

# Menu Blanc Nez

18.50€

L'assiette de crevettes

*The prawns plate*

Ou

Le duo de saumon en rillettes

*The fresh and smoked salmon rillettes*

Ou

Le gratin d'endives

*The endives « au gratin »*

---

Le filet de lieu noir meunière, sauce aux crevettes

*The coalfish fillet meunière with prawn sauce*

Ou

La côte de porc sauce champignons

*The pork chop with mushroom sauce*

Ou

Les moules marinières, frites

*The mussels in white wine and french fries*

Supplément crème - 1.00€

---

La mousse au chocolat

*The chocolate mousse*

Ou

La salade de fruits

*The fresh fruit salad*

Ou

La coupe de glace deux parfums

*The two flavours ice cream*

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*

# Menu Découverte

32.00€

La mise en bouche

~~~

L'assiette de fruits de mer

*(Crevettes, crevettes grises, bulots, bigorneaux, moules, 1 huître, 1 langoustine)*

*The fisherman's plate*

Ou

La cassolette de Noix de Saint Jacques gratinées

*The scallops au gratin with béchamel sauce and local cheese*

Ou

La salade Landaise

*(Foie gras, magret fumé, gésier de canard, pommes, croûtons)*

*The « Landaise » salad*

*(Foie gras, smoked duck breast, duck gizzard, apple)*

~~~

Brochettes d'agneau grillées, sauce tomate confites et fêta

*The grilled lamb skewer, tomato and feta sauce*

Ou

Lotte à l'armoricaine

*The monkfish medaillon with armorican sauce*

Ou

Le filet de daurade à la provençale

*The sea bream filet, provençale sauce*

~~~

L'assiette de fromage de la Côte d'Opale

*The local cheese assortment*

Ou

Le Chtiramisu aux fraises

*The local tiramisu with strawberries*

Ou

La crème brûlée

*The crème brûlée*

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.

# Le Grand Large

## Les fruits de mer (Tarifs par personne)

Le Crabe  
31.00€

*Tous nos plateaux sont composés de crevettes, crevettes grises, bigorneaux, bulots, 3 huîtres, 3 langoustines.*

## Les moules

|                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| Les moules marinières, frites .....                             | 12.00€ |
| <i>The mussels in white wine with french fries</i>              |        |
| Les moules à la crème, frites .....                             | 13.00€ |
| <i>The mussels with cream sauce and french fries</i>            |        |
| Les moules au curry, frites.....                                | 13.50€ |
| <i>The mussels with curry sauce and french fries</i>            |        |
| Les moules au maroilles, frites .....                           | 14.00€ |
| <i>The mussels with maroilles cheese sauce and french fries</i> |        |
| Les moules du chef, frites.....                                 | 15.00€ |
| <i>The mussels with cream sauce and french fries</i>            |        |
| <i>(Oignons, carottes, lardons, champignons, crème)</i>         |        |



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*

## Les Desserts

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Le Ch'tiramisu .....                 | 5.00€ |
| La Crème brûlée a la pistache.....   | 5.50€ |
| La Mousse au chocolat.....           | 4.50€ |
| La Tarte aux fraises .....           | 5.00€ |
| L'île flottante, crème anglaise..... | 4.50€ |
| La Coupe de glaces 3 boules .....    | 6.00€ |
| La Fraise Melba.....                 | 6.50€ |
| La Dame Blanche.....                 | 6.50€ |

## Le Menu Enfants

12.00€

*(Jusqu'à 10 ans)*

L'assiette de crevettes

*The prawns plate*

Ou

Le toast au fromage et petite salade

*The cheese toast and green salad*

~~~~

L'escalope de poulet, sauce crème ou champignons

*The chicken cutlet*

Ou

Le steak haché pur bœuf

*The minced steak*

Ou

Le filet de poisson de saison

*The season fish fillet*

~~~~

Glace

*Ice cream*

Ou

Mousse au chocolat

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.