

# Côté Terre

## Les pièces du boucher et plats cuisinés

La côte de porc sauce aux champignons.....	12.00€
<i>The pork chop with mushroom sauce</i>	
La joue de bœuf façon carbonade .....	15.00€
<i>The stew beef cheeky with beer and gingerbread sauce</i>	
L'escalope de veau gratinée du chef .....	17.50€
<i>The chef's gratinated veal cutlet</i>	
<i>(Fondue d'endives douce, jambon fumé, maroilles)</i>	
<i>(Braised sweet chicory, smoked ham &amp; maroilles)</i>	
L'entrecôte grillée (400grs).....	19.00€
<i>The grilled entrecôte</i>	
<i>(Sauce poivre, champignon ou porto-marouilles)</i>	
Le filet de bœuf sauté.....	22.50€
<i>The beef tenderloin cooked in the pan</i>	
<i>(Sauce poivre, champignon ou porto-marouilles)</i>	

## Les volailles

Le filet de poulet sauce champignons.....	12.00€
<i>The chicken fillet, mushroom sauce</i>	
La ballotine de dinde au maroilles.....	14.00€
<i>The steamed turkey fillet, maroilles cheese</i>	
Le magret de canard .....	19.00€
<i>The roasted duck breast with gingerbread and raspberry sauce</i>	
<i>(Sauce poivre ou porto-marouilles)</i>	

## Les omelettes

*Les omelettes ne sont pas servies le soir, le dimanche et jours fériés*

L'omelette nature.....	9.50€
<i>The plain omelette</i>	
L'omelette aux champignons de Paris.....	10.50€
<i>The mushrooms omelette</i>	
L'omelette au fromage.....	10.50€
<i>The cheese omelette</i>	
L'omelette au jambon.....	10.50€
<i>The ham omelette</i>	
L'ingrédient supplémentaire.....	1.00€
<i>The additional ingredient</i>	

*Toutes nos omelettes sont servies avec frites et salade verte*  
*All our omelettes are served with fries and green salad*

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.  
Nos plats sont maisons: élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Prix nets T.V.A comprise.

*We can indicate you the origin of our products. Our dishes are homemade: locally developed from raw products.*  
*All taxes included*

# Le Grand Large

## Les plateaux de fruits de mer

(Tarifs par personne)

Le Crabe

31.00€

Le Demi Homard

40.00€

Le Royal

*1/2 Crabe & 1/2 Homard—base de 200grs de homard*

47.00€

L'assiette de fruits de mer

17.00€

*Tous nos plateaux et assiettes de fruits de mer sont composés de crevettes, crevettes grises, bigorneaux, bulots, moules, coques ou palourdes, 2 huîtres, 2 langoustines, 2 gambas.*

## Les propositions du Pêcheur

Le filet de lieu noir meunière sauce aux crevettes..... 12.00€

*The coalfish fillet « meunière » with prawns sauce*

Le filet de maigre sauce à la bière des 2 Caps..... 15.00€

*The meagre fish fillet with local beer sauce*

Le pot-au-feu du pêcheur..... 17.00€

*The fish and seafood « Pot au feu »*

*(Duo de poisson de saison, moules, crevettes, légumes et pommes vapeur)*

Les médaillons de lotte à l'armoricaine..... 19.00€

*The monkfish médaillon with armoricaine sauce*

## Les moules

Les moules marinières, frites..... 12.00€

*The mussels in white wine with french fries*

Les moules à la crème, frites..... 13.00€

*The mussels with cream sauce and french fries*

Les moules au curry, frites..... 13.50€

*The mussels with curry sauce and french fries*

Les moules au maroilles, frites..... 14.00€

*The mussels with maroilles cheese sauce and french fries*

Les moules du chef, frites..... 15.00€

*The mussels with cream sauce and french fries*

*(Oignons, carottes, lardons, champignons, salicornes, crème)*

Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits.

Nos plats sont maisons: élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets T.V.A comprise.

*We can indicate you the origin of our products. Our dishes are homemade: locally developed from raw products*

*All taxes included*