

## MENU BRASSERIE 30,80 €

**Carpaccio d'agrumes, avocat et petits pois**  
*Carpaccio of citrus fruit, avocado and garden peas*

OU

**Salade caesar**

*Caesar salad*

OU

**Escargots de Bourgogne au beurre persillé (les 6)**

*Burgundy snails in parsley butter*

\*\*\*

**Filet de poulet fermier de Champagne crème de morilles, légumes glacés**  
*Free-range chicken fillet morel mushrooms in cream sauce, glazed vegetables*

OU

**Queues de crevettes sautées au curry, riz basmati**

*Sautéed tails of shrimps in curry, with basmati rice*

OU

**Pavé de veau au jus à la moelle et pommes grenailles fondantes**

*Thick veal steak with bone marrow sauce and melting baby potatoes*

\*\*\*

**Assiette de Brie de Meaux**

*Brie de Meaux cheese*

OU

**Crème brûlée**

*Caramelized custard cream*

OU

**Coupe Délice**

3 boules au choix

Framboise, cerise, orange, passion, mangue, fraise, ananas, chocolat (noir ou blanc), vanille, café, menthe-choco, nougat, biscuit rose, pistache, noix de coco, fruits des bois

*3 scoops of your choice*

*Raspberry, cherry, orange, passion fruit, mango, strawberry, pineapple, chocolate (dark or white), vanilla, coffee, pistachio, mint chocolate, pink biscuits, coconut, wild fruit*

## MENU ENFANT 8,50 €

Boisson comprise (-12 ans)

**Steak haché de Charolais ou brochette de poisson pané ou nuggets maison**

*Minced steak or breaded fish on skewers or home-made nuggets*

**Boules de glace (2boules au choix) ou Yaourt à boire ou Gaufre**

*2 scoops of your choice or Yoghurt to drink or waffle*

## MENU DU JOUR 15,20 €

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert**

**Du lundi au samedi**

**(le midi uniquement)**

Pas de changement possible dans les menus

Service compris. Prix exprimés en euros.



## ENTRÉES

<b>Foie Gras de canard maison et son pain d'épices Fossier</b> <i>Home made duck foie gras with gingerbread "Fossier"</i>		<b>18,50 €</b>
✓ <b>Carpaccio d'agrumes, avocat et petits pois</b> <i>Carpaccio of citrus fruit, avocado and garden peas</i>		<b>10,50 €</b>
<b>Salade océane</b> <i>Salade verte, saumon fumé, tomates, avocat, 2 crevettes roses, asperges</i> <i>Green salad, smoked salmon, tomatoes, avocado, 2 prawns, asparagus tips</i>	<b>11,70 € (entrée)</b>	<b>14,00 € (plat)</b>
<b>Salade Caesar au poulet</b> <i>Caesar salad with chicken</i>	<b>11,00 € (entrée)</b>	<b>12,50 € (plat)</b>
<b>Tartare d'avocat, crevettes, tomates, à la crème de ciboulette</b> <i>Avocado, prawns and tomato tartare with chive cream sauce</i>		<b>13,50 €</b>
<b>Escargots de Bourgogne au beurre persillé</b> <i>Burgundy snails in parsley butter</i>		<b>(les 6) 11,50 €</b>

## PLATS

<b>Aile de raie poêlée, câpres à queue</b> <i>Pan-sautéed skate wings with capers</i>		<b>19,00 €</b>
<b>Queues de crevettes sautées au curry, riz basmati</b> <i>Sautéed tails of shrimps in curry, with basmati rice</i>		<b>18,50 €</b>
<b>Filet de turbot rôti à la citronnelle</b> <i>Roasted fillet of turbot with lemongrass</i>		<b>28,00€</b>
<b>Filet de poulet fermier de Champagne</b> <b>crème de morilles, légumes glacés</b> <i>Free-range chicken fillet morel mushrooms in cream sauce, glazed vegetables</i>		<b>18,50 €</b>
<b>Belle entrecôte grillée (350g)</b> <i>Grilled beef ribsteak (350g)</i>		<b>23,50 €</b>
<b>Pavé de veau au jus à la moelle et pommes grenailles fondantes</b> <i>Thick veal steak in its juice with bone marrow and potatoes «grenailles»</i>		<b>16,50 €</b>
<b>Brochette d'agneau grillée au thym et à l'ail</b> <i>Grilled lamb skewer with thyme and garlic</i>		<b>18,50 €</b>
<b>Tartare de boeuf Charolais assaisonné par nos soins à votre goût, frites et salade</b> <i>Charolais beef tartare with fries and salad</i>		<b>15,00 €</b>
<b>Tartare de boeuf Charolais poêlé, frites et salade</b> <i>Charolais beef tartare with fries and salad</i>		<b>15,40 €</b>
✓ <b>Lasagnes de légumes</b> <i>Lasagna with vegetables</i>		<b>11,00 €</b>

## DESSERTS

<b>Assiette de fromages : Brie de Meaux, Chaource, Langres et Chèvre frais d'Argonne</b> 8,50 € <i>Cheese platter</i>	
<b>Crème brûlée</b> 6,50 € <i>Caramelized custard cream</i>	
<b>Moelleux au chocolat (15 min d'attente)</b> 7,00 € <i>Chocolate soft cake</i>	
<b>Tartare de fraises, gelée à la menthe</b> 8,50 € <i>Strawberries tartar with mint jelly</i>	
<b>Coupe délice (3 boules au choix)</b> 6,00 € <i>Ice cream (3 scoops of your choice)</i>	
<b>Tartelette sablée aux fraises</b> 8,50 € <i>Strawberry shortcake tartlet</i>	
<b>Café ou thé gourmand</b> 7,00 € <i>Gourmet coffee or tea</i>	

## HUÎTRES

	Les6/by6	Les9/by9
<b>Fines de Claire N°1</b>	16,50 €	24,00 €
<b>Fines de Claire N°3</b>	10,50 €	15,70 €
<b>Spéciales St-Vaast N°2</b>	14,00 €	20,00 €
<b>Spéciales Gillardeau N°2</b>	24,50 €	36,50 €
<b>Plateau de l'Ostréiculteur</b>		28,75 €
<i>3 Claires n° 3, 3 Claires n° 1, 3 Spéciales Gillardeau n°2, 3 Spéciales St-Vaast n° 2</i>		

## COQUILLAGES & CRUSTACES

<b>Bigorneaux</b> <i>Winkles</i>		8,50 €
<b>Bulots</b> <i>Sea snails</i>		10,80 €
<b>Crevettes grises</b> <i>Shrimps</i>		10,00 €
<b>Crevettes roses de Madagascar</b> <i>Prawns from Madagascar</i>	Les 12/by 12	13,50 €
<b>Langoustines</b> <i>Spiny lobster</i>	Les 6/by 6	22,00 €
<b>Amandes</b> <i>Dog cockles</i>	Les 6/by 6	6,50 €
<b>Couteaux</b> <i>Razor clam / Solen shellfish</i>	Les 6/by 6	11,00 €
<b>Palourdes</b> <i>Clams</i>	Les 6/by 6	10,50 €
<b>Tourteau</b> <i>Crab</i>		18,50 €

## PLATEAUX DE FRUITS DE MER

<b>Assiette du Mareyeur</b>		<b>34,00 €</b>
<i>3 spéciales St-Vaast n° 2, 6 crevettes roses, 2 amandes, 2 palourdes, 1 langoustine, bulots, crevettes grises et bigorneaux</i>		
<b>Plateau du Pêcheur</b>		<b>30,00 €</b>
<i>1/2 tourteau, 2 langoustines, 6 crevettes roses, bulots, crevettes grises et bigorneaux</i>		
<b>Plateau du Mareyeur</b>		<b>51,50 €</b>
<i>6 spéciales St-Vaast n° 2, 6 crevettes roses, 2 couteaux, 3 amandes, 3 palourdes 2 langoustines, bulots, crevettes grises et bigorneaux</i>		
<b>Grand Mareyeur</b>	<b>2 pers./for 2</b>	<b>118,00 €</b>
<i>10 spéciales St-Vaast n° 2, 4 spéciales Gillardeau n°2, 4 Fines de Claire n° 3, 12 crevettes roses, 4 langoustines, 6 palourdes, 6 amandes, 2 couteaux, 1 tourteau, bulots, crevettes grises et bigorneaux</i>		
<b>Grand Mareyeur</b>	<b>3 pers./for 3</b>	<b>180,00 €</b>
<i>15 spéciales St-Vaast n° 2, 6 spéciales Gillardeau n°2, 6 Fines de Claire n° 3, 18 crevettes roses, 6 langoustines, 9 palourdes, 9 amandes, 3 couteaux, 1 ½ tourteau, bulots, crevettes grises et bigorneaux</i>		

Selon arrivages / according to delivery