



## 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>
<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

3 Claires N°3, 3 Claires N°1, 3 Spéciales Gillardeau N°2, 3 Spéciales St-Vaast N°2

## COQUILLAGES & CRUSTACÉS Shellfish

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

*Selon arrivages /according to delivery*

## POISSONS

Fish

<b>Aile de raie poêlée, câpres à queue</b> .....	18,00
Pan-sautéed skate wings with capers	
<b>Sole meunière à la plancha (450g)</b> .....	40,00
Dover sole "meunière"	
<b>Noix de Saint-Jacques rôties, et risotto truffé</b> .....	28,50
Roast kernel of scallops with truffled risotto	
<b>Dos de cabillaud au Champagne rosé</b> .....	26,50
Back of cod with Champagne rosé sauce	
<b>Choucroute de la mer</b> .....	26,50
<i>Lotte, haddock, saumon, crevettes roses, moules et beurre blanc</i>	
Sauerkraut with fish: anglerfish, smoked haddock, prawns, mussels and white butter sauce	
<b>Pavé de saumon au vert</b> .....	17,00
Thick salmon steak in watercress cream sauce	
<b>Queues de crevettes poêlées ail et fines herbes</b> .....	18,50
Pan-sautéed tails of shrimps with aromatic herbs and garlic	

## VIANDES

Meat

<b>Filet d'agneau rôti au romarin</b> .....	22,00
Roasted fillet of lamb with rosemary	
<b>Fricassée de volaille de Champagne aux petits légumes</b> .....	13,00
Free-range chicken fricassee with vegetables	
<b>Bavette d'ailouay à l'échalote confite</b> .....	16,00
Skirt steak with shallots	
<b>Belle entrecôte grillée (350g)</b> .....	23,50
Grilled beef ribsteak (350g)	
<b>Burger maison Viande charolaise, salade, oignon, Cheddar, tomate, cornichon</b> .....	16,00
Home made Burger (salad, Charolais beef, onion, cheese «Cheddar», tomato, gherkin)	
<b>Escalope de veau à la normande aux deux pommes</b> .....	20,00
Normandy-style veal escalope with apple and mashed potatoes	
<b>Andouillette grillée A.A.A.A., sauce à la moutarde de Reims</b> .....	15,40
Grilled andouillette, (chitterling sausage), mustard sauce	
<b>Filet de bœuf rôti, sauce au poivre vert, écrasé de pomme de terre</b> .....	29,50
Roasted fillet of beef, green pepper sauce, mashed potatoes	
<b>Choucroute de La Paix Saucisse de Francfort, saucisse Alsacienne, poitrine fumée, saucisson</b> .....	13,50
Sauerkraut with frankfurter, smoked bacon, "Alsacienne" sausage, large smoked garlic sausage	

## VEGÉTARIEN

Vegetarian

<b>Lasagnes de légumes</b> .....	11,00
Lasagna with vegetables	
<b>Spaghettis sauce tomate au basilic</b> .....	9,50
Spaghetti with tomato sauce and basil	
<b>Burger végétarien (Haricots rouges, oignons, betterave)</b> .....	13,00
Vegetarian burger (Red kidney beans, onions and beetroot)	
<b>Endives Meunière</b> .....	8,00
Sautéed chicory "meunière" (in browned butter lemon sauce with parsley)	

*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

<b>Assiette du Mareyeur</b> .....	34,50
3 spéciales St-Vaast N°2, 6 crevettes roses, 2 amandes, 2 praires, 1 langoustine, bulots, crevettes grises et bigorneaux	
3 spéciales St Vaast N°2, 6 palourdes, 2 dog cockles, 2 round clams, 1 spiny lobster, sea snails, shrimps and winkles	
<b>Plateau du Pêcheur</b> .....	30,50
1/2 tourteau, 2 langoustines, 6 crevettes roses, bulots, crevettes grises et bigorneaux	
1/2 crab, 2 spiny lobsters, 6 prawns, sea snails, shrimps and winkles	
<b>Plateau du Mareyeur</b> .....	51,50
6 spéciales St-Vaast N°2, 6 crevettes roses, 2 couteaux, 3 amandes, 3 praires, 2 langoustines, bulots, crevettes grises et bigorneaux	
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	
<b>Grand Mareyeur</b> .....	<i>2pers./for2</i> 118,00
10 spéciales St-Vaast N°2, 4 spéciales Gillardeau N°2, 4 Fines de Claire N°3, 12 crevettes roses, 4 langoustines, 6 praires, 6 amandes, 2 couteaux, 1 tourteau, bulots, crevettes grises et bigorneaux	
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	

## MENU DU MAREYEUR 44,50

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

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

ou

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

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

ou

**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 snails, shrimps and winkles

ou

**Queues de crevettes poêlées ail et fines herbes**

Pan-sautéed tails of shrimps with aromatic herbs and garlic

ou

**Verre de Bourgogne Aligoté (15 cl)**

Glass of Bourgogne Aligoté 15 cl

*Selon arrivages/according to delivery*

## DESSERTS

<b>Brie</b> .....	4,50	<b>Saint-Marcellin</b> .....	5,00	<b>Langres</b> .....	5,00
<b>Assiette de fromages Brie, Saint-Marcellin et Langres</b> .....	7,00				
Platter of cheeses					
<b>Poire en gelée, crème légère au caramel</b> .....	7,00	<b>Moelleux au chocolat</b> .....	7,00		
Pear jelly with light caramel cream		Chocolate soft cake			
<b>Tartelette aux pommes et crème d'amande</b> ....	7,00	<b>Café gourmand</b> .....	7,00		
Shortbread tart with apple and almond cream		Gourmet coffee			
<b>Choux profiteroles au chocolat</b> .....	7,00	<b>Carpaccio d'ananas</b> .....	7,50		
Chocolate profiteroles		Pineapple carpaccio			
<b>Crème brûlée</b> .....	6,50				
Caramelized custard cream					
<b>Tiramisu biscuit rose de Reims au Champagne et fraises</b> .....	8,20				
Tiramisu with pink biscuit Champagne and strawberries					
<b>Entremet mandarine au Grand Marnier</b> .....	7,00				
Dessert with tangerine and Grand Marnier					

## GLACES Ice creams

<b>Coupe griottes</b> .....	6,50	<b>Chocolat ou café Liégeois</b> .....	6,50
Sorbet cerise, framboise, glace vanille, fruits griotte		Ice cream chocolate or coffe and sweetened whipped cream	
Cherry sorbet, raspberry sorbet, vanilla and morello fruit			
<b>Coupe La Paix</b> .....	6,50	<b>Coupe Rémoise</b> .....	6,50
Glace chocolat noir et blanc, nougat, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées		Glace vanille, glace biscuit rose, coulis fruit rouge, morceaux de biscuit rose	
Dark and white chocolate ice cream, nougat, chocolate sauce, Chantilly cream, sliced almonds		Vanilla ice cream, pink biscuits ice cream, pieces of pink biscuits	
<b>Coupe vanille mirabelle et quetsche</b> .....	6,50		
Yellow plum and quetsch plum sorbet, yellow plums fruits and vanilla ice cream			
<b>Coupe délice (3 boules au choix/ 3 scoops of your choice)</b> .....	6,00		
Framboise, cerise, orange, passion, mangue, fraise, ananas, chocolat (noir, blanc), vanille, café, menthe-choco, nougat, biscuit rose, pistache, noix de coco, fruits des bois			
Raspberry, cherry, orange, passion fruit, mango, strawberry, pineapple, chocolate (dark, white), vanilla, coffee, pistachio, mint chocolate, pink biscuits, coconut, wild fruit			

## COUPES ALCOOLISÉES Alcoholic goblets

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

## ENTRÉES First Courses

<b>Foie gras de canard maison et son pain d'épices Fossier</b> .....	18,50
Home made duck foie gras with gingerbread "Fossier"	
<b>Escargots de Bourgogne à la tomate, gratinés au beurre persillé</b> .....	11,00 <small>(les 6)</small>
Burgundy snails in parsley butter with tomatoes	
<b>Cocotte de champignons, noisettes et noix</b> .....	11,00
Casserole with mushrooms, hazelnuts and walnuts	
<b>Saumon Gravlax (mariné au sel, sucre et à l'aneth)</b> .....	12,00
Salmon gravlax (marinated with salt, sugar, and dill)	
<b>Cappuccino de châtaigne</b> .....	10,30
Cappuccino of chestnuts	
<b>Velouté de légumes d'antan</b> .....	9,50
Velvety vegetables soup	

## SALADES First Courses

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<b>Salade océane</b> .....	11,70	14,00
<i>Salade verte, saumon fumé, tomates, avocat, 2 crevettes roses, asperges</i>		
Green salad, smoked salmon, tomatoes, avocado, 2 prawns, asparagus tips		
<b>Salade Caesar au poulet</b> .....	11,00	12,50
Caesar salad with chicken		
<b>Salade de Saint-Marcellin rôti</b> .....	10,20	--
Salad with Saint-Marcellin cheese		
<b>Salade de mâche, noix, jambon de Reims et son oeuf mollet</b> .....	11,00	--
Salad of lamb's lettuce, walnuts, Reims ham with soft-boiled egg		

## TARTARES Tartars

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<b>Tartare d'avocat, crabe et pamplemousse</b> .....	15,00	--
Avocado, crab and grapefruit tartare		
<b>Tartare de bœuf Charolais assaisonné par nos soins à votre goût*</b> .....	--	15,00
Charolais beef tartare*		
<b>Tartare de saumon</b> .....	15,50	17,50
Salmon tartare		
<b>Tartare de bœuf poêlé*</b> .....	--	15,40
Pan-sautéed beef tartare*		
<b>Tartare de bœuf à l'Italienne*</b> .....	--	15,20
<i>Viande de bœuf, tomates séchées, parmesan, huile d'olive et basilic frais</i>		
Beef tartare Italian style*: beef, dried tomatoes, parmesan cheese, olive oil and fresh basil		

\* 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

<b>ENTRÉES</b> <small>First Course</small>	<b>PLATS</b> <small>Main Course</small>
<b>6 spéciales St-Vaast N°2</b> 6 spéciales St-Vaast N°2	<b>Filet d'agneau rôti au romarin</b> Roasted fillet of lamb with rosemary ou <b>Aile de raie poêlée, câpres à queue</b> Pan-sautéed skate wings with capers ou <b>Choucroute de la mer</b> <i>Lotte, haddock, saumon, crevettes roses, moules et beurre blanc</i> Sauerkraut with fish: anglerfish, smoked haddock, prawns, mussels and white butter sauce ou <b>Escalope de veau normande aux deux pommes</b> Normandy-Style veal escalope with apple and mashed potatoes
<b>Foie gras de canard maison et son pain d'épices Fossier</b> Home made duck foie gras with gingerbread "Fossier" ou <b>Tartare d'avocat, crabe et pamplemousse</b> Avocado, crab and grapefruit tartare ou <b>Saumon Gravlax</b> <i>(mariné au sel, sucre et à l'aneth)</i> Salmon gravlax (marinated with salt, sugar, and dill)	<b>DESSERTS</b>
<b>Poire en gelée crème légère au caramel</b> Pear jelly with light caramel cream	<b>Entremet mandarine au Grand Marnier</b> Dessert with tangerine and Grand Marnier
	<b>Tiramisu biscuit rose de Reims au Champagne et fraise</b> Tiramisu with pink biscuit Champagne and strawberries
<b>Bourgogne Aligoté (15cl) ou/or Puisseguin St-Emilion (15cl) ou/or Eaux minérales (50cl), Mineral water</b>	<b>VINS AU VERRE</b> <small>Glass of wine</small>
	<b>CAFÉ</b> <small>Espresso coffee</small>

## MENU BRASSERIE 30,80

<b>ENTRÉES</b> <small>First Course</small>	<b>PLATS</b> <small>Main Course</small>	<b>DESSERTS</b>
<b>Salade de Saint-Marcellin rôti</b> Salad with Saint-Marcellin cheese ou <b>Escargots de Bourgogne à la tomate, gratinés au beurre persillé</b> Burgundy snails in parsley butter with tomatoes ou <b>Cocotte de champignons, noisettes et noix</b> Casserole with mushrooms, hazelnuts and walnuts	<b>Burger maison</b> Home made Burger ou <b>Pavé de saumon au vert</b> Thick salmon steak in watercress cream sauce ou <b>Fricassée de volaille de Champagne aux petits légumes</b> Free-range chicken fricassee with vegetables	<b>Carpaccio d'ananas</b> Pineapple carpaccio ou <b>Coupe Rémoise</b> <i>Glace vanille, glace biscuit rose, coulis fruit rouge, morceaux de biscuit rose</i> Vanilla ice cream, pink biscuits ice cream, pieces of pink biscuits ou <b>Café Gourmand</b> Gourmet coffee
<i>Servi tous les jours / Menu served every day</i>		

## MENU DU JOUR 15,20

<b>Entrée + Plat du jour</b> First + Main Course ou <b>Plat du jour + Dessert du jour</b> Main Course + Dessert
<i>Du Lundi au samedi midi hors jours fériés</i> From Monday to Saturday lunch except bank holiday

## MENU ENFANT 8,5 0 (-12 ans)

<b>Steak haché de Charolais</b> Minced steak ou <b>Escalope de saumon frais</b> Escalope of salmon ou <b>Jambon blanc</b> Boiled ham	<b>Boules de glace</b> <i>(2 boules au choix)</i> 2 Scoops of you choice ou <b>Yaourt à boire</b> Yoghurt to drink ou <b>Gaufre</b> Waffle
Boisson comprise	