

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

22€

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

Le Requin

37€

*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

59€

*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 28 €

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

Tartelette d'endive et filet de rouget

Chicory tartlet and red mullet filet

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 & 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

Ou

Gâteau « Opéra » café, chocolat et chocolat chaud

Chocolate and coffee « Opéra » cake

Ou

Assortiment de trois fromages

Assortment of three cheeses

Le Restaurant du Cap

Menu Terre et Mer 38 €

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 ratatouille °
Monkfish « Armoricaine sauce », rice and vegetables

Ou

Sole meunière, frites et ratatouille °
Sole meunière, french fries and vegetables

Ou

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

Assortiment de trois fromages

Assortment of three cheeses

Ou

Baba au rhum, crème fouettée vanillée °°
Rum Baba, vanilla whipped cream

Ou

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 marinière 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 a l'eau ou diabolò
Soda, fruit juice, water with syrup or limonade*

Les pâtes

Spaghettis carbonara 13€50

Spaghettis Bolognaise 13€50

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 rafraichie 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 & coulis de framboise</i>	<i>4,50€</i>
<i>Fresh white cheese & raspberry coulis</i>	
<i>Le duo de Maroilles & Vieux Lille</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Selection of two cheese - Maroilles & 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 & fraise</i>	4,50 €
<i>Pineapple & 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 & 31</i>	4,90 €
<i>Bailey's, Mandarine Napoléon</i>	4,90 €