



Spécial Apéritif

La Flammekueche à partager *base crème, oignons, lardons, fromage râpé*. **9,50**

Les Entrées

Terrine de la terre	7,50
Terrine de la mer	7,50
Gaspacho jaune au curry	8,50
<i>tomate jaune, courgette jaune, poivron jaune, ail, curry</i>	
Crème brûlée de foie gras au Genièvre de Houille*	9,70
Croustillant de chèvre au lard	9,90
Tartare de saumon (150 g)	12,50
Saumon fumé au bois de hêtre (100 g)	12,50
Duo de saumon fumé et de tartare de saumon	13,50
Duo de foie gras <i>terrinerie et crème brûlée</i>	14,50
Carpaccio de saint-jacques	15,50
<i>mariné citron vert et huile d'olive, sauce fruits de la passion</i>	
Terrine de foie gras et son chutney	16,50

Côté Verdure

La cochonaille	16,80
<i>salade, chorizo, poitrine fumée, jambon, saucisson à l'ail, pommes de terre lamelles, crudités, radis</i>	
La salade océane	16,90
<i>salade, tomates, cabillaud, saumon, haddock, crevettes, sauce cocktail</i>	

Côté Mer

La mer peut être capricieuse. Soyez indulgents si rupture.

Aile de raie sauce aux câpres	16,30
<i>servie avec pommes de terre charlotte, haricots verts, tomates</i>	
Pavé de saumon sauce citron <i>servi avec lasagnes de légumes</i>	16,70
Tartine nordique	16,70
<i>saumon fumé, crème, pommes de terre, emmental, mozzarella servie avec crudités</i>	
Tagliatelles aux deux saumons	16,70
<i>crème, saumon frais, saumon fumé au bois de hêtre</i>	
Dos de cabillaud sauce citron <i>servi avec lasagnes de légumes</i>	17,90
Tartare de saumon <i>servi avec frites</i>	17,90
Waterzoï de poissons	17,90
<i>dans un bouillon : cabillaud, saumon, haddock, pommes de terre charlotte, petits légumes</i>	
Gratin de la mer	17,90
<i>cabillaud, moules, pommes de terre charlotte, crevettes, crème, petits légumes servi avec salade</i>	
Welsh de la mer <i>Galloway, saumon frais, haddock servi avec frites</i>	18,65
Risotto de saint-jacques et gambas.	18,65
Choucroute de la mer <i>cabillaud, saumon, haddock, gambas, langoustine</i>	24,30
Noix de saint-jacques fraîches à la fondue d'endives	24,70
<i>sauce au saumon servies avec riz aux petits légumes</i>	
Brochette de la mer	24,90
<i>Gambas, saint-jacques, saumon frais, haddock, cabillaud, poivrons, sauce au choix, servie avec riz aux petits légumes</i>	

SAUCES

Sauce aux câpres, sauce au saumon, sauce citron

Nos Cocottes de Moules

Moules de Bouchot servies avec frites fraîches

Moules à la marinière	13,90
Moules à la crème	15,20
Moules à la provençale <i>tomate, poivron, ail, échalote, olives noires</i>	16,90
Moules au roquefort	16,90
Moules à la Fleur d'Audresselles	16,90

Côté Terre

LES PLATS

NOS FRITES SONT FRAÎCHES

Spaghettis ou tagliatelles façon bolognaise ou carbonara	13,90
Welsh simple <i>Galloway, servi avec frites</i>	14,20
Escalope de poulet de Licques façon forestière, <i>servie avec frites</i>	14,60
Mijoté de porc estival <i>tomate, poivron, ail, vin blanc, servi avec frites</i>	14,90
Tartine paysanne	15,20
<i>jambon de Liques, crème, pommes de terre, cheddar, emmental, mozzarella, servie avec crudités</i>	
Welsh composé <i>Galloway, jambon de Licques ou œuf, servi avec frites</i>	15,30
Tartine savoyarde.	15,70
<i>jambon de Licques, crème, pommes de terre, reblochon, emmental, mozzarella, servie avec crudités</i>	
Burger du terroir	15,90
<i>steak haché, tomates, oignons, fromage d'Audresselles, servi avec frites</i>	
Carbonade flamande, <i>servie avec frites</i>	15,90
Choucroute brasserie	15,90
<i>saucisses de Montbeliard, de Strasbourg, de Francfort, saucisson à l'ail, poitrine fumée</i>	
Welsh complet <i>Galloway, jambon de Licques et œuf, servi avec frites</i>	16,40
Rognons de veau à la crème <i>pommes de terre charlotte poêlées</i>	16,70
Escalope de poulet de Licques en croustillant	16,70
<i>Fleur d'Audresselles, servie avec pommes de terre en lamelles</i>	
Camembert du boulonnais rôti <i>crudités, charcuteries, servi avec frites</i>	16,90
Cordon bleu du littoral	16,90
<i>escalope de poulet de Licques, jambon blanc de Licques, sauce Audresselles, servie avec frites</i>	
Welsh chorizo <i>Galloway, lardons, chorizo, oignons, servi avec frites</i>	16,90
Welsh burger <i>Galloway, steak haché, œuf, servi avec frites</i>	18,90

LES VIANDES ET LA VOLAILLE

SAUCE AU CHOIX, SERVIES AVEC FRITES FRAÎCHES

Steak haché	13,50	Onglet de veau 200 g environ	15,30
<i>200 g environ (haché à la demande)</i>		Tartare de bœuf préparé	15,50
Andouillette de Troyes AAAAA	14,90	<i>200 g environ</i>	
Tartare de bœuf 200 g environ	14,90	Pavé de bœuf 200 g environ	17,95
Tournedos de filet de canard aux trois poivres.	19,90	<i>200 g environ, servi avec lasagnes de légumes</i>	
Entrecôte de bœuf 250 g environ	23,50		
Brochette de bœuf géante <i>bœuf 200 g environ, lard fumé, légumes</i>	23,50		

LES SAUCES

roquefort, échalote, Fleur d'Audresselles, poivre, forestière

LÉGUMES AU CHOIX

frites fraîches, salade, pommes de terre charlotte, riz, tagliatelles, spaghettis, haricots verts

Supplément accompagnement	3,00
-------------------------------------	------

menu ENFANT

— 8,90 (jusque 10 ans) —

Sirop à l'eau 25 cl ou Diabolo 25 cl
ou ¼ Saint-Amand ou Capri Sun ou Coca
ou Limonade 25 cl ou jus orange 25 cl

Steak haché frites (sauce au choix)
ou Escalope de poulet à la forestière
ou Saucisses ou Jambon frites ou
Spaghettis à la bolognaise ou carbonara
ou Petite moules marinières frites
ou Mini-welsh simple frites
Crème caramel ou 2 Boules de glace
ou Mousse poire, coulis de chocolat

menu ENTRE TERRE ET MER

— 26,00 —

Terrine de la terre ou Terrine de la mer
ou Crème brûlée de foie gras
ou Gaspacho jaune au curry

Choucroute brasserie
ou Émincé de poulet
à la fleur d'Audresselles
ou Onglet de veau frites, sauce au choix
ou Aile de raie aux câpres,
pommes de terre vapeur

L'assiette de fromages
ou La mousse poire coulis de chocolat
ou 3 Boules de glace ou sorbet (au choix)
ou Crème caramel ou Fromage blanc
nature ou avec coulis de framboises

menu GOURMET

— 35,00 —

Mise en bouche

Duo de saumon
ou Duo de foie gras
ou Croustillant de chèvre au lard
ou Carpaccio de saint-jacques

Brochette de la mer
ou Choucroute de la mer
ou Cordon bleu du littoral
ou Pavé de bœuf 200 g environ

Un choix sur toute
la carte des desserts

menu MIDI EXPRESS

— 20,00 (sauf week-end et jours fériés) —

Terrine de la terre
ou Terrine de la mer

Le plat du jour
ou Onglet de veau (sauce au choix)

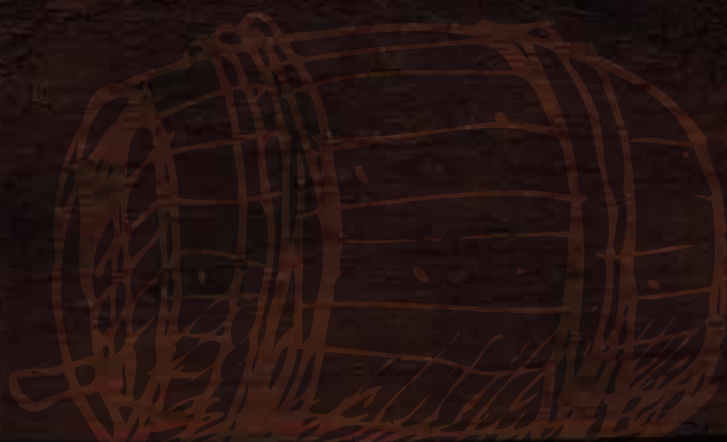
2 Boules de glace ou sorbet
ou Crème caramel
ou Fromage blanc nature
ou avec coulis de framboises

ENTRÉE + PLAT 17,50

PLAT + DESSERT 17,50



Côté boissons





Champagne

		Bouteille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Waquelin Fauvet (producteur récoltant)	La coupe 12 cl 7,50	25,00	45,00

Les Vins Blancs AOP

LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Château de la Grange Barbastre	12,40	18,50
<i>Robe or pâle. Nez floral et fin. Relevé par quelques notes minérales. Il accompagne parfaitement les fruits de mer et poissons.</i>		
Pouilly fumé Domaine Cédric Bardin	18,60	28,80
<i>Jaune intense avec des reflets verts dorés. Le nez présente des notes fruitées. Idéal pour les poissons, foie gras et saint jacques.</i>		

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté Domaine Germain	17,50	24,80
<i>Vin sec et vif aux arômes d'agrumes. Il s'accorde parfaitement avec les produits de la mer.</i>		
Chablis Domaine de Vauroux	18,60	29,40
<i>Belle robe dorée pâle. Le nez est frais. On peut sentir des notes épicées et fleuries. Conseillé avec les poissons</i>		

ALSACE

Pinot Gris Réserve Domaine Zeyssolff	18,40	25,20
<i>Brillant, limpide, d'un jaune-vert. Bouquet subtile et élégant avec des notes de pommes et violettes. Il s'entend très bien avec les produits de la mer.</i>		
Riesling Réserve Domaine Zeyssolff	18,70	24,40
<i>Robe vert clair avec des nuances jaunes. Structure racée et délicatement fruitée. Parfait pour les choucroutes et viandes blanches.</i>		

BORDEAUX

Loupiac Château La Nère	Le verre 14,5 cl 4,80	26,90
<i>Robe or scintillante. Vin moelleux avec des arômes de fruits confits. Souvent servi avec le foie gras, saumon fumé. On peut le déguster également à l'apéritif.</i>		

Les Vins Rosés AOP

CÔTES DE PROVENCE

Château Nestuby	19,80
<i>Robe rosé très pâle. Un nez sur une compotée de fruits rouges. Il se déguste en apéritif et convient tout à fait à la volaille et aux poissons.</i>	
Côtes de Provence Mas de Cadenet Arbaude BIO	21,90
<i>Vin biologique. Belle robe claire aux arômes fruités. Conseillé à l'apéritif ou avec une volaille ou avec les poissons.</i>	

LOIRE

Chinon Domaine de la Jalousie	13,50	17,90
<i>Couleur œil de perdrix, reflets saumonés. Vin souple et généreux aux arômes fruits rouges. Il s'accorde idéalement avec des plats mijotés.</i>		

Les Vins Rouges AOP

Bouteille
37,5 cl

Bouteille
75 cl

BORDEAUX

Côtes de Bourg Château Mercier

Robe grenat avec un reflet violine. Le nez éclate de fruits rouges bien mûrs. Idéal avec une viande rouge et des poissons en sauce.

13,50

19,50

Blaye Côtes de Bordeaux Château la Botte

Arôme boisé léger tout en finesse. Son élégance vous permettra de l'associer avec des viandes rouges.

13,50

19,50

Lussac Saint Emilion Château des Landes

Robe d'un beau rubis rouge. Un nez complexe avec des arômes de fruits noirs. Vin charnu avec du caractère. Idéal pour les plats en sauce, les viandes rouges et le fromage.

18,80

26,50

Médoc Cru Bourgeois Château Bégadan

Le nez est épicé et offre une fine fraîcheur ainsi qu'une fine puissance. À déguster avec un plat mijoté ou une viande ainsi qu'avec le fromage.

28,50

BEAUJOLAIS

Morgon Château de Pougelon

Belle robe rubis. Un nez fruité mêlant fruits noirs et fruits rouges. Vin puissant et rond. Il s'accorde très bien avec les plats en sauce et les terrines

23,20

LANGUEDOC

Faugères Domaine Gabaron BIO

Vin biologique. Robe d'un rouge profond. Arômes de fruits noirs et d'épices douces. Parfaitement indiqué pour les viandes en sauce et les fromages.

21,80

LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil Domaine de la Chevalerie

Robe rubis lumineuse avec quelques nuances violacées. Il déploie en bouche un fruité intense. Idéal pour le bœuf, camembert rôti et terrines.

15,80

20,90

ALSACE

Pinot Noir Réserve Domaine Zeyssolff

Robe rouge groseille. Bouquet tendre au fruité élégant. Il s'accorde tout à fait avec le saumon fumé, les choucroutes et les viandes.

18,80

24,80

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône Le Pas de la Beaume

Robe rouge rubis profond. C'est un vin rouge léger et fruité. À déguster avec la viande rouge et les fromages.

13,50

18,50

Nos Vins Au Verre et au Pichet

verre
14,5 cl

1/4 pichet
25 cl

1/2 pichet
50 cl

IGP Méditerranée (Blanc ou rosé) Camille Cayran

3,00

5,10

9,80

AOP Bordeaux Château des Arnauds (Rouge)

3,30

5,40

10,70



Les Apéritifs

N'OUBLIEZ PAS ! la Flammekueche à partager *base crème, oignons, lardons, fromage râpé* **9,50**

Ricard, Pastis 2 cl	3,50	Crémant de Loire 12 cl	4,95
Martini rouge ou blanc 4 cl	3,90	Coupe de champagne Brut 12 cl	7,50
Porto rouge ou blanc 5 cl	3,90	Kir vin Blanc 12 cl	3,95
Muscat, Suze 5 cl	3,90	Kir Cardinal (vin rouge) 12 cl	3,95
Bailey's 4 cl	5,80	Kir Crémant de Loire 12 cl	5,95
Malibu 4 cl ou Vodka 4 cl	5,30	Kir Royal 12 cl	8,50
Rhum Saint James 4 cl	6,50	Verre de Loupiac blanc mœlleux 14,5 cl	4,80

Crèmes pour les Kirs :
Framboise, Mûre, Pêche, Cassis

Les Cocktails

Americano Maison 6 cl	6,40	Entre Terre et Mer 16 cl	6,10
Picon vin blanc 17 cl	5,10	Multi fruits, rhum et vodka	
Picon Bière 25 cl	5,80	Mojito 16 cl	6,50
La Chuche Mourette 4 cl	6,50	Mojito sans alcool 16 cl	4,95
Cassis, Genièvre		Cocktail sans alcool Multifruits 16 cl	3,95

Les Whiskies

William Lawson Blended Ecosse 40% 4 cl	5,30
Jack Daniel's Bourbon USA 40% 4 cl	7,00
Glenfiddich 12 ans Single Malt Ecosse 40% 4 cl	7,80
Talisker 10 ans Single Malt Ecosse 45,8% 4 cl	7,80
Oban 14 ans «Single Malt Ecosse 43% 4 cl	7,80
Chivas 12 ans Blended Ecosse 40% 4 cl	7,80
Lagavulin 16 ans Single Malt Ecosse 43% 4 cl	8,50
Togouchi Blended Japon 40% 4 cl	8,50
Supplément Coca ou Orange	1,00

Les Bières Pression

Goudale Blonde 7,2°			
25cl	33cl	50cl	
3,95	5,20	7,90	
Goudale Ambrée 7,2°			
25cl	33cl	50cl	
4,10	5,30	8,20	
Triple Secret des Moines 8°			
25cl	33cl	50cl	
4,20	5,40	8,40	

La Cave à Bières

1664 sans alcool 25 cl	3,30	Choulette Rubis Framboise 6° 33 cl	4,60
Ch'ti blonde 6,3° 33 cl	4,90	Dday Triple 9° 33 cl	5,90
Blanche de Wissant 4,5° 33 cl	4,60	Noire de Slack 5,4° 33 cl	4,90
2 Caps Blonde 6° 33 cl	4,60	Rince Cochon 8,5° 33 cl	5,10

Les Rafraîchissants

Limonade 33 cl	2,45	Orangina 25 cl	3,20
Sirop à l'eau* 33 cl	1,70	Fuzetea 25 cl	3,20
Diabolo* 33 cl	2,95	Schweppes Tonic ou Agrumes 25 cl	3,20
*Melon, Kiwi, Violette, Pêche, Grenadine, Citron, Fraise, Citror, Menthe		Cidre Doux 27,5 cl	3,20
Supplément sirop	0,50	Perrier 33 cl	3,50
Coca, Coca zéro, Fanta 33 cl	3,35	Saint Amand Plate 50 cl	3,50
Jus de Fruits Pampryl 25 cl	3,05	100 cl	4,50
Ananas, Tomates, Pommes, Orange		Saint Amand Gazeuse 50 cl	3,50
		100 cl	4,70



Côté Desserts





Les Glaces

- Le chocolat liégeois **6,90**
glace chocolat, coulis chocolat, chantilly
- Le caramel liégeois **6,90**
glace caramel, coulis caramel au beurre salé, chantilly
- La dame blanche **6,90**
glace vanille, coulis chocolat, chantilly
- La coco nuts **7,10**
glace chocolat, glace noix de coco, glace choco nuts, coulis chocolat, chantilly
- La fraise du nord **7,50**
glace vanille, glace fraise, coulis de framboises, morceaux de pain d'épices, chantilly
- La coupe d'autrefois **7,50**
glace chicorée, glace pain d'épices, glace spéculoos, éclats de cookies maison, coulis de caramel au beurre salé, chantilly
- La réunionnaise **7,50**
glace goyave, glace mangue, glace mojito, coulis de la passion, chantilly

Les Petites Douceurs

Crème caramel	5,30
Mousse poire <i>coulis de chocolat</i>	5,70
Île flottante <i>elle est surprenante...</i>	6,90
Tarte citron meringuée <i>coulis de framboises</i>	6,90
Tarte pommes boule vanille	7,10
Baba au rhum*	7,10
Vacherin fruité	7,25
<i>meringue, sorbet mangue, coulis de la passion, chantilly</i>	
L'impérial aux deux chocolats	7,95
<i>mousse chocolat au lait et chocolat blanc, craquant praliné</i>	
Merveilleux au spéculoos.	7,95
<i>meringue, crème au spéculoos, noisettes</i>	
La crêpe du littoral	7,95
<i>fournée d'un flan spéculoos, grand marnier, glace spéculoos , nappage caramel au beurre salé, chantilly</i>	
La crêpe des îles	7,95
<i>fournée d'un flan fleur d'orange, rhum*, glace noix de coco, nappage chocolat, chantilly</i>	
Le biscuit parfumé	8,90
<i>biscuit pistache, mousse citron, mousse fruits rouges, glaçage blanc</i>	

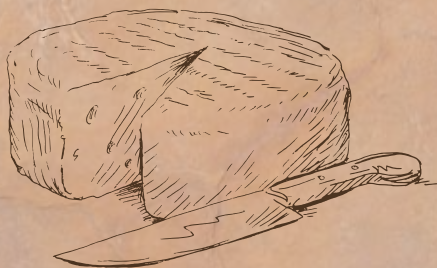
DESSERTS À EMPORTER

(-1 EURO – NE PEUT ÊTRE DÉDUIT DES MENUS)

Tarte citron meringuée	Les crêpes <i>sans glace</i>
L'impérial aux 2 chocolats	La tarte aux pommes <i>sans glace</i>
Merveilleux au spéculoos	

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

Nous pouvons également vous réaliser un gâteau d'anniversaire personnalisé. À déguster sur place ou à emporter.
(demandez les conditions)



Les Fromages

- La coupe de fromage blanc nature **4,50**
La coupe de fromage blanc et son coulis de framboises. **4,90**
L'assiette de fromages **6,90**
maroilles, fleur d'Audresselles, camembert de Samer, chèvre
Le vin gourmand **8,50**
assiette de fromages avec un verre de vin rouge

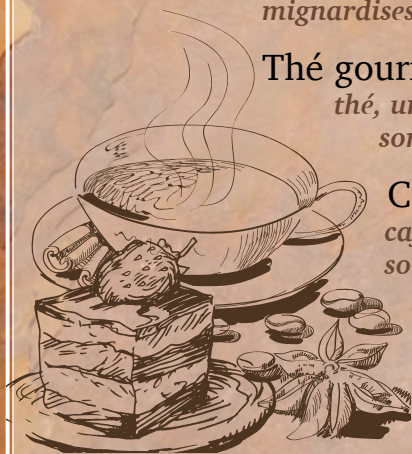
Le Salon de Thé

Café gourmand **7,10**
*café, une boule de glace au choix (même en sorbet),
mignardises*

Thé gourmand **7,90**
*thé, une boule de glace au choix (même en
sorbet), mignardises*

Café gourmand des pêcheurs **9,90**
*café, une boule de glace au choix (même en
sorbet) 2cl de digestif au choix*, mignardises*

Irish gourmand **11,00**
irish coffee, glace au choix (même en
sorbet), mignardises*



Les Glaces Arrosées *

La coupe william's6,90
glace vanille, 4 cl d'alcool de poire

Irish coupe6,90
glace café, 4 cl de whisky

La coupe du ch'ti6,90
glace pain d'épices, 4 cl de genièvre de Houlle

La coupe colonel6,90
sorbet citron jaune, 4 cl de vodka



Les cocktails chauds *

Irish coffee 4 cl whisky6,90

Le french coffee 4 cl cognac6,90

Le marnissimo coffee 4 cl grand marnier6,90

Le normandie coffee 4 cl calvados6,90

Le ETEM coffee 4 cl bailey's6,90

Le russian coffee 4 cl vodka6,90

Le tropical coffee 4 cl rhum6,90

Le ch'ti coffee 4 cl genièvre de Houlle6,90



Desserts des menus

menu midi express

2 Boules de glace
ou sorbet au choix

ou Fromage blanc nature
ou avec coulis de framboises

ou Crème caramel

menu entre terre et mer

3 Boules de glace
ou sorbet au choix

ou Mousse poire
au coulis de chocolat

ou Crème caramel

menu GOURMET

Un choix sur toute la carte des desserts

NOS DIFFÉRENTS PARFUMS

GLACES : vanille, chocolat, fraise, caramel au beurre salé,
noix de coco, choco nuts, mojito, spéculoos, pain d'épices, chicorée

SORBETS : citron jaune, goyave, mangue

Les suppléments

La boule de glace	3,00
Chantilly	1,50
Coulis	0,50

*Le Champagne**

La coupe 12 cl **7,50** 1/2 bouteille **25,00** bouteille **45,00**

*Les Digestifs -4 cl**

Get27 ou Get31	4,90
Calvados	5,50
Cognac	5,50
Bailey's	5,50
Grand marnier	5,50
Poire williams	5,50
Genièvre de Houlle	5,50
Fleur de bière	5,50

Les Boissons Chaudes

Café	1,80
Café avec lait	2,00
Double café	3,40
Double café avec lait	3,80
Café allongé	1,80
Décaféiné	1,90
Décaféiné avec lait	2,10
Cappuccino	3,60
Nos thés	3,00

Menthe, caramel, darjeling, earl grey, verveine, fruits rouges



**Pour une raison d'espèces,
nous ne pouvons accepter les billets supérieurs à 100 euros.
Paiement par carte bancaire accepté à partir de 7,50 euros**

— PAIEMENT UNIQUEMENT À TABLE —

**Fermé le lundi soir
Prix nets en euros - service compris**

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr**