

CARTE

Les Entrées

VELOUTÉ de PETITS-POIS Espuma de bacon	12,00 €
TERRINE MAISON de VOLAILLE de LICQUES Crème miel-moutarde, pickles de choux-fleur	13,50 €
PANNA-COTTA d'ASPERGES Sablé parmesan, Coulis de tomates cerises, Jambon cru	12,50 €
Les 12 ESCARGOTS en PERSILLADE	14,50 €
TARTARE d'ASPERGES et FOIE GRAS Gaspacho petits-pois	15,50 €
St-JACQUES marinées Yuzu - Poivre Timut - Sarrasin torréfié Avocat - Tomates confites - Roquette, Crème aigrelette	15,50 €

Les Poissons

Filet de BAR grillé Risotto aux asperges et parmesan	28,00 €
Meunière de LOTTE. Citron - Cornichon - Ail des ours - lard fermier Purée à la graine de moutarde	25,00 €
SAUMON grillé, beurre blanc - Riz noir - Fèves - Artichauts Crumble de graines de tournesol torréfiées	22,00 €
GRATIN de CALAMARS et MACARONIS à l'ARMORICAINE Salade aux noix	22,00 €

Côté Végétarien

RISOTTO aux ASPERGES et PARMESAN - OEUF POCHÉ Roquette	18,00 €
--	---------

Les Viandes

FILET DE BOEUF (200 gr) <i>beurre façon maître d'hôtel ail/persil</i> , sauce Béarnaise, frites maison, salade.....	32,00 €
VERITABLE STEACK au POIVRE (coupé dans le filet, 200 gr) flambé au cognac, frites maison, salade	32,00 €
FAUX-FILET ANGUS sauce béarnaise, gratin de pommes de terre au maroilles, salade	26,00 €
ÉCHINE de PORC marinée servie grillée, citron zestes Sauce béarnaise, Persillade de rattes du Touquet	22,00 €
PLUMA de PORC, sauce au boudin noir Persillade de rattes du Touquet, salade	26,00 €

Assiette de fromages de Wierre - Fffroy 9,00 €

Les Desserts

MOUSSE au CAFÉ GRILLÉ Sauce chocolatine	9,00 €
MI-CUIT COULANT au chocolat Valrhona, cœur spéculoos	9,00 €
VACHERIN FRAISE-CITRON - Lemon Curd - Coulis framboise-hibiscus	9,00 €
TARTE TATIN, Crème vanillée	9,00 €

Café vraiment gourmand 12,00 € (+ 4 € dans le menu BIB)

Champagne vraiment gourmand 18,00 € (+ 11 € dans le menu BIB)

Irish-coffee vraiment gourmand 18,00 € (+ 11 € dans le menu BIB)

MENUS

BIB GOURMAND 38,00 €

Toute modification sera facturée « à la carte »

Les entrées

Les 12 ESCARGOTS en PERSILLADE

TARTARE d'ASPERGES et FOIE GRAS
Gaspacho petits-pois

St-JACQUES marinées
Yuzu - Poivre Timut - Sarrasin torréfié
Avocat - Tomates confites - Roquette
Crème aigrelette

Les Plats

Meunière de LOTTE
Citron - Cornichon - Ail des Ours - Lard fermier
Purée à la graine de moutarde

Filet de BAR grillé
Risotto aux asperges et parmesan
(Supplément de 6,00 €)

FAUX-FILET ANGUS
Sauce béarnaise, Gratin de pommes de terre au maroilles, Salade

PLUMA de PORC Sauce au Boudin noir
Persillade de rattes du Touquet, Salade

Fromages ou Dessert au choix «à la carte»
(Commande en début de repas)



HISTOIRE ANCIENNE 28,00 €

Entrée + plat + dessert (Hors samedi soir et jours fériés)

FORMULE-DEJEUNER 25,00 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - (Hors samedi midi et jours fériés)

Toute modification sera facturée « à la carte »

Les entrées

PANNA-COTTA d'ASPERGES
Sablé Parmesan, Coulis de tomates cerises, Jambon cru

TERRINE MAISON de VOLAILLE de LICQUES
Crème miel-moutarde / Pickles de choux-fleur

VELOUTÉ de PETITS-POIS - Espuma au bacon

Les Plats

SAUMON grillé, Beurre blanc - Riz noir / Fèves / Artichauts
Crumble de graines de tournesol torréfiées

ÉCHINE de PORC marinée servie grillée, citron zestes
Sauce béarnaise, Persillade de rattes du Touquet

GRATIN DE CALAMARS et MACARONIS à l'ARMORICAINE
Salade aux noix

Les desserts

MOUSSE au CAFÉ GRILLÉ
Sauce chocolatine

VACHERIN FRAISE
Lemon curd / Coulis framboise-hibiscus

HISTOIRE ANCIENNE

Patrick COMTE artisan-restaurateur

CHAMPAGNE

La coupe de champagne AXEL YAZ.....	12,00 €
BESSERAT de BELLEFON Le bouteille.....	85,00 €
POMMERY La bouteille.....	85,00 €
RUINART La bouteille.....	110,00 €

APERITIFS

Kir Royal.....	9,00 €
Kir vin blanc.....	5,00 €
Cassis, mûre, violette, pêche, fraise des bois	
Picon-bière ou Picon-vin blanc.....	6,00 €
Martini blanc/rouge, Ricard.....	5,00 €
Porto Graham's rouge/blanc.....	6,00 €
Pineau des Charentes.....	6,00 €

WHISKY

Teatcher's.....	7,50 €
Jack Daniels.....	8,50 €
Cardhu 12 Ans Single Malt.....	8,50 €
Togouchi (Japonais).....	9,00 €
Knokando 12 ans Single Malt.....	9,00 €
Chivas 12 ans Blended.....	10,00 €
Laphrohaig single malt.....	10,00 €
Pointe Blanche single malt Ile de Ré.....	10,00 €

COCKTAILS

Cocktail-maison.....	12,00 €
Méthode champenoise, Picon, Grand-Marnier	
Spritz.....	9,00 €
Américano-maison.....	9,00 €
Campari-orange.....	7,00 €
Gin ou vodka tonic.....	9,00 €
Cocktail de jus de fruits.....	6,50 €
Jus de fraise et pamplemousse, sirop litchi	

BIERES

Pression

Anosteké 25 cl.....	5,50 €
33 cl.....	7,50 €
50 cl.....	9,50 €

Bière du Pays Flamand élue meilleure bière au monde 2021 / 2022

Bouteille de 33 cl

Hoppy Yuzu.....	7,50 €
-----------------	--------

Micro-brasserie « CÉLESTIN » situé dans le Vieux-Lille

Mort subite Kriek Lambic.....	7,50 €
-------------------------------	--------

Bière Belge cerises/griottes aux levures sauvages

Blanche de Wissant.....	7,50 €
-------------------------	--------

Brasserie Noyon - Tardinghem

SOFT

BULLES D'OPALE

Pétillant Pomme/Cassis BIO
Sans sucre ajouté (22 kcal)
Fabriqué à Pernes-lès-Boulogne.....

Jus de fruit Granini.....	4,50 €
orange - pamplemousse - pomme abricot - ananas - tomate	

Lipton ice tea - Schweppes Orangina Limonade - Coca-Cola.....	4,50 €
---	--------

Cocktail de jus de fruits.....	6,50 €
Jus de fraise et pamplemousse, sirop litchi	

CARTE DES VINS

Bordeaux	Château Frontenac	Vin maison	28 €	18 €
Bordeaux	Bordeaux supérieur	Château Pierail	35 €	
Bordeaux	Côte de bourg	Château les Roques	33 €	21 €
Bordeaux	Côte de Castillon	Seigneur d'Aiguille	46 €	
Bordeaux	Côte de Blaye	Chateau Lacaussade-St-Martin	31 €	
Bordeaux	Pessac-Léognan	Château Alix	47 €	
Bordeaux	Moulis	La salle de Pougeaux	53 €	
Bordeaux	St-Julien	Conétable Talbot	79 €	
Bordeaux	St-Julien	Pavillon du Glana	72 €	
Bordeaux	Pauillac	Baron Nathaniel	58 €	
Bordeaux	Saint-Estèphe	Château Haut-Marbuzet	90 €	
Bourgogne	Côte d'Auxerre	Domaine Grivot et Goisot	38 €	
Bourgogne	Mercrey	Domaine de la famille Picard	54 €	
Bourgogne	Savigny-les-Beaunes	Premier Cru Louis Latour	95 €	
Bourgogne	Nuit-Saint-Georges	Vielles Vignes Domaine Louis Fleurot	85 €	
Bourgogne	Coteaux Macon	Macon Vigneron de Mancey	30 €	21 €
Beaujolais	Brouilly	Château la Chaize	39 €	
Vallée du Rhône	Côte-du-Rhône Visan	Il était une fois	36 €	
Vallée du Rhône	Cröze-Hermitage	La petite ruche - Chapoutier	48 €	
Vallée du Rhône	Vaqueyras	Cuvée prestige	34 €	22 €
Vallée du Rhône	St-Joseph	St-Joseph Chapoutier	61 €	30 €
Sud-ouest	Fronton	Le pouvoir des fleurs Lionel Osmin	38 €	
Landes	Conté-Tolosan	Le Roi Boeuf	43 €	
Alsace	Pinot Noir	Maison Kientz médaille d'or Colmar	33 €	22 €
Vallée de la Loire	St-Nicolas-de-Bourgueil	La Gardière Jacques et François Mabileau	33 €	
Vallées de la Loire	Sancerre	Lucien Crochet	47 €	26 €
Vallée du Rhône	Côte-du-Rhône	Les Charmilles	28 €	
Bourgogne	Bourgogne Aligoté	Maison Angst - propriétaire récoltant	36 €	
Bourgogne	Chablis	Maison Angst propriétaire récoltant	45 €	
Bourgogne	Saint-Bris	Domaine Jean-Marc Brocard	42 €	
Bordeaux	Graves	Château Carbon d'Artigues	31 €	20 €
Bordeaux	Sauternes	Récolte d'or	44 €	
Vallée de la Loire	Sancerre	Lucien Crochet	47 €	26 €
Vallée de la Loire	Pouilly-Fumé	Cuvée XXL	44 €	
Alsace	Pinot gris	Maison Kientz	30 €	20 €
Alsace	Gewurztraminer	Maison Kientz	35 €	22 €
Languedoc-roussillon	Pays d'Oc	Marius by Michel Chapoutier	29 €	
Provence rosé	Côte-de-Provence	M de Minuty	41 €	
Corse rosé	Corse	Domaine de Terra-Vecchia	32 €	

VIN au VERRE

Pays d'Oc	Sainte-Magdelaine cépage 100 % Chardonnay	5,50 €
Bordeaux	Château Pierail 70% Sauvignon blanc 30% Sauvignon gris Nez intense, notes d'agrumes, fruits exotiques et fleurs blanches. Finale en bouche longue, fraîche et aromatique. Médaille d'or Bordeaux, Médaille d'or Vinalies Oenologue de France	6,50 €
Vallée du Rhône	Viognier Paul Jaboulet Aîné Nez sur des arômes abricot/pêche	8,50 €
Pouilly-Fumé	Cuvée XXL Domaine Figeat Coup de coeur Guide Hachette	9,50 €
Bordeaux	St-Croix-du-Mont Château La Grave 2016 Vin liquoreux	6,50 €
Côte-du-Rhône Village	Sainte-Cécile - Domaine Aubert	5,50 €
Bordeaux supérieur	Les Hauts de Naudon - Médaille d'argent Paris Cépages : merlot, cabernet-sauvignon, cabernet-franc	6,50 €
Lalande-de-Pomerol	Château La Croix Perron Cépages : merlot, cabernet-sauvignon, malbec	8,50 €
Lande	Le Roi Boeuf Lionel Osmin Vin récolté sur les terres de Michel Guérard, cuvée produite à l'occasion des fêtes des boeufs gras de Bazas. Vin superbe pour accompagner une viande	9,50 €
Corse	Domaine Terra-Vecchia. Cuvée Stélia	5,50 €
Provence	M de Minuty Côte-de-Provence AOP	8,50 €

EAUX

Vittel.....	Litre.....	7,50 €	1/2 litre.....	5,00 €
Eau de Perrier fines bulles.....	Litre.....	7,50 €	1/2 litre.....	5,00 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso Méo.....	3,00 €
Double expresso Méo.....	4,20 €
Cappuccino.....	5,50 €
Thé Daman noir ou vert.....	5,50 €
Infusion Daman.....	5,50 €
tilleul, tilleul-menthe, verveine-menthe	

IRISH-COFFEE 13€

CAFÉ/THÉ GOURMAND 12€