

LES PLATS

Côté Poissons

Saumon laqué grillé, beurre blanc <i>Grilled marinated salmon</i>	18,00 €
Sole meunière <i>sole cooked in butter sauce</i>	26,00 €
Les 5 Gambas grillées, beurre blanc <i>Grilled king prawns</i>	24,00 €
St-Jacques snackées, tarte fine au confit d'endives, velouté crémeux à la bière blanche de Wissant, chester <i>Scallops, endives, beer creamy sauce, chester cheese</i>	26,00 €
Brochette de St-Jacques grillée, beurre blanc <i>Grilled scallops, butter sauce</i>	25,00 €
Dos de cabillaud grillé, beurre blanc <i>Grilled cod filet, butter sauce</i>	19,00 €

Côté Viande

Faux-filet « Angus », sauce béarnaise <i>Grilled steak</i>	22,00 €
Filet de boeuf avec ou sans ail, sauce béarnaise..... <i>Grilled beef filet with or without garlic</i>	26,00 €
Côte de boeuf, sauce béarnaise, poêlée de champignons au beurre d'ail.....Prix pour 2 personnes <i>Rib of beef, panfried mushrooms with garlic and herbs (price for 2 persons)</i>	48,00 €
Côte de veau braisée aux girolles, gnocchis <i>Veal chop with mushrooms</i>	23,50 €
Véritable steak au poivre, coupé dans le filet, flambé au cognac, frites maison, salade..... <i>Authentic pepper steak</i>	27,00 €

Côté Triperie

Rognons de veau flambés aux Houles, crème moutarde, frites maison <i>veal kidney flambé with juniper alcohol, mustard creamy sauce, french fries</i>	19,50 €
Andouillette 5AAAAA, crème moutarde/estragon, frites maison, salade <i>chitterling sausage, mustard and taragon sauce, french fries, salad</i>	21,00 €
Pied de cochon grillé, frites maison, salade <i>Grilled pig's trotter, french fries, salad</i>	21,00 €

Côté Végétarien



Tarte fine au confit d'endives, oeuf au plat au sel fumé, gnocchis, velouté crémeux à la bière blanche de Wissant, chester	16,00 €
<i>Plan egg with smoked salt, fine tart with endives, beer creamy sauce, cheese, gnocchi</i>	