



Le menu à 30.00€

Le carpaccio de bœuf, huile d'olive au basilic et copeaux de parmesan
(beef carpaccio with basil-infused olive oil and parmesan petals)

Ou L'assiette de coquillages
(plate of assorted shellfish)

Ou La salade nordique
(salad with smoked and marinated salmon and smoked haddock)

Ou Les moules de Dunkerque à la marinière
(Dunkerque mussels cooked in white wine and herbs)

Ou Le filet de rouget barbet grillé, sauce vierge
(grilled small red mullet in a sauce of tomatoes, olive oil, fresh herbs and lemon)

★★★★

Le steak tartare, pommes frites et salade (France)
(fresh ground raw steak, mayo, mustard, capers, Worcestershire sauce, with fries & salad)

Ou Le dos de cabillaud poché, sauce hollandaise
(poached cod with a hollandaise sauce)

Ou La langue de bœuf, sauce piquante (Allemagne)
(beef tongue in a slightly spicy tomato sauce with pickles)

Ou Faux filet de bœuf grillé, sauce béarnaise (France)
(Grilled sirloin steak served with béarnaise sauce)

Ou Le gigot d'agneau grillé beurre d'ail (Royaume-Uni)
(grilled leg of lamb in garlic butter)

★★★★

Le plateau de fromages *(assorted cheese plate)*

Ou

Le dessert « maison » au choix *(choice of homemade dessert)*

Menu à 19.50€

Un plat + un dessert au choix dans le menu
(choice of main dish from this menu + dessert)

Menu à 25.00€

Une entrée + un plat au choix dans le menu
(choice of starter + main dish from this menu)

Menu enfant à 15.60€

Choix dans le menu ½ part jusqu'à 12ans
(Choice of half portion from this menu for children up to 12 years old)

Tous nos prix sont nets, TTC, les boissons sont en sus. Our prices include all taxes, drinks are not included.
Notre pain aux céréales est pétri et cuit maison. Our whole grain bread is made from scratch in-house.

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine françaises, union européenne. All meats are fresh and either French or from the EU.

Tous nos poissons sont frais, sauvages et issus de pêche locale, sauf notre saumon qui d'élevage « Label Rouge » d'Écosse. All fish is fresh, wild, and locally caught except our farm-raised « Label Rouge » Scottish salmon.
Notre restaurant est fermé le dimanche et lundi midi toute l'année. Our restaurant is closed Sundays and for lunch Mondays all year.