

### LES ENTRÉES

- Œuf cocotte au maroilles 5€
- Os à moelle XXL fleur de sel 5€
- Rillettes de saumon à tartiner 5€
- Gaspacho tomates, mozzarella di Bufala 6€
- Avocado toasts (citron, lard, piment d'Espelette) 6€



**TOUS NOS PLATS SONT  
COMPOSÉS DE  
PRODUITS FRAIS, DE  
SAISON ET ÉLABORÉS  
SUR PLACE.**



**N'OUBLIEZ PAS,  
NOS PLATS SONT  
ACCOMPAGNÉS DE  
FRITES MAISON ET DE  
SALADE À VOLONTÉ.**

### LES PLATS - 12,90€

**PIÈCE DE BŒUF ET SA SAUCE AU CHOIX** (à discrétion)

**TARTARE DE BŒUF, TRADITIONNEL** ou ITALIEN

**FISH AND CHIPS ET SA SAUCE TARTARE MAISON**

**LASAGNES VÉGÉTARIENNES XXL,**  
courgettes - aubergines - poivron

**ESCALOPE DE VOLAILLE,**  
compotée de tomates balsamique

**PAVÉ DE SAUMON SAPHIR,** crème citron ciboulette

**POÊLÉE DE ROGNONS ET CHAMPIGNONS,** sauce porto

**TARTARE DE SAUMON FRAIS,**  
citron, ciboulette, pommes acidulées

**CARPACCIO DE BŒUF,**  
parmesan, roquette, pignons de pain, basilic

**MOULES MARINIÈRES,** crème ou maroilles (à discrétion)

### SPÉCIALITÉS

**CARRÉ DE PORC IBÉRIQUE, JUS DE ROMARIN - 21€**

**ST JACQUES, CRÈME DE LARD, RISOTTO CRÉMEUX - 24€**

**ENTRECÔTE BLONDE D'AQUITAINE (350G) - 27€**  
beurre maître d'hôtel

### MENU ENFANT - 10€

#### PLATS

- Nuggets de volaille de Licques maison
- Fish and chips enfant
- Burger enfant

#### DESSERTS

- Glace barbe à papa Smarties
- Gaufre du bistrot, chocolat, sucre  
ou Nutella

#### BOISSONS

- Jus de fruits Charles Papillon ou  
limonade artisanale «La gosse»

### LES SALADES - 12,90€

#### GUISEPPE

- Roquette, Légumes grillés (aubergines,  
poivrons, courgettes), jambon Serrano,  
pignons de pain, burrata, balsamique, huile  
d'olive Télégraphe®

#### CÉSAR

- Romaine, Volaille de Licques panée, parme-  
san, sauce César, tomates,  
croustons de pain

#### OCÉANE

- Mesclun, suprêmes d'agrumes, saumon fumé  
maison, gambas,  
avocat, tomates

**LES BURGERS - 12,90€**  
- À dévorer sur place ou à emporter -



**QUINQUIN**  
Buns, maroilles AOP  
Fauquet, steak  
haché minute,  
compotée d'endives,  
poitrine fumée



**GASTON**  
Buns, comté affiné 18 mois,  
steak haché minute, tomates  
marinées, laitue iceberg,  
cornichons, oignons confits,  
sauce cocktail maison



**COCO**  
Buns, volaille de Licques  
panée, compotée de tomates  
balsamique, roquette, crème  
de parmesan AOP, pickles de  
courgette jaune



**JOSÉ**   
Buns, steak  
végétarien,  
guacamole, tomates  
confites, laitue iceberg

**LES FORMULES  
À EMPORTER**



**10,90€**

*Le Burger seul*



**12,90€**

*Le Burger et ses frites*



**13,90€**

*Le Burger, ses frites  
et sa boisson*



**SAVIEZ-VOUS QUE  
NOS BURGERS  
SONT FAÇONNÉS AVEC  
AMOUR ET À LA  
COMMANDE ?**

**LES DESSERTS**

- MOUSSE CHOCOLAT - 4,5€
- TIRAMISU SPÉCULOOS - 5,5€
- CRÈME BRULÉE - 5,5€
- BABA AU RHUM - 5,5€
- TARTELETTE DU MOMENT - 5,5€
- BRIOCHE PERDUE COMME AUTREFOIS - 6€
- GAUFRE DU NORD À LA CRÈME BRULÉE - 6,5€
- CAFÉ GOURMAND - 7€



**TOUS NOS BURGERS  
SONT À DÉGUSTER  
SANS MODÉRATION,  
SUR PLACE OU BIEN  
À EMPORTER.**

**GLACES - 5,50€**

**TOUT CARMEL**

Boule vanille, caramel, caramel laitier maison, noisettes torréfiées, chantilly

**DOUCEUR DES ÎLES**

Boule mangue, citron vert, coulis de mangue, mangue fraîche, chantilly, amandes effilées

**DAME NOIRE**

Triple boule chocolat, chocolat fondu, chantilly, amandes effilées

**DAME BLANCHE**

Triple boule vanille, chocolat fondu, chantilly, amandes effilées

**CAFÉ LIEGEOIS**

Triple boule café, café glacé, chantilly, noisettes torréfiées

**FRAISIER**

Boule vanille, boule fraise, fraises fraîches,  
coulis de fruits rouges, chantilly, amandes effilées

**GLACE & SORBET (3 BOULES AU CHOIX)**

Vanille, fraise, chocolat, caramel, pistache, rhum raisin, citron vert, rhubarbe,  
framboise, cassis, pomme, pêche, abricot...

**PROFITEROLES**

Choux maison, glace vanille Madagascar, chocolat fondu, chantilly, amandes effilées