

Pour commencer...

LES ENTRÉES

Planche de croque-monsieur - Création - « A Partager » 25,00

« Monsieur » Croques board - Creation-

Saumon fumé par nos soins « Vario Smoker » et beurre de homard 16,00

Smoked salmon by us « Vario Smoker » by us, lobster butter

Filet de sardine sur son croustillant, crème de petits pois, jaune

d'œuf confit au soja 12,00

Sardine fillet on its crisp, green pea cream, soy confit egg yolk

Chartreuse au magret de canard façon lèche de tigre et

crémeux burrata aux agrumes verts 13,50

Duck magret chartreuse with spice tiger sauce and creamy

burrata with green citrus

Pour continuer...

LES VIANDES

Côte de bœuf (env. 1kg), frites cuites au gras de bœuf, salade de saison et notre béarnaise * « Pour 2 personnes » 89,00

Prime beef rib 1kg, fries with beef fat, seasonal salad and bearnaise sauce

Les rognons de veau et garniture au choix 23,50

Veal kidneys with your choice of garnish

Carpaccio de bœuf sélectionné par nos soins, notre pesto de basilic et ses condiments, houmous de piquillos et garniture au choix 23,50

Carpaccio of beef selected by us, our basil pesto and its condiments, piquillo pepper hummus with your choice of garnish

Faux-filet d'agneau snacké, lasagne de légumes confits, escabèche italienne * 29,50

Snacked lamb fillet, confit vegetable lasagna, Italian escabeche

LES POISSONS

*Filet de turbot, écrasé de pommes de terre, champignons de Paris en copeaux,
pakchoï fondant au jus de chorizo* * **33,00**

*Turbot fillet, mashed potatoes, shaved button mushroom,
tender pakchoï with chorizo juice*

*Aile de raie au beurre noisette et câpres, Rattes du Touquet en vapeur,
haricots verts frais et croquants* * **25,00**

*Skate wing with brown butter and capers, steamed Ratte du Touquet potatoes,
and fresh, crispy green beans*

*Gambas marinées au citron vert et au romarin, riz jasmin à
l'ananas caramélisé* * **29,00**

*Lime and rosemary marinated prawnw, jasmine rice with caramelized
pineapple*

LE VÉGAN

Salade végétale * **21,00**

Vegetable salad

LES MOULES

Moules de bouchot marinières au vin blanc Muscadet et ses

*frites cuites au gras de bœuf ** **22,00**

Bouchot mussels marinated in Muscadet white wine with fries cooked in beef fat

Moules de bouchot à la crème d'Isigny et ses frites cuites au

*gras de bœuf ** **23,50**

Bouchot mussels with Isigny cream and fries cooked in beef fat

LE BURGER

Notre Abondance Burger « Création », garniture aux choix **27,00**

(pain burger, crème fraîche, tomates confites, lamelles de pommes de terre,

rondelles de Montbéliard, Abondance, oignons pickles)

(Burger buns, cream, sun-dried tomatoes, potato slices, Montbeliard sausage

rounds, Abondance cheese, pickled onions)

Garniture en supplément

Une garniture est prévue pour chaque plat
sauf pour les * où la garniture fait partie du plat,

- Frites maison cuites au gras de bœuf / Fries
- Salade de saison / Seasonal Salad
- Légumes de saison / Seasonal Vegetables
- Coquillettes nature / Pasta

Vous pouvez vous faire plaisir en prenant
une garniture supplémentaire à 4,00

- Sauce en supplément 2,00 le pot
- Beurre au sel de Guérande 1,00

Pour finir...

LES DESSERTS / LES FROMAGES

Planche de fromages de Romain Olivier sélection	- En solo	11,00
Romain Olivier selection Cheese board	- A partager	20,00
Café ou Déca ou Thé Cocotte « Selon la fabrication »		10,00
Gourmet coffee or tea		
Sablé banane – caramel du Chef Logan		9,50
Shortbread caramel banana Chef Logan		
Le fraisier de Léa		9,50
Léa's Strawberry Cake		
La pêche Melba		10,50
Peach Melba		
Moelleux au chocolat « Le Véritable » (07 minutes de cuisson)		10,00
Moelleux chocolate (07 minutes cooking time)		

Nos parfums de glaces

1 Boule 3,00 // 2 Boules 5,90 // 3 Boules 8,50

Supplément

- Chantilly 1,00

- Chocolat chaud 1,00

(Hors Menu Enfant)

Crèmes glacées

Vanille de Bourbon de Madagascar

Chocolat noir Suisse

Café 100 % pur arabica

Pistache verte

Thé vert Matcha

Caramel Beurre Salé

Noix de coco

Pop-corn caramélisé

Crème d'Isigny

Yaourt aux fruits rouges

Sorbets

Fraise Senga Sengana

Framboise Meeker

Mangue Alphonso d'Inde

Citron vert du Mexique

Mandarine de Sicile

Fruit de la passion

Melon de France

Poire Williams de France

Ananas du Costa Rica

Cassis de France

Notre Menu Cocotte 21 €

Proposé le MIDI Sauf samedi et dimanche

(Hors vacances France, Belgique, Suisse, Anglaise, hors week-end, hors férié)

La cocotte du jour

(Garniture au choix sauf si déjà proposé par la cuisine,

il peut varier durant le service)

+

Le dessert du jour

(Il peut varier durant le service)

+

1 boisson selon la sélection

(1 verre de vin rouge ou blanc ou rosé ou 1 bière « 2Caps » 25cl

ou 1 perrier 33cl ou 1 demi Evian 50cl pour 2 personnes)

Le Menu Poussin 13,90 €

(menu enfant)

Steak haché *Chopped steak* ou

Croustillant de poulet *Crispy chicken* ou

Poisson du jour *Fish of the day*

+

1 garniture au choix (*frites ou coquillettes ou légumes*)

Fries or pasta or vegetables

+

1 boule de glace selon la sélection

(vanille, chocolat, café, pistache, fraise, framboise, citron)

(vanilla, chocolate, coffee, pistachio, strawberry, raspberry, lemon)

+

1 verre de sirop à l'eau

(grenadine, menthe, pêche, violette, citron, myrtille)

(grenadine, mint, peach, violet, lemon, blueberry)