



## 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> .....	15,50	23,20
<b>Fines de Claire N°3</b> .....	10,50	15,70
<b>Spéciales St-Vaast N°2</b> .....	12,00	17,50
<b>Spéciales Gillardeau N°2</b> .....	24,00	36,00
<b>Plateau de l'Ostréiculteur</b> .....	--	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

<b>Bigorneaux</b> .....	8,50
<small>Winkles</small>	
<b>Bulots</b> .....	10,80
<small>Sea snails</small>	
<b>Crevettes grises</b> .....	10,00
<small>Shrimps</small>	
<b>Crevettes roses de Madagascar</b> .....	<small>les 16/by 16</small> 12,50
<small>Prawns from Madagascar</small>	
<b>Langoustines</b> .....	<small>les 6/by 6</small> 22,00
<small>Spiny lobster</small>	
<b>Amandes</b> .....	<small>les 6/by 6</small> 6,50
<small>Dog cockles</small>	
<b>Couteaux</b> .....	<small>les 6/by 6</small> 11,00
<small>Razor clam // Solen shellfish</small>	
<b>Praires</b> .....	<small>les 6/by 6</small> 18,50
<small>Round Clams</small>	
<b>Tourteau</b> .....	16,50
<small>Crab</small>	

*Selon arrivages /according to delivery*

## POISSONS

Fish

<b>Aile de raie poêlée, câpres à queue</b> .....	18,00
<small>Pan-sautéed skate wings with capers</small>	
<b>Sole meunière à la plancha (450g)</b> .....	40,00
<small>Dover sole "meunière"</small>	
<b>Noix de Saint-Jacques rôties, et risotto truffé</b> .....	28,00
<small>Roast kernel of scallops with truffled risotto</small>	
<b>Joue de lotte et giralles à la crème</b> .....	29,50
<small>Pan-Sautéed anglerfish cheeks with chanterelles mushrooms in cream sauce</small>	
<b>Choucroute de la mer</b> .....	25,50
<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>	
<b>Pavé de saumon au vert</b> .....	16,50
<small>Thick salmon steak in watercress cream sauce</small>	
<b>Queues de crevettes poêlées ail et fines herbes</b> .....	18,50
<small>Pan-sautéed tails of shrimps with aromatic herbs and garlic</small>	

## VIANDES

Meat

<b>Filet d'agneau rôti au romarin</b> .....	22,00
<small>Roasted fillet of lamb with rosemary</small>	
<b>Fricassée de volaille de Champagne aux petits légumes</b> .....	12,50
<small>Free-range chicken fricassee with vegetables</small>	
<b>Bavette d'ailouay à l'échalote confite</b> .....	15,50
<small>Skirt steak with shallots</small>	
<b>Belle entrecôte grillée (350g)</b> .....	23,00
<small>Grilled beef ribsteak (350g)</small>	
<b>Burger maison Viande charolaise, salade, oignon, Cheddar, tomate, cornichon</b> .....	15,20
<small>Home made Burger (salad, Charolais beef, onion, cheese «Cheddar», tomato, gherkin)</small>	
<b>Escalope de veau à la normande aux deux pommes</b> .....	19,50
<small>Normandy-style veal escalope with apple and mashed potatoes</small>	
<b>Andouillette grillée A.A.A.A., sauce à la moutarde de Reims</b> .....	14,90
<small>Grilled andouillette, (chitterling sausage), mustard sauce</small>	
<b>Filet de bœuf rôti, sauce au poivre vert, écrasé de pomme de terre</b> .....	28,50
<small>Roasted fillet of beef, green pepper sauce, mashed potatoes</small>	
<b>Choucroute de La Paix Saucisse de Francfort, saucisse Alsacienne, poitrine fumée, saucisson</b> .....	12,50
<small>Sauerkraut with frankfurter, smoked bacon, "Alsacienne" sausage, large smoked garlic sausage</small>	

## VEGÉTARIEN

Vegetarian

<b>Lasagnes de légumes</b> .....	10,50
<small>Lasagna with vegetables</small>	
<b>Spaghettis sauce tomate au basilic</b> .....	9,00
<small>Spaghetti with tomato sauce and basil</small>	
<b>Burger végétarien (Haricots rouges, oignons, betterave)</b> .....	12,50
<small>Vegetarian burger (Red kidney beans, onions and beetroot)</small>	
<b>Endives Meunière</b> .....	8,00
<small>Sautéed chicory "meunière" (in browned butter lemon sauce with parsley)</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

<b>Assiette du Mareyeur</b> .....	32,00
<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>	
<b>Plateau du Pêcheur</b> .....	28,00
<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>	
<b>Plateau du Mareyeur</b> .....	49,50
<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>	
<b>Grand Mareyeur</b> .....	<small>2pers./for2</small> 116,00
<small>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</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>	

## 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

ou

**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 snails, shrimps and winkles

ou

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

Pan-sautéed tails of shrimps with aromatic herbs and garlic

•

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

Glass of Bourgogne Aligoté 15 cl

*Selon arrivages/according to delivery*

## DESSERTS

<b>Brie</b> .....	3,50	<b>Chèvre frais d'Argonne</b> .....	4,50	<b>Langres</b> .....	4,50
<b>Assiette de fromages</b> <i>Brie, chèvre frais d'Argonne et Langres</i> .....	6,50				
<small>Platter of cheeses</small>					
<b>Poire en gelée, crème légère au caramel</b> .....	6,50	<b>Moelleux au chocolat</b> .....	6,50		
<small>Pear jelly with light caramel cream</small>		<small>Chocolate soft cake</small>			
<b>Tartelette aux pommes et crème d'amande</b> ....	6,50	<b>Café gourmand</b> .....	5,90		
<small>Shortbread tart with apple and almond cream</small>		<small>Gourmet coffee</small>			
<b>Choux profiteroles au chocolat</b> .....	6,00	<b>Carpaccio d'ananas</b> .....	6,50		
<small>Chocolate profiteroles</small>		<small>Pineapple carpaccio</small>			
<b>Crème brûlée</b> .....	5,50				
<small>Caramelized custard cream</small>					
<b>Tiramisu biscuit rose de Reims au Champagne et fraises</b> .....	8,20				
<small>Tiramisu with pink biscuit Champagne and strawberries</small>					
<b>Bûche praliné, figue et génoise pain d'épices orange</b> .....	6,50				
<small>Log cake praline, fig and sponge cake of gingerbread orange</small>					

## GLACES Ice creams

<b>Coupe griottes</b> .....	6,00	<b>Chocolat ou café Liégeois</b> .....	6,00
<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>			
<b>Coupe mirabelle et quetsche</b> .....	6,00	<b>Coupe Rémoise</b> .....	5,80
<small>Yellow plum and quetsch plum sorbet, yellow plums fruits</small>		<small>Glace vanille, glace biscuit rose, coulis fruit rouge, morceaux de biscuit rose</small>	
<b>Coupe La Paix</b> .....	5,80	<small>Vanilla ice cream, pink biscuits ice cream, pieces of pink biscuits</small>	
<small>Glace chocolat noir et blanc, nougat, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées</small>			
<small>Dark and white chocolate ice cream, nougat, chocolate sauce, Chantilly cream, sliced almonds</small>			
<b>Coupe délice (3 boules au choix/ 3 scoops of your choice)</b> .....	5,30		
<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>			

## COUPES ALCOOLISÉES Alcoholic goblets

<b>Iceberg</b> .....	7,40	<b>Vigneron</b> .....	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>	
<b>Colonel</b> .....	7,40		
<small>Sorbet citron arrosé de vodka</small>			
<small>Lemon sorbet drizzled with vodka</small>			

## ENTRÉES First Courses

<b>Foie gras de canard maison et son pain d'épices Fossier</b> .....	19,50
<small>Home made duck foie gras with gingerbread "Fossier"</small>	
<b>Escargots de Bourgogne à la tomate, gratinés au beurre persillé</b> .....	10,50 <small>(les 6)</small>
<small>Burgundy snails in parsley butter with tomatoes</small>	
<b>Cocotte de champignons, noisettes et noix</b> .....	10,50
<small>Casserole with mushrooms, hazelnuts and walnuts</small>	
<b>Saumon Gravlax (mariné au sel, sucre et à l'aneth)</b> .....	11,50
<small>Salmon gravlax (marinated with salt, sugar, and dill)</small>	
<b>Cappuccino de châtaigne</b> .....	9,80
<small>Cappuccino of chestnuts</small>	
<b>Velouté de légumes d'antan</b> .....	9,50
<small>Velvety vegetables soup</small>	

## SALADES First Courses


<b>Salade océane</b> .....	<small>Entrée</small> 11,20	<small>Plat</small> 13,50
<small>Salade verte, saumon fumé, tomates, avocat, 2 crevettes roses, asperges</small>		
<small>Green salad, smoked salmon, tomatoes, avocado, 2 prawns, asparagus tips</small>		
<b>Salade Caesar au poulet</b> .....	10,50	12,00
<small>Caesar salad with chicken</small>		
<b>Tartare de chèvre chaud d'Argonne</b> .....	10,20	--
<small>Salad with warm goat's cheese</small>		
<b>Salade de mâche, noix, jambon de Reims et son oeuf mollet</b> .....	10,50	--
<small>Salad of lamb's lettuce, walnuts, Reims ham with soft-boiled egg</small>		

## TARTARES Tartars

<b>Tartare d'avocat, crabe et pamplemousse</b> .....	<small>Entrée</small> 14,50	<small>Plat</small> --
<small>Avocado, crab and grapefruit tartare</small>		
<b>Tartare de bœuf Charolais assaisonné par nos soins à votre goût*</b> .....	--	14,20
<small>Charolais beef tartare*</small>		
<b>Tartare de saumon</b> .....	15,50	17,50
<small>Salmon tartare</small>		
<b>Tartare de bœuf poêlé*</b> .....	--	14,50
<small>Pan-sautéed beef tartare*</small>		
<b>Tartare de bœuf à l'Italienne*</b> .....	--	14,00
<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 38,00

<b>ENTRÉES</b> <small>First Course</small>	<b>PLATS</b> <small>Main Course</small>	
<b>6 spéciales St-Vaast N°2</b> <small>6 spéciales St-Vaast N°2</small>	<b>Filet d'agneau rôti au romarin</b> <small>Roasted fillet of lamb with rosemary</small> <small>ou</small> <b>Aile de raie poêlée, câpres à queue</b> <small>Pan-sautéed skate wings with capers</small> <small>ou</small> <b>Choucroute de la mer</b> <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> <small>ou</small> <b>Escalope de veau normande aux deux pommes</b> <small>Normandy-Style veal escalope with apple and mashed potatoes</small>	
<b>Foie gras de canard maison et son pain d'épices Fossier</b> <small>Home made duck foie gras with gingerbread "Fossier"</small> <small>ou</small> <b>Tartare d'avocat, crabe et pamplemousse</b> <small>Avocado, crab and grapefruit tartare</small> <small>ou</small> <b>Saumon Gravlax</b> <small>(mariné au sel, sucre et à l'aneth)</small> <small>Salmon gravlax (marinated with salt, sugar, and dill)</small>	<b>DESSERTS</b>	
<b>Poire en gelée crème légère au caramel</b> <small>Pear jelly with light caramel cream</small>	<b>Bûche praliné, figue</b> <b>Génoise pain d'épices orange</b> <small>Log cake praline, fig and spong cake of gingerbread orange</small>	<b>Tiramisu biscuit rose de Reims au Champagne et fraise</b> <small>Tiramisu with pink biscuit Champagne and strawberries</small>
<b>BOURGOGNE</b> <small>Glass of wine</small>	<b>VINS AU VERRE</b> <small>Glass of wine</small>	
<b>Bourgogne Aligoté (15cl) ou/or</b>	<b>Puisseguin St-Emilion (15cl) ou/or</b>	<b>Eaux minérales (50cl),</b> <small>Mineral water</small>
<b>CAFÉ</b> <small>Espresso coffee</small>		

## MENU BRASSERIE 29,90

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

## MENU DU JOUR 14,90

<b>Entrée + Plat du jour</b> <small>First + Main Course</small> <small>ou</small> <b>Plat du jour + Dessert du jour</b> <small>Main Course + Dessert</small>	<b>Steak haché de Charolais</b> <small>Minced steak</small> <small>ou</small> <b>Escalope de saumon frais</b> <small>Escalope of salmon</small> <small>ou</small> <b>Jambon blanc</b> <small>Boiled ham</small>	<b>Boules de glace</b> <small>(2 boules au choix)</small> <small>2 Scoops of you choice</small> <small>ou</small> <b>Yaourt à boire</b> <small>Yoghurt to drink</small> <small>ou</small> <b>Gaufre</b> <small>Waffle</small>
<small>Du Lundi au samedi midi hors jours fériés</small> <small>From Monday to Saturday lunch except bank holiday</small>		

## MENU ENFANT 7,70 (-12 ans)

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