

NOS FRUITS DE MER



HUÎTRES NORMANDE " LA MARMITE DE LILI N°3 "

FORMULE 3 HUÎTRES ET SON VERRE DE VIN BLANC ... 14€

3 Oysters and a glass of white wine

6 PIÈCES ... 16€
6 Oysters

9 PIÈCES ... 21€
9 Oysters

12 PIÈCES ... 27€
12 Oysters

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

ASSIETTE DE FRUITS DE MER **22€**

3 huîtres, crevettes grise, bulots, bigorneaux, langoustine

3 oysters, shrimps, whelks, winkles, langoustine

PLATEAU DE FRUITS DE MER **38€**

6 huîtres, crevettes grises, bulots, bigorneaux, 4 langoustines, 1/2 tourteau

6 oysters, shrimps, whelks, winkles, 4 langoustine, 1/2 tourteau



VIVIER D'EAU DE MER

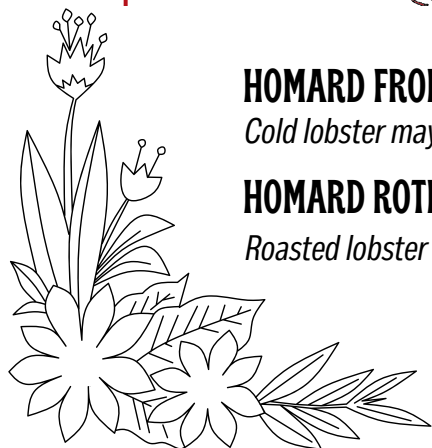


HOMARD FROID MAYONNAISE **12€/100G**

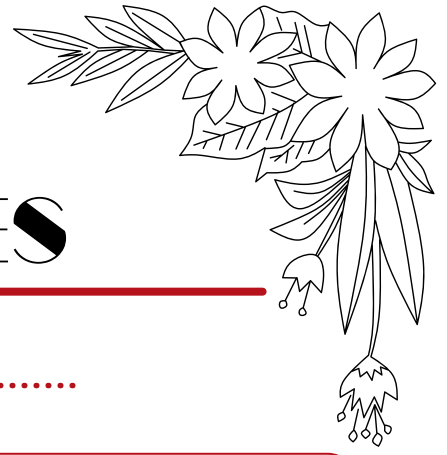
Cold lobster mayonnaise

HOMARD ROTI **14€/100G**

Roasted lobster



NOS FORMULES



..... MENU GOURMAND

29€

" ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT "

starter - main course or main course - dessert

OU

35€

" ENTRÉE-PLAT-DESSERT "

starter - main course - dessert

ENTRÉE / STARTERS

OEUF DU MOMENT

egg of the moment

SAUMON GRAVLAX, PICKLES DE SAISON

gravlax salmon

PLATS / MAIN COURSES

PÊCHE DU JOUR

fish of the day

SUPRÊME DE POULET GRILLÉE

grilled chicken breast

DESSERTS

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON

seasonal fruit pavlova

ROYAL AU CHOCOLAT VALRHONA

royal chocolate

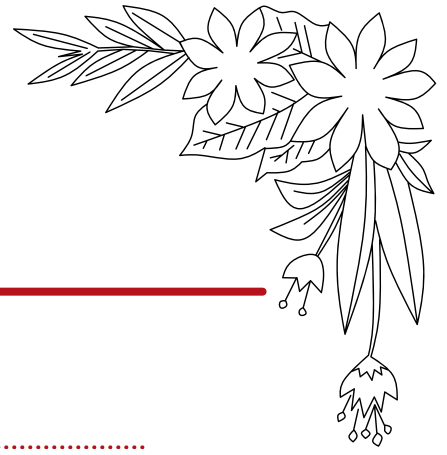
MENU ENFANT 14€

STEAK HACHÉ OU FISH AND CHIPS & CRÊPE OU BOULE DE GLACE

steak or fish and chips & pancake or scoop of ice cream



CARTE



ENTRÉES

STARTERS

- | | |
|--|------------|
| POIREAUX BIO DE NOTRE MARAÎCHER, VINAIGRETTE MIMOSA
<i>Organic leeks from our market gardener, mimosa vinaigrette</i> | 6€ |
| HARENG DOUX DE LA MAISON JC DAVID, POMMES À L'HUILE
<i>Sweet herring from JC David, potato in oil</i> | 8€ |
| CROUSTILLANT DE CHÈVRE MAISON, VINAIGRETTE MIEL ET ROMARIN
<i>Homemade goat cheese crisp with honey and rosemary vinaigrette</i> | 12€ |
| DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES MAISON, SERVI AVEC SA BISQUE
<i>Duo of homemade shrimp croquettes, served with bisque</i> | 12€ |
| SAUMON GRAVLAX MAISON, PICKLES DE SAISON, HUILE D'ANETH ET PAIN TOASTÉE
<i>Homemade salmon gravlax, seasonal pickles, dill oil and toasted bread</i> | 12€ |

--- LA CÉLÈBRE SALADE CÉSAR ---

The famous Caesar salad

En entrée 8€ - En plat 16€



CARTE



POISSONS

FISHS

TARTARE DE LA MER <i>Fish tartar</i>	18€
FISH N' CHIPS MAISON, SAUCE TARTARE <i>Homemade fish n' chips and tartar sauce</i>	18€
LOBSTER ROLL* <i>Lobster Roll</i>	22€
AILE DE RAIE, BEURRE AUX CÂPRES <i>Skate wing with caper butter</i>	24€
BELLE SOLE MEUNIÈRE (SELON ARRIVAGE) <i>Sole Meunière (according to availability)</i>	38€

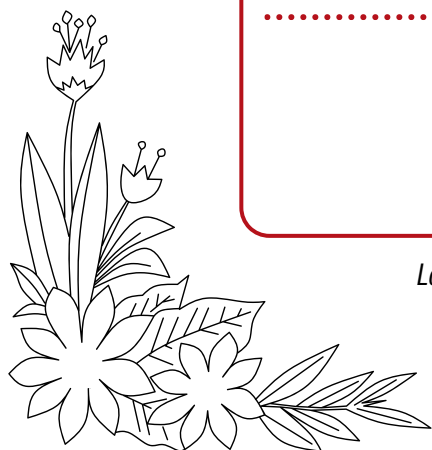
POISSON SERVI AVEC UN ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE CHOIX

SUGGESTIONS DU CHEF

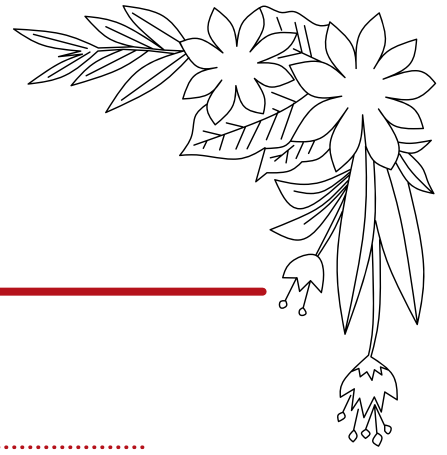
CHEF'S SUGGESTIONS

A L'ARDOISE

Lobster Roll* Garni de 70% de Homard et 30% de Queue d'Ecrevisse



CARTE



VIANDES

MEAT

POTJEVLEESCH MAISON, MAYONNAISE <i>Home-made potjevleesch with mayonnaise</i>	18€
TARTARE DE BOEUF <i>Beef Tartare</i>	18€
SUPRÊME DE POULET GRILLÉ <i>Grilled Chicken Breast</i>	18€
BAVETTE D'ALOYAU ET SON CONFIT D'ECHALOTES <i>Sirloin steak with shallot confit</i>	22€
BELLE ENTRECÔTE <i>Entrecote</i>	26€

VIANDE SERVI AVEC UN ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE CHOIX

ACCOMPAGNEMENTS SIDE

LA PORTION DE GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE **4€**

Frites maison, Purée maison, Pommes sautées, Légumes de saison, Pâtes fraîches

Home fries, Home made mashed potatoes, Fried potatoes, Seasonal vegetables, Fresh pasta

SAUCES SAUCE

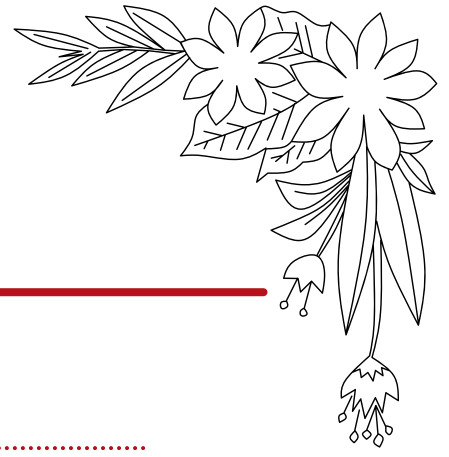
LA PORTION DE SAUCE SUPPLÉMENTAIRE **1.5€**

Poivre, Béarnaise, Beurre Maître d'Hôtel, Maroilles, Roquefort, Champignon, Mayonnaise, Tartare

Pepper, Béarnaise, Beurre Maître d'Hôtel, Maroilles, Roquefort, Mushroom, Mayonnaise, Tartar



CARTE



FROMAGES

CHEESE

TRILOGIE DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE DE SAINTE GODELEINE

10€

The cheese trilogy of the Fromagerie de Sainte Godeleine

DESSERTS

CHEESE

ROYAL AU CHOCOLAT VALRHONA

8€

Royal with Valrhona Chocolate

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON

8€

Pavlova with seasonal fruits

LA CRÈME BRULÉE OU FLAMBÉE

8€

Crème Brulée or Flambé

PARIS-WIMEREUX

10€

Paris-Wimereux

BABA AU RHUM ET SES FRUITS DE SAISON

10€

Baba au Rhum and its seasonal fruits

CITRON DE YANNICK

12€

Yannick's Lemon

CRÊPES FAÇON SUZETTE

14€

Crêpes façon Suzette

GLACES

VANILLE CAVIAR BOURBON
CHOCOLAT NOIR EXTRA TANZANIE
CAFÉ INFUSÉ AUX GRAINS
YAOURT LAIT PRAIRIES DU BOULONNAIS
RHUM-RAISIN

SORBETS

FRAISE
CITRON FRAIS
MANGUE-PASSION
FRAMBOISE
LE PARFUM DU MOMENT

