



## Le menu du terroir à 26.50€

### La nordique

**Ou** L'assiette de coquillages

**Ou** Les moules de Dunkerque à la marinière

**Ou** Le duo de melon et jambon cru

**Ou** Les filets de maquereaux côtiers  
marinés aux vin blanc (froid)

★★★★

Le steak tartare, pommes frites et salade (v.b.f)

**Ou** La grillade de boeuf (rumsteak d'angus),  
sauce à l'échalote (v.b.f)

**Ou** Le croustillant de langue et de tête de veau,  
sauce gribiche

**Ou** L'escalope de veau, crème et champignons

**Ou** La marmite de pêcheur  
(cabillaud, lotte et gambas avec coulis crustacées)

★★★★

### Le plateau de fromages

**Ou**

### Le dessert « maison » au choix

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte.

**MERCI DE NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE**

---

*Tous nos prix sont nets, TTC, les boissons sont en sus. Notre pain aux céréales est pétri et cuit maison.*

*Toutes nos viandes sont fraîches et françaises.*

*Tous nos poissons sont frais, sauvages et issus de pêche locale, sauf notre saumon qui d'élevage « Label Rouge » d'Ecosse.*

*Notre restaurant est fermé le dimanche et lundi midi toute l'année.*