vieux Lille	4,00€
<i>Selection of Maroilles & Vieux Lille Cheese</i>	
Grande sélection du plateau de Fromages	5,80€
<i>The Big Matured Cheese board selection</i>	
Fromage frais de Campagne, coulis de framboises	4,50€
<i>Fresch white Cheese & rasberries sauce</i>	

Prix nets

Les Gourmandises glacées

Le Liégeois (café expresso Guatemala) sauce café & Chantilly 5,50€
Vanilla & Cafe ice cream topped with whipped cream

La Dame Blanche (Glace vanille, sauce chocolat, Chantilly) 5,50€
Vanilla ice cream topped with chocolate sauce & whipped cream

Le Nougat glacé & son coulis de framboises 5,00€
Frozen nougat & raspberries coulis

La coupe Melba (Glace vanille , fruits, sirop, Chantilly) 5,90€
Ice cream vanilla, fruit, sirup, topped with whipped cream

Fraise Melba 6,90€
(Glace vanille, fraises, coulis de framboise, chantilly)
Ice cream vanilla, strawberry, raspberry sirop, whipped cream

Les Profiterolles 5,90€
Chou pastry stuffed with vanilla ice cream

La coupe Amarena aux cerises confites 5,90€
Candied Cherries & vanilla ice cream

Le duo de Sorbets Ananas & Fraise des Bois 4,80€
Pineapple & wild Strawberry Sorbet