



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	<small>les 16/by 16</small> 13,50
<small>Prawns from Madagascar</small>	
Langoustines	<small>les 6/by 6</small> 22,00
<small>Spiny lobster</small>	
Amandes	<small>les 6/by 6</small> 6,50
<small>Dog cockles</small>	
Couteaux	<small>les 6/by 6</small> 11,00
<small>Razor clam // Solen shellfish</small>	
Praires	<small>les 6/by 6</small> 18,50
<small>Round Clams</small>	
Tourteau	18,50
<small>Crab</small>	

Selon arrivages /according to delivery

POISSONS

Fish

Aile de raie poêlée, câpres à queue	18,00
<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, et risotto truffé	28,50
<small>Roast kernel of scallops with truffled risotto</small>	
Dos de cabillaud au Champagne rosé	26,50
<small>Back of cod with Champagne rosé sauce</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>	
Pavé de saumon au vert	16,50
<small>Thick salmon steak in watercress cream sauce</small>	
Queues de crevettes poêlées ail et fines herbes	18,50
<small>Pan-sautéed tails of shrimps with aromatic herbs and garlic</small>	

VIANDES

Meat


Filet d'agneau rôti au romarin	22,00
<small>Roasted fillet of lamb with rosemary</small>	
Fricassée de volaille de Champagne aux petits légumes	12,50
<small>Free-range chicken fricassee with vegetables</small>	
Bavette d'ailouay à l'échalote confite	15,50
<small>Skirt steak with shallots</small>	
Belle entrecôte grillée (350g)	23,00
<small>Grilled beef ribsteak (350g)</small>	
Burger maison Viande charolaise, salade, oignon, Cheddar, tomate, cornichon	15,20
<small>Home made Burger (salad, Charolais beef, onion, cheese «Cheddar», tomato, gherkin)</small>	
Escalope de veau à la normande aux deux pommes	19,50
<small>Normandy-style veal escalope with apple and mashed potatoes</small>	
Andouillette grillée A.A.A.A., sauce à la moutarde de Reims	14,90
<small>Grilled andouillette, (chitterling sausage), mustard sauce</small>	
Filet de bœuf rôti, sauce au poivre vert, écrasé de pomme de terre	29,50
<small>Roasted fillet of beef, green pepper sauce, mashed potatoes</small>	
Choucroute de La Paix Saucisse de Francfort, saucisse Alsacienne, poitrine fumée, saucisson	12,50
<small>Sauerkraut with frankfurter, smoked bacon, "Alsacienne" sausage, large smoked garlic sausage</small>	

VEGÉTARIEN

Vegetarian

Lasagnes de légumes	10,50
<small>Lasagna with vegetables</small>	
Spaghettis sauce tomate au basilic	9,00
<small>Spaghetti with tomato sauce and basil</small>	
Burger végétarien (Haricots rouges, oignons, betterave)	12,50
<small>Vegetarian burger (Red kidney beans, onions and beetroot)</small>	
Endives Meunière	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

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	<small>2pers./for2</small> 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, 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

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

Brie	3,50	Saint-Marcellin	4,80	Langres	4,50
Assiette de fromages Brie, Saint-Marcellin et Langres	6,50				
<small>Platter of cheeses</small>					
Poire en gelée, crème légère au caramel	6,50	Moelleux au chocolat	6,50		
<small>Pear jelly with light caramel cream</small>		<small>Chocolate soft cake</small>			
Tartelette aux pommes et crème d'amande	6,50	Café gourmand	5,90		
<small>Shortbread tart with apple and almond cream</small>		<small>Gourmet coffee</small>			
Choux profiteroles au chocolat	6,00	Carpaccio d'ananas	6,50		
<small>Chocolate profiteroles</small>		<small>Pineapple carpaccio</small>			
Crème brûlée	5,50				
<small>Caramelized custard cream</small>					
Tiramisu biscuit rose de Reims au Champagne et fraises	8,20				
<small>Tiramisu with pink biscuit Champagne and strawberries</small>					
Entremet mandarine au Grand Marnier	6,50				
<small>Dessert with tangerine and Grand Marnier</small>					

GLACES Ice creams

Coupe griottes	6,00	Chocolat ou café Liégeois	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>					
Coupe La Paix	5,80	Coupe Rémoise	5,80		
<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 vanille mirabelle et quetsche	6,00				
<small>Yellow plum and quetsch plum sorbet, yellow plums fruits and vanilla ice cream</small>					
Coupe délice (3 boules au choix/ 3 scoops of your choice)	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

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

SALADES First Courses

Salade océane	<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>		
Salade Caesar au poulet	10,50	12,00
<small>Caesar salad with chicken</small>		
Tartare de Saint-Marcellin rôti	10,20	--
<small>Salad with Saint-Marcellin cheese</small>		
Salade de mâche, noix, jambon de Reims et son oeuf mollet	10,50	--
<small>Salad of lamb's lettuce, walnuts, Reims ham with soft-boiled egg</small>		

TARTARES Tartars

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

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

MENU BRASSERIE 29,90

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

MENU DU JOUR 15,20

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

Du Lundi au samedi midi hors jours fériés
From Monday to Saturday lunch except bank holiday

MENU ENFANT 7,70 (-12 ans)

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