

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 maravilles, frites & salade</i> Pork «filet mignon», marroilles 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>Cuise 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, Normand)

Les Pâtisseries*

<i>Sole meunière, frites & légumes du moment</i> Sole «meunière», french fries & vegetables	42.00 €
<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>Oie 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 €
<i>Entrée</i>	
Proposition du chef	
ou Soupe de poissons	
ou Soupe du jour	
<i>Plat</i>	
Proposition du chef	
ou Tartare de Bœuf	
<i>Dessert</i>	
Macaron au chocolat noir, cœur coulant**	
ou Fromage blanc granola maison	
& coulis de fruits rouges	
ou Nougat glacé & coulis de fruits rouges**	

Menu touristique*

39.00 €
Gravlax de saumon aux agrumes, baies roses & toasts
ou
Tartellette d'endive & filet de rouget
ou
Carpaceto de bœuf, huile d'olive au basilic & parmesan
ou
Dos de Cabillaud sauce hollandaise, riz & légumes du moment
ou
Faux filet de bœuf, sauce aux poivres, frites & légumes du moment
ou
Cuise de canard à l'orange, frites & légumes du moment
ou
Tarte tatin aux pommes, glace vanille & crème fouettée vanillée
ou
Mousse au chocolat noir
ou
Coupe Ananars : glace vanille, cerises grofftes & crème fouettée vanillée
ou
Plateau de fromages

Menu végétarien*

<i>Plat unique</i>	18.00 €
<i>Entrée / Plat ou Plat / Dessert</i>	22.00 €
<i>Entrée / Plat / Dessert</i>	26.00 €
<u><i>Entrée</i></u>	
Soupe du jour ou Proposition du chef ou Salade composée	
<u><i>Plat</i></u>	
Steak végétal, légumes du moment & pomme de terre grenaille	
<u>ou</u>	
Salade 1/2 camembert chaud, pomme de terre grenaille, tomate, oignon, poivron, champignon, pignon de pin	

* fait maison, ** fabrication artisanale

Enfants

Menu du Moudailler*

Plat, dessert, boisson 12.00 €

Payé de saumon, sauce hollandaise & pâtes

Escalope de volaille crème & champignons, frites

Moulette à la marinière & frites

Glace vanille & Smarties

Mousse au chocolat noir

Boisson comprise : Soda, jus de fruits, Sirup, Diabolo

Plats "Graderie"*

14.90 €

Pâtes Carbonara
Pâtes Bolognaise

Les Plateaux de fruits de mer

Le Calypso

1/2 Crabe, crevettes roses et grises, vignois, bulots, sdtcorres

29.00 €

Le Reguin

1/2 Crabe, 3 langoustines, 3 huîtres, crevettes roses et grises, vignois, bulots, sdtcorres

49.00 €

Flûtes

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 "Belleuve"
Prix selon arrivage - sur commande

Les Moules Frites *

Moules à la Marinière & frites 18.00 €
Vin blanc, oignons et céleri
Moules au Maroilles & frites 19.00 €
Vin blanc, oignons et céleri, crème, Maroilles
Moules Grand-Mère & frites 19.00 €
Vin blanc, oignons et céleri, crème, lardons fumés

Les Salades *

Salade de persage 18.00 €
Salade, 1/2 camembert chaud et lardons, pomme de terre grenaille, tomate, poivron, oignon, champignon, pigeon de pin
Salade de la mer 20.00 €
Salade, péché de saumon fumé tiède, pomme de terre grenaille, tomate, poivron, oignon, champignon, pigeon de pin
Salade du Cap 20.00 €
Salade, fôie gras, sot-ty-laisse de volaille, magret de canard, pomme de terre grenaille, tomate, oignon, toast, haricot vert, champignon, pigeon 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
Crablaw de saumon mariné aux agrumes, bales rocces & toast* 12.90 €
Gravlax salmon marinated with citrus & toasts
Soupe de poissons, rouille, cretons & fromage râpé* 12.90 €
Fish soup, rouille sauce, crotons & grated cheese
Saint-Jacques à la crème d'ail & champignons* 16.90 €
Scallops, garlic & mushrooms cream
Carpaccio de boeuf, huile d'olive au basilic & parmesan 12.90 €
Beef carpaccio, olive oil, basil & parmesan
Fôie gras maison, compotée de liqueur & toast* 16.90 €
Home made «Fôie 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

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

Fromages

Fromage blanc granola maison & coulis de fruits rouges	7.90 €
Plain Yoghurt & red fruits, home made granola	
Que de Marolles & Vieux Lille	7.90 €
Selection of two local cheese - Marolles & Vieux Lille	
Le plateau de fromages	9.90 €
The cheese selection	

Desserts glacés

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