

NOS ENTREES CHAUDES HOT STARTERS

SOUPE DE POISSON ET SES CONDIMENTS (CROÛTONS, ROUILLE, EMMENTAL RÂPÉ)	FISH SOUP	09.00€
QUICHE AU MAROILLES	QUICHE MAROILLES	09.80€
½ MOULES SAUCE AU CHOIX	½ MUSSELS OR CHOISE	10.30€
ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE	FRANÇAIS SAUCE MIEL SOJA	11.80€
CASSOLETTE DE SAINT JACQUES « FRAÎCHES » FAÇON GRAND MÈRE	SCALLOPS MUSCHROOMS,	11.80€

NOS ENTREES FROIDES COLD STARTERS

COCKTAIL DE CREVETTES	PRAWN COCKTAIL	08.50€
RILLETES DE POISSON AU BASILIC EN ROBE DE SAUMON FUME	FISH BASIL RILLETTE, AND SMOKE SALMON.....	11.90€
SALADE DE HARENG ET POMME DE TERRE VINAIGRETTE À LA CHICORÉE.....		09.90€
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET SES TOASTS	SMOKED SALMON	10.90€
FOIE GRAS DE CANARD AU LOUPIAC	FRANÇAIS ET SA CONFITURE D'ENDIVES AU SPÉCULOOS -	11.10€

NOS FRUITS DE MER OUR SEAFOODS

ASSIETTE DE 10 CREVETTES ROSES FRAÎCHES	PRANWS	08.20€
ASSIETTE DE 10 BULOTS FRAIS	WHELKS	08.20€
ASSIETTE D'HUITRES N°3	OYSTERS	LES 3.....06.20€ LES 6.....11.60€ LES 12.....19.80€
ASSIETTE DE FRUITS DE MER (9 HUÎTRES, 12 CREVETTES, 12 BULOTS, ET ½ TOURTEAU)		29.90€
9 OYSTERS, 12 PRAWNS, 12 WHELKS, ½ CRAB		

LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS