



Le menu du terroir à 30.00€

Le croustillant aux fromages du Nord (Bergues et Maroilles) et jambon cru

Ou Le velouté de choux fleurs aux crevettes

Ou La salade nordique

Ou Les moules de Dunkerque à la marinière

Ou L'assiette de coquillages

★★★★

Le dos de cabillaud poché, sauce hollandaise

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

Ou La cuisse de canard confite (France)

Ou Le gigot d'agneau grillé, beurre d'ail (Grande-Bretagne)

Ou La bavette d'ail, sauce au poivre vert (Irlande)

Ou Le suprême de pintade, crème et champignons (France)

★★★★

Le plateau de fromages

Ou

Le dessert « maison » au choix

Menu à 19.50€

Un plat au choix dans le menu du terroir + un dessert au choix

Menu à 25.00€

Une entrée + un plat au choix dans le menu du terroir

Menu enfant à 15.60€

Choix dans le menu du terroir ½ part jusqu'à 12 ans

Tous nos prix sont nets, TTC, les boissons sont en sus.

Notre pain aux céréales est pétri et cuit maison, nos plats, ainsi que nos desserts sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine françaises, union européenne.

Tous nos poissons sont frais, sauvages et issus de pêche locale.

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