

Les Planches apéritives

Terre

Terrine de campagne, charcuterie Ibérique, fromage, beignets d'oignons, cornichons

Mer

Rillettes de poissons, saumon Gravlax, tartare de saumon, beignets de calamars, sauce tartare

Les entrées

Oeuf Mimosa

Salade de Mesclun aux palets de chèvre chaud

Tartare de saumon frais et gravlax

Feuilleté d'Escargots à la crème d'ail

Camembert Frit, bouquet de salade mêlé

Nos Salades Fraicheurs et gourmandes

Salade du Chef

sur un lit de salade et tomates, dés de poulet et jambon, tomates, concombres, œuf dur et mayonnaise accompagné de copeaux de parmesan

Nos Grillades

Viande Maturée suivant sélection du Chef

Nos sauces maison (prix inclus et à volonté) : Poivres, Au Sablé de Wissant, Echalotes, Hollandaise

Nos accompagnements (prix inclus et à volonté) : Frites Maisons, Riz, Pommes de Terre grenailles ou Tagliatelles

Côte à l'Os Maturée au Kg

Bavette d'Aloyau

Pavé de Rumsteck

3 belles côtes d'agneau au beurre à l'ail

Pavé spécial Brasserie, accompagné d'un Os à la Moelle

Travers de Porc grillé servi croustillant, sauce Barbecue

Plats

Fondant de Bœuf façon flamande -notre spécialité)
au pain d'épices, cuit à la bière du nord

Mijoté d'Agneau aux Girolles et Fèves
cuisson, à basse température

Suprême de Poulet aux Champignons de Paris
Carpaccio de Bœuf à l'huile d'olive

Suprême de Poulet , sauce aux chorizo écrémé

Steak tartare de Bœuf préparé minute

Potjevleesch aux 4 viandes

Poissons et Crustacés

Moules marinières

Moules du Chef, à la crème d'ail moutardé

Moules au Sablé de Wissant

Moules à la crème de chorizo

Pavé de Saumon sauce Béarnaise

Poisson du jour suivant arrivage

Bar Portion rôti sur Plancha

pommes de terre grenailles

Dos de Cabillaud et son Crumble de Chorizo

Nos Welsh

Welsch simple
Sur une tranche de pain de mie légèrement imbibé de Bière, moutarde, muscade avec la touche du chef, le tout recouvert de Cheddar, puis passé à la salamandre. Servi avec des Frites Fraîches

Welsch Complet
Sur une tranche de pain de mie légèrement imbibé de Bière, moutarde, muscade avec la touche du chef, le tout recouvert de Cheddar, puis passé à la salamandre, Oeuf sur le plat. Servi avec des Frites Fraîches

Les hamburgers

Hamburger au Cheddar

Hamburger au Sablé de Wissant

Hamburger Végétarien
