



## Le menu à 30.00€

### La salade nordique

*(salad with smoked and marinated salmon and smoked haddock)*

### **Ou** L'assiette de coquillages

*(plate of assorted shellfish)*

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

*(Dunkerque mussels cooked in white wine and herbs)*

### **Ou** La burrata et tomate à l'ancienne

*(heirloom tomato served with fresh burrata)*

### **Ou** La salade de chèvre chaud au miel et au jambon cru

*(salad with warm goat cheese toasts, honey and prosciutto)*

★★★★

### **Ou** Le filet de flétan grillé, sauce béarnaise

*(grilled filet of halibut with béarnaise sauce)*

### **Ou** Le steak tartare, pommes frites et salade (France)

*(fresh ground raw steak, mayo, mustard, capers, Worcestershire sauce, with fries & salad)*

### **Ou** Le gigot d'agneau grillé beurre d'ail (Irlande)

*(grilled leg of lamb in garlic butter)*

### **Ou** La cuisse de canard confite (France)

*(leg quarter of duck confit)*

### **Ou** Le faux filet de bœuf grillé, sauce béarnaise (France)

*(grilled sirloin steak with béarnaise sauce)*

★★★★

### 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)*