



## LA CARTE

### ENTRÉES | STARTERS

- Panacotta de petits pois et basilic, anguille fumée .....12 €  
*Pea & basil panacotta, smoked eel*
- Salade d'herbes, chèvre frais d'Ahuy à l'huile d'olive fruitée, pain aux graines .....12 €  
*Herb salad, fresh goat cheese, fruity olive oil & grain bread*
- Notre saumon gravelax, fèves à la sarriette, glace citronnelle .....13 €  
*Our gravlax salmon, broad bean with savory, citronella ice cream*
- La planche de Pata Negra Bellota, pain à la tomate .....19 €  
*Pata Negra Bellota served with tomatoe on toasted bread*
- Le jambon persillé, confiture d'oignons et moutarde au cassis .....11 €  
*Parsley ham, onion jam and blackcurrant mustard*
- Huîtres de st Vaast n°3, beurre Bordier aux algues .....x6 | 12 €  
*St Vaast oysters n°3, Bordier algae butter .....x9 | 18 €*
- Entrée du jour .....8 €  
*Starter of the day*

### PLATS | MAIN COURSE

- Risotto aux palourdes, safran et chorizo ibérique .....19 €  
*Clam risotto, saffron & Iberian chorizo*
- Jeunes légumes et merlu petit bateau en pot au feu, huile de combavas .....20 €  
*Young vegetables & hake stew, combavas oil*
- Suprême de volaille rôti aux épices Roellinger, caviar de carottes des sables .....19 €  
*Poultry supreme roasted in Roellinger spices, sand carrot caviar*
- Le tartare de bœuf charolais, pommes frites maison .....18 €  
*Charolais beef tartare, home made fries*
- Onglet de bœuf Angus à la plancha, marchand de vin .....20 €  
gratin dauphinois  
*Angus beef tab à la plancha, marchand de vin sauce and potato  
Gratin*
- Plat du jour .....13 €  
*Main course of the day*

## FROMAGE | CHEESE

Faisselle de fromage blanc   <i>Faisselle cream cheese</i> .....	4 €
Assiette de Fromages   <i>Plate of assorted cheeses</i> .....	7 €

## DESSERT | DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Bourbon .....	7 €
<i>Custard cream Bourbon vanilla flavoured</i>	
Mi-cuit chocolat noir au yuzu, glace au thé Matcha .....	7 €
<i>Half-baked grand cru dark chocolate and yuzu cake, Matcha tea ice cream</i>	
Faisselle de chèvre frais, griottines et financier aux amandes .....	7 €
<i>Fresh goat cottage cheese, morello cherries &amp; almond cake</i>	
Tarte aux fraises et crème bergamote .....	7 €
<i>Straxberry tart &amp; bergamot cream</i>	
L'assiette de glaces et sorbets .....	7 €
<i>The ice-cream and sherbet plate</i>	
Café plaisirs sucrés .....	7,5 €
<i>Coffee sweet pleasures</i>	
Dessert du jour .....	6 €
<i>Dessert of the day</i>	

Formule du jour | *Menu of the day*  
(sur ardoise | *see blackboard*)

**ENTRÉE OU DESSERT + PLAT .....** 17 €

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT .....** 21 €

**MENU ENFANT | JUNIOR MENU .....** 12 €

1 plat et 1 dessert suivant l'inspiration du chef jusqu'à 12 ans  
*1 entree and 1 dessert chef's spur of the moment (up to 12 yrs old)*

Accompagné d'un sirop à l'eau