



Notre établissement est certifié «Maître Restaurateur»

- Ce label vous assure une garantie de qualité et s'articule essentiellement autour de deux éléments :
- Tous nos mets sont cuisinés sur place par une équipe de professionnels.
 - Nos cuisiniers utilisent en très grande majorité des produits frais.

HUÎTRES Oysters

	<i>Les 6/by 6</i>	<i>Les 9/by 9</i>
Fines de Claire N°1	16,50	24,00
Fines de Claire N°3	10,50	15,70
Spéciales St-Vaast N°2	14,00	20,00
Spéciales Gillardeau N°2	24,50	36,50
Plateau de l'Ostréiculteur	--	28,75
<small>3 Claires N°3, 3 Claires N°1, 3 Spéciales Gillardeau N°2, 3 Spéciales St-Vaast N°2</small>		

COQUILLAGES & CRUSTACÉS Shellfish

Bigorneaux	8,50
<small>Winkles</small>	
Bulots	10,80
<small>Sea snails</small>	
Crevettes grises	10,00
<small>Shrimps</small>	
Crevettes roses de Madagascar	<i>les 12/by 12</i> 13,50
<small>Prawns from Madagascar</small>	
Langoustines	<i>les 6/by 6</i> 22,00
<small>Spiny lobster</small>	
Amandes	<i>les 6/by 6</i> 6,50
<small>Dog cockles</small>	
Couteaux	<i>les 6/by 6</i> 11,00
<small>Razor clam // Solen shellfish</small>	
Praires	<i>les 6/by 6</i> 19,00
<small>Round clams</small>	
Tourteau	18,50
<small>Crab</small>	

Selon arrivages /according to delivery

POISSONS Fish

Aile de raie poêlée, câpres à queue	19,00
<small>Pan-sautéed skate wings with capers</small>	
Sole meunière à la plancha (450g)	40,00
<small>Dover sole "meunière"</small>	
Noix de Saint-Jacques rôties, légumes glacés	28,50
<small>Roast kernel of scallops with glazed vegetables</small>	
Filet de turbot rôti, ecrasé de pommes de terre	28,00
<small>Roast fillet of turbot, mashed potatoes</small>	
Choucroute de la mer	26,50
<small>Lotte, haddock, saumon, crevettes roses, moules et beurre blanc</small>	
<small>Sauerkraut with fish: anglerfish, smoked haddock, prawns, mussels and white butter sauce</small>	
Risotto de queues de crevettes poêlées ail et fines herbes	19,50
<small>Tails of shrimps risotto with garlic and mixed herbs</small>	
Dos de cabillaud cuit à la provençale	18,50
<small>Provençal-style back of cod (with ratatouille and garlic)</small>	


VIANDES Meat

Carré d'agneau rôti et son jus, purée de fenouil et chou-fleur braisé	24,50
<small>Roast rack of lamb in its juice, fennel purée and braised cauliflower</small>	
Filet de poulet fermier de Champagne, crème de morilles, légumes glacés	18,50
<small>Free-range chicken fillet morel mushrooms in cream sauce, glazed vegetables</small>	
Belle entrecôte grillée (350g)	23,50
<small>Grilled beef ribsteak (350g)</small>	
Burger maison Viande charolaise, salade, oignon, Cheddar, tomate, cornichon	16,00
<small>Home made Burger (salad, Charolais beef, onion, cheese «Cheddar», tomato, gherkin)</small>	
Pavé de veau au jus à la moelle et pommes grenailles fondantes	16,50
<small>Thick veal steak in its juice with bone marrow and potatoes «grenailles»</small>	
Andouillette grillée A.A.A.A.A., sauce à la moutarde de Reims	15,40
<small>Grilled andouillette, (chitterling sausage), mustard sauce</small>	
Parmentier de confit de canard (15min)	16,50
<small>Preserved duck parmentier</small>	

VEGÉTARIEN

Lasagnes de légumes	11,00
<small>Lasagna with vegetables</small>	
Poêlée de grosses coquillettes au pesto	8,50
<small>Pan-sautéed pasta shells with pesto (in basil, garlic and olive oil sauce)</small>	
Burger végétarien (Haricots rouges, oignons, betterave)	13,00
<small>Vegetarian burger (Red kidney beans, onions and beetroot)</small>	
Crêpe paysanne (champignons, épinards, tomates, béchamel)	8,50
<small>Crêpe with mushrooms, spinach, tomatoes and bechamel sauce</small>	

Toutes nos viandes de Bœuf ci-dessus, sont d'origine française.

Cuisine entièrement « faite Maison » 

Service compris. Prix exprimés en euros.

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Seafood Platters

Assiette du Mareyeur	34,00
<small>3 spéciales St-Vaast N°2, 6 crevettes roses, 2 amandes, 2 praires, 1 langoustine, bulots, crevettes grises et bigorneaux</small>	
<small>3 spéciales St Vaast N°2, 6 palourdes, 2 dog cockles, 2 round clams, 1 spiny lobster, sea snails, shrimps and winkles</small>	

Plateau du Pêcheur	30,00
<small>1/2 tourteau, 2 langoustines, 6 crevettes roses, bulots, crevettes grises et bigorneaux</small>	
<small>1/2 crab, 2 spiny lobsters, 6 prawns, sea snails, shrimps and winkles</small>	

Plateau du Mareyeur	51,50
<small>6 spéciales St-Vaast N°2, 6 crevettes roses, 2 couteaux, 3 amandes, 3 praires, 2 langoustines, bulots, crevettes grises et bigorneaux</small>	
<small>6 spéciales St Vaast N°2, 6 prawns, 2 razor clams, 3 dog cockles, 3 round clams, 2 spiny lobsters, sea snails, shrimps and winkles</small>	

Grand Mareyeur	<i>2pers./for2</i> 118,00
<small>10 spéciales St-Vaast N°2, 4 spéciales Gillardeau N°2, 4 Fines de Claire N°3, 12 crevettes roses, 4 langoustines, 9 praires, 6 amandes, 2 couteaux, 1 tourteau, bulots, crevettes grises et bigorneaux</small>	
<small>10 spéciales St Vaast N°2, 4 spéciales Gillardeau N°2, 4 Fines de Claire N°3, 12 prawns, 4 spiny lobsters, 6 round clams, 6 dog cockles, 2 razor clams, 1 crab, sea snails, shrimps and winkles</small>	

Grand Mareyeur	<i>3pers./for3</i> 180,00
<small>15 spéciales St-Vaast N°2, 6 spéciales Gillardeau N°2, 6 Fines de Claire N°3, 18 crevettes roses, 6 langoustines, 9 praires, 9 amandes, 3 couteaux, 1 1/2 tourteau, bulots, crevettes grises et bigorneaux</small>	
<small>15 spéciales St Vaast N°2, 4 spéciales Gillardeau N°2, 6 Fines de Claire N°3, 18 prawns, 6 spiny lobsters, 9 round clams, 9 dog cockles, 3 razor clams, 1 1/2 crab, sea snails, shrimps and winkles</small>	

MENU DU MAREYEUR 44,00

3 Fines de Claire N°3, 3 Fines de Claire N°1
3 Fines de Claire N°3, 3 Fines de Claire N°1

3 Spéciales St-Vaast N°2, 3 Spéciales Gillardeau N°2
3 Spéciales St-Vaast N°2, 3 Spéciales Gillardeau N°2

Plateau du Pêcheur

1/2 tourteau, 2 langoustines, 6 crevettes roses, bulots, crevettes grises et bigorneaux
1/2 crab, 2 spiny lobsters, 6 prawns, sea nails, shrimps and winkles

Risotto de queues de crevettes poêlées ail et fines herbes
Tails of shrimps risotto with garlic and mixed herbs

Verre de Bourgogne Aligoté (15 cl)
Glass of Bourgogne Aligoté 15 cl

Selon arrivages/according to delivery

DESSERTS

Brie de Meaux	4,50	Langres	5,00
Chèvre frais d'Argonne	4,60	Chaurce	4,80
Assiette de fromages Brie de Meaux, Chaurce, Langres et Chèvre frais d'Argonne	8,50		
<small>Cheese platter</small>			
Tarte fine aux poires à la crème d'amande	7,00	Moelleux au chocolat	7,00
<small>Shortbread with pears and almond cream</small>		<small>Chocolate soft cake</small>	
Panna cotta biscuit de Reims et fruits rouges	7,50	Café gourmand	7,00
<small>Panna cotta with pink biscuit of Reims and red fruits</small>		<small>Gourmet coffee</small>	
Choux profiteroles au chocolat (4 choux)	7,00	Entremets fruits de la passion	7,50
<small>Chocolate profiteroles</small>		<small>Dessert with passion fruit</small>	
Choux profiteroles au chocolat (2 choux)	4,00	Carpaccio d'ananas	7,50
<small>Chocolate profiteroles</small>		<small>Pineapple carpaccio</small>	
Crème brûlée	6,50		
<small>Caramelized custard cream</small>			

GLACES Ice creams

Coupe griottes	7,00	Chocolat ou café Liégeois	7,00
<small>Sorbet cerise, framboise, glace vanille, fruits griotte</small>		<small>Ice cream chocolate or coffe and sweetened whipped cream</small>	
<small>Cherry sorbet, raspberry sorbet, vanilla and morello fruit</small>			

Coupe La Paix	7,00	Coupe Rémoise	7,00
<small>Glace chocolat noir et blanc, nougat, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées</small>		<small>Glace vanille, glace biscuit rose, coulis fruit rouge, morceaux de biscuit rose</small>	
<small>Dark and white chocolate ice cream, nougat, chocolate sauce, Chantilly cream, sliced almonds</small>		<small>Vanilla ice cream, pink biscuits ice cream, pieces of pink biscuits</small>	

Coupe délice (3 boules au choix/ 3 scoops of your choice)	6,00
<small>Framboise, cerise, orange, passion, mangue, fraise, ananas, chocolat (noir, blanc), vanille, café, menthe-choco, nougat, biscuit rose, pistache, noix de coco, fruits des bois</small>	
<small>Raspberry, cherry, orange, passion fruit, mango, strawberry, pineapple, chocolate (dark, white), vanilla, coffee, pistachio, mint chocolate, pink biscuits, coconut, wild fruit</small>	

Supplément chocolat (hot chocolate)	1,50
Supplément chantilly	1,50

COUPES ALCOOLISÉES Alcoholic goblets

Iceberg	7,40	Vigneron	7,40
<small>Glace menthe choco arrosé de Peppermint</small>		<small>Sorbet marc de Champagne arrosé de marc de Champagne</small>	
<small>Mint chocolate ice cream drizzled with Peppermint</small>		<small>Champagne marc brandy sorbet drizzled with Champagne marc brandy</small>	
Colonel	7,40		
<small>Sorbet citron arrosé de vodka</small>			
<small>Lemon sorbet drizzled with vodka</small>			

ENTRÉES First Courses

Foie gras de canard maison et son pain d'épices Fossier	18,50
<small>Home made duck foie gras with gingerbread "Fossier"</small>	
Carpaccio d'agrumes, avocat et petits pois	10,50
<small>Carpaccio of citrus fruit, avocado and garden peas</small>	
Escargots de Bourgogne au beurre persillé	<i>les 6/by 6</i> 11,50
<small>Burgundy snails in parsley butter</small>	
Saumon Gravlax (mariné au sel, sucre et à l'aneth)	12,00
<small>Salmon gravlax (marinated with salt, sugar, and dill)</small>	
Carpaccio de crevettes et Saint-Jacques	18,50
<small>Shrimps and scallops carpaccio</small>	
Asperges vertes gratinées au parmesan	12,80
<small>Green asparagus with a crisp oven-grilled topping</small>	
Soupe de poisson de la Maison Placet	8,50
<small>Fish soup de la Maison Placet</small>	
Salade de chèvre chaud d'Argonne	14,00
<small>Salad with warm goat's cheese</small>	
Salade océane	11,70 14,00 (plat)
<small>Salade verte, saumon fumé, tomates, avocat, 2 crevettes roses, asperges</small>	
<small>Green salad, smoked salmon, tomatoes, avocado, 2 prawns, asparagus tips</small>	
Salade Caesar au poulet	11,00 12,50 (plat)
<small>Caesar salad with chicken</small>	

TARTARES Tartars

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
Tartare d'avocat, crevettes, tomates, à la crème de ciboulette	13,50	--
<small>Avocado, prawns and tomato tartare with chive cream sauce</small>		
Tartare de bœuf Charolais assaisonné par nos soins à votre goût*	--	15,00
<small>Charolais beef tartare*</small>		
Tartare de saumon	15,50	17,50
<small>Salmon tartare</small>		
Tartare de bœuf poêlé*	--	15,40
<small>Pan-sautéed beef tartare*</small>		
Tartare de bœuf à l'Italienne*	--	15,20
<small>Viande de bœuf, tomates séchées, parmesan, huile d'olive et basilic frais</small>		
<small>Beef tartare Italian style*: beef, dried tomatoes, parmesan cheese, olive oil and fresh basil</small>		

** Les tartares servis en plat sont accompagnés d'une assiette de frites et salade.*

** Tartars served in main course are garnished with fries and salad*

Plats végétariens  *Cuisine entièrement « faite Maison »* 

MENU GOURMAND 39,50

ENTRÉES <small>First Course</small>	PLATS <small>Main Course</small>	
6 spéciales St-Vaast N°2 6 spéciales St-Vaast N°2 <i>ou</i> Foie gras de canard maison et son pain d'épices Fossier Home made duck foie gras with gingerbread "Fossier" <i>ou</i> Tartare d'avocat, crevettes, tomates à la crème de ciboulette Avocado, prawns and tomato tartare with chive cream sauce <i>ou</i> Saumon Gravlax <i>(mariné au sel, sucre et à l'aneth)</i> Salmon gravlax (marinated with salt, sugar, and dill)	Carré d'agneau rôti et son jus Purée de fenouil et chou-fleur braisé Roast rack of lamb in its juice, fennel purée and braised cauliflower <i>ou</i> Aile de raie poêlée, câpres à queue Pan-sautéed skate wings with cappers <i>ou</i> Choucroute de la mer Lotte, haddock, saumon, crevettes roses, moules et beurre blanc Sauerkraut with fish: anglerfish, smoked haddock, prawns, mussels and white butter sauce <i>ou</i> Pavé de veau au jus à la moelle Pommes grenaille fondantes Thick veal steak in its juice with bone marrow and potatoes "grenailles"	
Carpaccio d'ananas Pineapple carpaccio	DESSERTS Panna cotta biscuit rose de Reims et fruits rouges Panna cotta with pink biscuits of Reims and red fruits	Entremets fruits de la passion Dessert with passion fruit
VINS AU VERRE <small>Glass of wine</small>		
Bourgogne Aligoté (15cl) <i>ou/or</i> Puisseguin St-Emilion (15cl) <i>ou/or</i> Eaux minérales (50cl), Mineral water		
CAFÉ <small>Expresso coffee</small>		

MENUBRASSERIE 30,80

ENTRÉES <small>First Course</small>	PLATS <small>Main Course</small>	DESSERTS
Escargots de Bourgogne au beurre persillé <small>(les 6)</small> Burgundy snails in parsley butter <i>ou</i> Soupe de poisson de la Maison Placet Fish soup de La Maison Placet <i>ou</i> Carpaccio d'agrumes, avocat et petits pois Carpaccio of citrus fruit, avocado and garden peas	Burger maison Home made Burger <i>ou</i> Dos de cabillaud cuit à la provençale Provençal-style back of cod (with ratatouille and garlic) <i>ou</i> Parmentier de confit de canard <small>(15min)</small> Preserved duck parmentier	Crème brûlée Caramelized custard cream <i>ou</i> Coupe Rémoise Glace vanille, glace biscuit rose, coulis fruit rouge, morceaux de biscuit rose Vanilla ice cream, pink biscuits ice cream, pieces of pink biscuits <i>ou</i> Café Gourmand Gourmet coffee

Servi tous les jours / Menu served every day

MENU DU JOUR 15,20

Entrée + Plat du jour First + Main Course <i>ou</i> Plat du jour + Dessert du jour Main Course + Dessert
--

Du Lundi au samedi midi hors jours fériés

From Monday to Saturday lunch except bank holiday

MENU ENFANT 8,50 (-12 ans)

Steak haché de Charolais Minced steak <i>ou</i> Brochette de poisson pané Breaded fish on a skewers <i>ou</i> Nuggets maison Home-made nuggets	Boules de glace <small>(2 boules au choix)</small> 2 Scoops of you choice <i>ou</i> Yaourt à boire Yoghurt to drink <i>ou</i> Gaufre Waffle Boisson comprise
--	--