

LES ENTREES

Salade du Chef (Mesclun, croûtons, tomates confites, œuf dur, julienne de volaille, dès de féta, olives, sauce cocktail)	15,00 €
Salade Pasino (Mesclun, gésiers confits, magrets fumés, tomates, foie gras au naturel, Vinaigre balsamique)	16,00 €
Salade d'hiver (endives, pissenlits blancs, mâche, tomates, magret fumé, dès de roquefort, julienne de grany smith, cerneaux de noix, œuf dur, croûtons)	15,50 €
12 Escargots de Bourgogne à l'ail et persil plat	14,00 €
Saumon fumé de Norvège, toasts chauds et citron jaune, Accompagné de sauce au fromage blanc, oignons et ciboulette	18,00 €
Terrine de foie gras de Canard au Naturel, Crème de salidou et gingembre confit. Fusette toastée	19,00 €
Speck et jambon fumé de pays, salade d'endives et carmine aux noix torréfiées	16,00 €
Assiette Terre et Mer composée de St Jacques, speck et poitrine de porc confit, Palets de courgettes et gingembre, sauce barbecue épicée.	18,00 €
Carpaccio de bœuf fumé, mesclun gourmand aux légumes croquants	12,00 €

LES POISSONS

Pavé de saumon rôti en croûte d'agrumes, sauce à la menthe poivrée.	17,50 €
Petite Marmite du Pêcheur d'Etaples (saumon, saint jacques, rougets et scampis, carottes des sables et carottes jaunes, Poireaux), sauce normande.	17,00 €
Saint Jacques à ma façon parfumées à l'ail, tomates et crème	18,50 €
Sole dorée, beurre Meunière au persil frais et jus de citron (selon arrivage)	26,00 €
Filet de St Pierre rôti aux éclats d'ail brûlés, jus de crustacés légèrement crémé	17,80 €
Dos de bonite à la tomate et fondue d'oignons acidulé au jus de câpres à queue	18,00 €
Saint Jacques poêlées à la liqueur chocolat/noisette. Clémentines caramélisées au beurre demi-sel	19,50 €

LES VIANDES

(accompagnées d'une sauce au choix)

Escalope de veau aux cèpes	16,50 €
----------------------------	---------

Rognon de veau aux échalotes et flambé au genièvre de Houlle	20,00 €
Cœur de filet (pièce de 200 gr environ), sauce au choix	22,00 €
Steak Tartare préparé par nos soins en cuisine	14,50 €
Cœur de filet au poivre gris et flambé au cognac, comme au-delà de la frontière (15 minutes d'attente)	24,00 €
Entrecôte de bœuf Irlandais (pièce de 300 grs), sauce au choix	20,00 €
Suprême de volaille en waterzoï de légumes et d'endives	16,00 €
Andouillette de mon ami Blondiau, sauce crémée à la boulette d'Avesnes	15,00 €
Estouffade de bison aux châtaignes, champignons des bois et potiron rôti	25,00 €
Potjevelsch en gelée, mesclun gourmand et sa portion de frites en cornet	14,00 €
Souris d'agneau longuement confite aux châtaignes et poires conférence	18,00 €

SUGGESTION DU CHEF SELON ARRIVAGE

Pièce de hampe de cheval à l'ail rose de Lautrec	15,00 €
--	---------

LE CHOIX DE SAUCE

Béarnaise, Roquefort, beurre Maître d'Hôtel,
Echalotes, Poivre vert, Sauce à l'ail.

Supplément sauce : 1 €

LES GARNITURES (une au choix)

Supplément de garniture : 3 €

Salade mêlée	Endives Meunières
Pommes frites	Tagliatelles au beurre demi-sel
Gratin dauphinois	Haricots verts aux échalotes et beurre d'estragon
Riz pilaf à la brunoise de panais et carottes des sables	
Tian de courgettes, aubergines et tomates gratinées au parmesan	

L'ASSIETTE AUX TROIS FROMAGES (selon le marché)	7,50 €
--	--------

LES DESSERTS

LE MENU ENFANT

5,00 €

Vitrine de la Brasserie 5,00 €

Steak haché ou Poulet rôti

Ou Jambon blanc ou Nuggets de volaille

Café gourmand 6,00 €

Frites ou Tagliatelles

Glace

*Origine des Viandes U.E, Allemagne, Irlande, Hollande, France
Taxe et Service compris*