

DESSERTS

Assiette de fromages : Brie de Meaux, Chaource, Langres et Chèvre frais d'Argonne 8,50 €

Cheese platter

 Crème brûlée 6,50 €
Caramelized custard cream

Moelleux au chocolat (15 min d'attente) 7,00 €
Chocolate soft cake

 Bavarois, gelée aux figues et mousse pralinée 7,00 €
Bavarian cream with fig jelly and praline mousse

Tartelette sablée aux fraises 8,50 €
Strawberry shortcake tartlet

Profiteroles au chocolat 4,00 € (2 choux) 7,00 € (4 choux)
Chocolate profiteroles

Fraises au sucre 8,00 €
Strawberries with sugar

Framboises au sucre 9,50 €
Raspberries with sugar

 Quetsches rôties au romarin et miel, glace noisette 7,00 €
Quetsch plum roasted with rosemary and honey, hazelnut ice cream

 Café ou thé gourmand 7,00 €
Gourmet coffee or tea

GLACES

Coupe griottes (sorbet cerise, sorbet framboise, glace vanille, fruits griotte, chantilly) 6,50 €
Cherry sorbet, raspberry sorbet, vanilla ice cream and morello fruit, whipped cream

Coupe La Paix (glace chocolat noir et blanc, nougat, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées) 6,50 €
Dark and white chocolate ice cream, nougat, chocolate sauce, whipped cream, sliced almonds

Chocolat ou café Liégeois 6,50 €
Ice cream chocolate or coffee and sweetened whipped cream

Coupe Rémoise (glace vanille, glace biscuit rose, coulis fruit rouge, morceaux de biscuit rose) 6,50 €
Vanilla ice cream, pink biscuits ice cream, pieces of pink biscuits

 Coupe délice (3 boules au choix) 6,00 €
Ice cream (3 scoops of your choice)

Supplément chantilly 1,50 € chocolat chaud 1,50 €

 MENU BRASSERIE 30,80 €

Entrée+ plat + dessert
(Tous les jours)

MENU DU JOUR 15,20 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Du lundi au samedi
(le midi uniquement)

Pas de changement possible dans les menus - Service compris. Prix exprimés en euros



HUÎTRES

	Les6/by6	Les9/by9
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 €

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

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

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

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Assiette du Mareyeur		34,00 €
<i>3 spéciales St-Vaast n° 2, 6 crevettes roses, 2 amandes, 2 palourdes, 1 langoustine, bulots, crevettes grises et bigorneaux</i>		
Plateau du Pêcheur		30,00 €
<i>1/2 tourteau, 2 langoustines, 6 crevettes roses, bulots, crevettes grises et bigorneaux</i>		
Plateau du Mareyeur		51,50 €
<i>6 spéciales St-Vaast n° 2, 6 crevettes roses, 2 couteaux, 3 amandes, 3 palourdes 2 langoustines, bulots, crevettes grises et bigorneaux</i>		
Grand Mareyeur	2 pers./for 2	118,00 €
<i>10 spéciales St-Vaast n° 2, 4 spéciales Gillardeau n°2, 4 Fines de Claire n° 3, 12 crevettes roses, 4 langoustines, 6 palourdes, 6 amandes, 2 couteaux, 1 tourteau, bulots, crevettes grises et bigorneaux</i>		
Grand Mareyeur	3 pers./for 3	180,00 €
<i>15 spéciales St-Vaast n° 2, 6 spéciales Gillardeau n°2, 6 Fines de Claire n° 3, 18 crevettes roses, 6 langoustines, 9 palourdes, 9 amandes, 3 couteaux, 1 ½ tourteau, bulots, crevettes grises et bigorneaux</i>		

MENU DU MAREYEUR 44,50 €

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

ou

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

ou

Queues de crevettes sautées au curry , riz basmati

•

Verre de Bourgogne Aligoté (15 cl)

Selon arrivages / according to delivery


ENTRÉES

Foie Gras de canard Maison et son pain d'épices Fossier <i>Home made duck foie gras with gingerbread "Fossier"</i>	18,50 €
 Salade de chèvre chaud d'Argonne ✓ <i>Salad with warm goat's cheese</i>	14,00 € (entrée)
Salade océane <i>Salade verte, saumon fumé, tomates, avocat, 2 crevettes roses, asperges</i> <i>Green salad, smoked salmon, tomatoes, avocado, 2 prawns, asparagus tips</i>	11,70 € (entrée) 14,00 € (plat)
 Salade Caesar au poulet <i>Caesar salad with chicken</i>	11,00 € (entrée) 12,50 € (plat)
Tartare d'avocat, crevettes, tomates, à la crème de ciboulette <i>Avocado, prawns and tomato tartare with chive cream sauce</i>	13,50 €
 Escargots de Bourgogne au beurre persillé <i>Burgundy snails in parsley butter</i>	(les 6) 11,50 €
Poêlée de girolles, pousses d'épinards et tomates cerises <i>Pan-sautéed chanterelle mushrooms with baby spinach leaves and cherry tomatoes</i>	14,50 €
 Tomates multicolores et mozzarella Di Bufala Campana ✓ <i>Tomatoes and Di Bufala Campana mozzarella cheese</i>	10,50 €
 Salade d'automne <i>Salade verte, figes, fourme d'Ambert, tomates, noix et raisins</i> ✓ <i>Green salad, figs, blue cheese, tomatoes, walnuts and grapes</i>	10,50 € (entrée)

TARTARES

Tartare de boeuf Charolais assaisonné par nos soins à votre goût, frites et salade <i>Charolais beef tartare with fries and salad</i>	15,00 €
Tartare de boeuf Charolais poêlé, frites et salade <i>Pan-sautéed Charolais beef tartare with fries and salad</i>	15,40 €
Tartare de boeuf à l'Italienne, frites et salade <i>Viande de boeuf, tomates séchées, parmesan, huile d'olive et basilic frais</i> <i>Beef tartare Italian style: beef, dried tomatoes, parmesan cheese, olive oil and fresh basil</i>	15,20 €
Tartare de saumon à la citronnelle, frites et salade <i>Salmon tartare with lemongrass, french fries and salad</i>	18,00 €

VÉGÉTARIEN ✓

Lasagnes de légumes <i>Lasagna with vegetables</i>	11,00 €
Poêlée de grosses coquillettes au pesto <i>Pan-sautéed pasta shells with pesto (in basil, garlic and olive oil sauce)</i>	8,50 €
 Burger végétarien (haricots rouges, oignons, betterave) <i>Vegetarian burger (red kidney beans, onions and beetroot)</i>	13,00 €

POISSONS

Aile de raie poêlée, câpres à queue <i>Pan-sautéed skate wings with capers</i>	19,00 €
Queues de crevettes sautées au curry, riz basmati <i>Sautéed tails of shrimps in curry, with basmati rice</i>	18,50 €
Filet de turbot meunière <i>Fillet of turbot « meuniere » (in brown butter lemon sauce with parsley)</i>	28,00 €
 Tournedos de saumon à la crème de moutarde de Reims <i>Salmon tournedos with Reims mustard cream</i>	18,50 €
Suprême de bar, spaghetti de courgettes <i>Supreme of sea bass with zucchini spaghetti</i>	22,00 €
Moules de bouchot de la Baie du Mont Saint-Michel à la crème <i>Bouchot mussels from Mont Saint-Michel with cream</i>	15,50 €
Moules de bouchot de la Baie du Mont Saint-Michel à la marinière <i>Bouchot mussels from Mont Saint-Michel in marinière-style</i>	15,00 €

VIANDES

 Filet de poulet fermier de Champagne pané à la Milanaise Spaghetti <i>Breaded free-range chicken fillet in Milanese style with spaghetti</i>	18,50 €
Belle entrecôte grillée (350g) <i>Grilled beef ribsteak (350g)</i>	23,50 €
 Pavé de veau au jus à la moelle et pommes grenailles fondantes <i>Thick veal steak in its juice with bone marrow and potatoes «grenailles»</i>	16,50 €
Brochette d'agneau grillée au thym et à l'ail <i>Grilled lamb skewer with thyme and garlic</i>	18,50 €
 Burger maison viande charolaise, salade, oignon, Cheddar, tomate, cornichon <i>Home made Burger (Salad, Charolais beef, onion, cheese «Cheddar», tomato, gherkin)</i>	16,00 €
Parmentier de confit de canard <i>Preserve duck parmentier</i>	16,50 €
Bun'n'roll aux trois viandes (Agneau, bœuf, veau) Oignons rouges, Cheddar, salade, mayonnaise, ketchup, avec frites maison et salade <i>Bun'n'Roll with three meat: lamb, beef and veal. Red onions, Cheddar, salad, mayonnaise, ketchup - french fries and salad</i>	16,50 €
Bavette poêlée, échalotes confites <i>Pan-fried flank steak with candied shallots</i>	16,00 €

MENU ENFANT 8,50 €

Boisson comprise (-12 ans)

Steak haché de Charolais ou brochette de poisson pané ou nuggets maison
Minced steak or breaded fish on skewers or home-made nuggets

Boules de glace (2boules au choix) ou Yaourt à boire ou Gaufre
2 scoops of your choice or Yoghurt to drink or waffle