

Découvrez nos entrées, plats, desserts qui seront au menu au grès des saisons, et des inspirations du moment.

Ceci est un aperçu des plats,  
certains produits et ou recettes changent tout au long de l'année.

## *Les entrées*

Crevettes roses

Tartare de saumon

Tartare de saumon, avocat, mangue Saumon cru et fumé, avocat et mangue

Chiffonnade de Saumon fumé Saumon fumé, haddock et sa crème ciboulette/citron

Foie gras Maison Foie gras, toast grillé, confit d'oignon

Huîtres de Normandie n°3 Saint Vaast « Charnues et douces »

Soupe de poisson

Œuf cocotte aux deux saumons

Œuf cocotte aux lardons

Ficelle picarde maison

Gratin de la mer

Prix des entrées compris entre 9€90 et 16€90

*Menu enfant - 12 ans* (boisson/ plat/ dessert au choix) 15€00

### **BOISSONS :**

Eau sirop : fraise, grenadine, pêche, menthe, citron, kiwi ou Ice the.

### **PLATS :**

Poisson blanc écrasé de pomme de terre et légumes

Steak haché cuit à cœur frites

Jambons frites

Moules marinières frites

Tagliatelle carbonara

### **DESSERTS :**

Coupe de glace 1 boule avec ses petits bonbons : Parfums au choix

Vanille, Chocolat, Fraise, Framboise, cassis, caramel, café, citron vert

ou gourde de compote de pomme.

## *Les Moules*

### Les moules sont **accompagnées de leur assiette de frites**

Les moules peuvent être dégustées une bonne partie de l'année, la meilleure période étant de juin à fin septembre.

Leurs tailles varient en fonction de la marée : petite marée = jeunes moules, grande marée = moules à maturité.

Les piquets à moules de Bouchot sont visibles de la plage, elles sont récoltées par les Mytiliculteurs du Crotoy. Nous les cuisons à la demande.

Parce qu'il nous arrive d'en jeter nous prenons parfois le risque d'en manquer.

Marinières : oignons, céleri, vin blanc

Crème du chef : oignons, vin blanc, céleri, crème du chef

Curry : oignons, vin blanc, céleri, crème, curry

Picarde : oignons, vin blanc, lardons, crème, champignons

Ail et crème : vin blanc, ail, crème

Maroilles : oignons, vin blanc, crème, Maroilles

Roquefort : oignons, vin blanc, crème, Roquefort

Prix des moules compris entre 16€20 et 17€90 env.

## *Les Poissons*

### **Fish & chips de cabillaud**

Sauce tartare maison (frites et salade)

### **Aile de raie beurre câpres**

Écrasé de pomme de terre, petits Légumes.

### **Pavé de saumon sauce Cajun**

(Sauce Cajun : Paprika, oignon, sel, ail, cumin, thym, origan)

Écrasé de pomme de terre, petits Légumes.

### **Dos de cabillaud**

Sur fondue de poireaux et son Écrasé de pomme de terre, petits Légumes.

### **Marmite de la mer**

Poisson blanc, Saumon, Haddock, encornet, moules, crevettes, couteaux, petits légumes, sauce du chef.

### **Bouillabaisse façon l'effet mer**

Soupe de poissons, poissons, encornet, crevettes, moules, couteaux, légumes.

### **Assiette de la mer**

6 huîtres, crevettes roses, saumon fumée, haddock, langoustines, couteaux, moules, encornets, toasts

Suivant les caprices de la mer, certains produits frais peuvent nous manquer.

Ceci est un aperçu des plats, ils ne seront pas tous à la carte selon  
la période de l'année

## *Les Viandes*

Entrecôte grillée VBF  
Magret de canard entier  
Andouillette de Troyes AAAAA grillée  
Tartare de bœuf viande de bœuf VBF, câpre, échalotte, persil, cornichons  
Cheese burger Steak haché frais, cheddar, oignons, tomate, salade.  
Burger Montagnard au Maroilles  
Sauce maison en supplément : Poivre, Maroilles, Roquefort, Tartare  
Sup frites. 3.00€  
Pièce du boucher à l'ardoise  
Les origines des viandes sont affichées en salle

## *Les Grandes salades*

### **Terre et Mer**

Saumon fumé, haddock, crevettes roses, foie gras maison, magret de canard fumé, langoustines.

### **Salade de chèvre chaud sur toast et jambon cru**

Chèvre rôti sur toast, salade, jambon cru, tomate.

### **Salade fraîcheur**

Salade de légumes crus et fruits du moment

### **Poke Bowl Saumon**

Riz noir, édamane, avocat, courgettes crues, saumons crus, mangue, Wakamé.

### **Salade soleil** melon jambon cru, tomate...

### **La Chti Gaufre**

Gaufre gratinée au Maroilles, oignons rouges, jambon cru, salade.

### **Ficelle picarde Maison servie avec frites et salades**

Crêpe, champignons, jambon, crème, gruyère râpé gratinée au four

## *Les tagliatelles*

### **Tagliatelles Carbonara**

Tagliatelle lardons à la crème fraîche

### **Tagliatelles aux 2 saumons**

Tagliatelle, saumon frais grillée et saumon fumé à la crème du chef

Prix des plats compris entre 14€90 et 31€90

Plat de jour à L'ardoise comme la Choucroute de la mer

ou le Duo de Saint Jacques et Gambas 27€90 env. Selon les produits de saison

Ceci est un aperçu des plats, ils ne seront pas tous à la carte selon la période de l'année

## *Les Desserts*

### Café ou thé gourmand

Verrine de crème, Brownies, mini-crêpe, choux, flan antillais Ceci n'est pas contractuel, les mignardises changent parfois

Pain perdu brioché et sa boule de glace caramel fleur de sel

Aumônière pomme caramélisée et sa boule de glace vanille

Nougat glacé Aux éclats d'amandes et de pistaches. Coulis de fruits rouges maison

Flan antillais maison Flan, noix de coco, caramel

Brownie chaud brownie chaud et sa boule de glace vanille, crème anglaise

Profiteroles maison sauce chocolat

Crème brûlée

## *Les Coupes de glaces*

### Dame blanche

Glace vanille, crème fouettée, sauce chocolat maison

### Café ou Chocolat liégeois

Glace café ou chocolat, crème fouettée, coulis de café ou chocolat maison

### Fraise melba

Glace fraise et vanille, fraises fraîches, crème fouettée, coulis de fruits rouges maison

### Banana split

Glace vanille, fraise, chocolat, crème fouettée, banane, chocolat maison

### La Pistacchio

Glace pistache et chocolat, coulis chocolat maison, Crème fouettée.

### La Caramel

Glace caramel, crème fouettée, sauce caramel maison

### La fraîcheur fruit rouges

Glace framboise, cassis, fraise, crème fouettée, coulis de fruits rouges

### Brownie caramel

Glace vanille-brownie et caramel, Morceaux de brownie, crème fouettée,  
Sauce caramel maison

## *Les coupes de glaces alcoolisées*

Le colonel : citron, Vodka

L'antillaise : rhum raisin, Rhum ambré

Délice de framboise : framboise, crème de framboise, champagne

Délice de cassis : Cassis, crème de cassis, champagne

Prix des desserts compris entre 7€90 et 9€90

Désert à l'ardoise comme la Pavlova 9€90