

NOTRE CARTE

Menu | Nos Cocktails | L'Après-Midi

CREATION BASE NORD

Red bramble 10,00 €

Gin Red bramble, citron, purée de fruit rouge, sucre de canne.

Gin Basilic 11,00 €

Bombay Sapphire, basilic, citron vert, sucre de canne, tonic.

East Blue 13,00 €

Don papa, trois rivières, cuaraçao, citron vert, blanc d'oeuf, jus d'ananas, eau de coco. / Don papa (rhum), trois rivières (rhum), cuaraçao (orange alcohol), green lemon, egg white, pineapple juice, coconut water.

Porn Star Martini 14,00 €

Vodka infusée à la vanille, purée de fruits de la passion, citron jaune, sucre de canne, champagne / Vodka, infused vanilla, passion fruit, lemon, cane sugar, champagne

NOS ENTREES FROIDES

Provenance : Charcuterie : Espagne

Gravlax de Saumon à la Betterave 18,00 €

Pickles et condiments, betterave

Carpaccio de St Jacques 19,00 €

Vinaigrette aux agrumes

Planche de la Baie (3/4 personnes) 29,00 €

Tempura de gambas, accras de cabillaud, rillettes de thon, guacamole, condiment gingembre, gravlax de saumon

Demi-Planche de la Baie 19,00 €

Planche Ibérique (3/4 personnes) 29,00 €

Jambon Serrano, Chorizo Bellota, copeaux de Manchego, mini Fuet / Iberian assortment (3/4 people): Serrano ham, chorizo Bellota, Manchego and fuet

Demi-planche ibérique 15,00 €

NOS ENTREES CHAUDES

Soupe de Poisson maison 14,00 € <i>et ses condiments</i>	Accras de Cabillaud 16,50 € <i>Tartare Curcuma, pickles et citron vert</i>	Velouté de Potimarron 18,00 € <i>Fricassée de champignons et chips de Coppa, cappuccino à la noisette</i>
---	---	--

NOS FRUITS DE MER

Assiette de bulots (200g) 10,00 € <i>Plate of whelks (200g)</i>	Assiette de crevettes bouquets (150g) 13,00 € <i>Plate of prawns bouquet (150g)</i>	3 huîtres Fines de Claire n°2 14,00 € <i>Accompagnées d'un verre de Chardonnay / 3 oysters Fines de Claire n°2, served with a glass of Chardonnay</i>
Tourteau entier 16,00 € <i>Full crab</i>	6 huîtres Fines de Claire n°2 20,00 € <i>6 oysters Fines de Claire n°2</i>	Assiette de la Baie 26,00 € <i>Crevettes bouquets, bulots, 4 huîtres, 2 gambas au court-bouillon / Assortment of Seafood (whelks, 4 oysters, prawns bouquet, 2 king prawn)</i>

Plateau « Base Nord » 43,00 €

*Demi-tourteau, bulots, 7 huîtres, crevettes bouquets,
3 gambas au court-bouillon / Seafood Platter « Base
Nord » (half-crab, whelks, 7 oysters, prawns bouquet,
3 king prawn)*

NOS VIANDES

Provenance : Tartare : France Bavette : Irlande Filet de bœuf : Europe Pluma de porc : Espagne Filet de poulet : France

Steak Tartare Italien 20,00 €

Pluma de Porc snackée 27,00 €

*Crème de chorizo, poêlée de pomme de terre
grenaille*

Bavette de Boeuf Angus 21,00 €

Frites, sauce poivre vert

Filet de Bœuf 34,00 €

*Pomme de terre grenailles rôties, petits oignons,
lardons, champignons au jus de viande*

Filet de Poulet fermier 25,00 €

*Basse température, purée de pommes de terre, crème
de champignons*

NOS VIANDES A PARTAGER

Provenance : Europe

Entrecôte de Bœuf Angus 100,00 €

*(environ 1kg) Pomme de terre sautée, sauce poivre,
crème de champignons*

NOS POISSONS

Pavé de Cabillaud cuit sur peau 27,00 €

Risotto crémeux, crumble au chorizo

Filet de Bar snackée 28,00 €

Risotto d'épeautre

Noix de St Jacques snackées 33,00 €

*Mousseline de Panais, Légumes rôties, fumet
crémeux*

Tentacule de Poulpe 38,00 €

Poêlée de pomme de terre au chorizo

Tartare de Thon 26,00 €

Guacamole , crème à l'aneth, frites ou salades

NOS PLATS VEGETARIENS

Risotto d'épeautre 21,00 €

Légumes rôtis

MENU ENFANT

MENU ENFANT 12,00 €

Steak haché ou Poisson blanc. Accompagnement au choix. Une boule de glace ou pâtisserie du jour. / Children menu: chopped steak or fish, choice of sides. A scoop of ice cream or daily bakery

NOS DESSERTS

Chocolat noir et pistache de Sicile 9,00 €

Mousse chocolat Forastero 70%, crémeux pistache, crumble cacao et sa glace pistache.

Crème brûlée pralinée 9,50 €

Caramélisée au sucre de canne

Moelleux au chocolat façon mocaccino . 10,00 €

Moelleux café au coeur coulant au chocolat, chantilly café et sa boule de glace vanille. Environ 15 minutes d'attente

a attente

Irish Gourmand 15,00 €

*Irish coffee (coffee, whisky and Chantilly) with
assortment of desserts*

Café ou Thé Gourmand 9,00 €

Coffee or tea with assortment of desserts

La planche de fromage de notre région . 13,50 €

*Abbaye de Belval , fleur d'Audreselles , sablé de
Wissant , le buisson (chèvre) / Plate of local cheese*