



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 12/by 12</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>	
Palourdes	<small>les 6/by 6</small> 10,50
<small>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 frozen vegetables</small>	
Filet de daurade au sésame et soja	16,50
<small>Fillet of sea bream with sesame seeds and soy in vinaigrette 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>	
Queues de crevettes poêlées ail et fines herbes	18,50
<small>Pan-sautéed tails of shrimps with aromatic herbs and garlic</small>	
Mixed grill de la mer (lotte, Saint-Jacques, haddock et saumon)	22,50
<small>Mixed grill of fish (anglerfish, pan-sautéed scallops, smoked haddock, salmon)</small>	

VIANDES

Meat

Côtes d'agneau grillées au thym frais	22,00
<small>Grilled lamb chop with fresh thyme</small>	
Filet de poulet fermier de Champagne pané à la milanaise	14,50
<small>Free-range chicken fricassee with vegetables</small>	
Bavette d'aloyau à l'échalote confite	16,00
<small>Skirt steak sirloin with shallots</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>	
Rognon de veau grillé, sauce barbecue	16,00
<small>Grilled veal kidney with barbecue sauce</small>	
Andouillette grillée A.A.A.A.A., sauce à la moutarde de Reims	15,40
<small>Grilled andouillette, (chitterling sausage), mustard sauce</small>	
Brochette de filet de bœuf grillée, sauce béarnaise	29,50
<small>Grilled fillet of beef on skewers, with béarnaise sauce</small>	
Mixed grill (Agneau, bœuf, volaille, porc)	20,50
<small>Mixed grill (lamb, pork, beef, poultry)</small>	

VEGÉTARIEN

Vegetarian

Lasagnes de légumes	11,00
<small>Lasagna with vegetables</small>	
Spaghettis sauce tomate au basilic	9,50
<small>Spaghetti with tomato sauce and basil</small>	
Burger végétarien (Haricots rouges, oignons, betterave)	13,00
<small>Vegetarian burger (Red kidney beans, onions and beetroot)</small>	
Tomates farcies aux petits légumes	11,50
<small>Stuffed tomatoes with baby vegetables</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	34,50
<small>3 spéciales St-Vaast N°2, 6 crevettes roses, 2 amandes, 2 palourdes, 1 langoustine, bulots, crevettes grises et bigorneaux</small>	
<small>3 spéciales St Vaast N°2, 6 palourdes, 2 dog cockles, 2 clams, 1 spiny lobster, sea snails, shrimps and winkles</small>	
Plateau du Pêcheur	30,50
<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 palourdes, 2 langoustines, bulots, crevettes grises et bigorneaux</small>	
<small>6 spéciales St Vaast N°2, 6 prawns, 2 razor clams, 3 dog cockles, 3 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 palourdes, 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 clams, 6 dog cockles, 2 razor clams, 1 crab, sea snails, shrimps and winkles</small>	

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

Brie	4,50	Chèvre frais d'Argonne	5,80	Langres	5,00
Assiette de fromages <i>Brie, Chèvre et Langres</i>	7,00				
<small>Platter of cheeses</small>					
Tartelette sablée aux framboises	11,50	Moelleux au chocolat	7,00		
<small>Shortbread tart with raspberries</small>		<small>Chocolate soft cake</small>			
Tartelette sablée aux fraises	9,50	Café gourmand	7,00		
<small>Shortbread tart with strawberries</small>		<small>Gourmet coffee</small>			
Choux profiteroles au chocolat	7,00	Carpaccio d'ananas	7,50		
<small>Chocolate profiteroles</small>		<small>Pineapple carpaccio</small>			
Crème brûlée	6,50	Fraises au sucre	8,00		
<small>Caramelized custard cream</small>		<small>Strawberries with sugar</small>			
Tiramisu biscuit rose de Reims au Champagne	8,20	Framboises au sucre	9,50		
<small>Tiramisu with pink biscuit Champagne and strawberries</small>		<small>Raspberries with sugar</small>			
Pêche pochée en gelée au Marc de Champagne, crème de vanille	7,00				
<small>Peaches poached in Marc de Champagne, vanilla cream</small>					
Entremets framboises au biscuit rose de Reims	7,00				
<small>Dessert with raspberries and pink biscuit</small>					

GLACES Ice creams

Coupe griottes	6,50	Chocolat ou café Liégeois	6,50
<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	6,50	Coupe Rémoise	6,50
<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>	
Fraises ou framboises melba	6,50		
<small>Strawberries or raspberries Melba (ice cream cup with strawberries topped with whipped cream)</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>			

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>	
Saumon Gravlax (mariné au sel, sucre et à l'aneth)	12,00
<small>Salmon gravlax (marinated with salt, sugar, and dill)</small>	
Brochette de Saint-Jacques, crevettes et julienne de légumes	15,50
<small>Cappuccino of chestnuts</small>	
Melon et jambon de Parme	12,50
<small>Melon with Parma ham</small>	

SALADES First Courses

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
Salade océane	11,70	14,00
<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
<small>Caesar salad with chicken</small>		
Salade de chèvre chaud d'Argonne	14,00	--
<small>Salad with warm goat's cheese</small>		
Salade fraîcheur	12,00	13,50
<small>Melon, pastèque, agrume, billes de Mozzarella et jambon de Parme</small>		
<small>Melon, watermelon, citrus fruits, Mozzarella cheese and Parma ham</small>		
Salade méditerranéenne	11,00	12,50
<small>Salade verte, poivron, concombre, olives noires, tomates, oignon rouge, féta, coriandre</small>		
<small>Green salad, sweet pepper, cucumber, black olives, tomato, red onion, feta cheese, coriander</small>		

TARTARES Tartars

Tartare d'avocat, crevettes, tomates à la crème de ciboulette	<i>Entrée</i> 13,50	<i>Plat</i> --
<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 <small>6 spéciales St-Vaast N°2</small>	Côtes d'agneau grillées au thym frais <small>Grilled lamb chop with fresh thyme</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> Rognon de veau grillé sauce barbecue <small>Grilled veal kidneys with barbecue sauce</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, crevettes, tomates à la crème de ciboulette <small>Avocado, prawns and tomato tartare with chive cream sauce</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	
Carpaccio d'ananas <small>Pineapple carpaccio</small>	Tartelette sablée aux fraises <small>Shortbread tart with strawberries</small>	Tiramisu biscuit rose de Reims au Champagne <small>Tiramisu with pink biscuit in Champagne</small>
Bourgogne Aligoté (15cl) ou/or	Puisseguin St-Emilion (15cl) ou/or	Eaux minérales (50cl), Mineral water
CAFÉ Espresso coffee		

MENUBRASSERIE 30,80

ENTRÉES <small>First Course</small>	PLATS <small>Main Course</small>	DESSERTS
Salade de chèvre chaud d'Argonne <small>Salad with warm goat's cheese</small> <small>ou</small> Melon et jambon de Parme <small>Melon with Parma ham</small> <small>ou</small> Carpaccio d'agrumes, avocat et petits pois <small>Carpaccio of citrus fruit, avocado and garden peas</small>	Burger maison <small>Home made Burger</small> <small>ou</small> Mixed grill de la mer <small>Mixed grill of fish</small> <small>(anglerfish, pan-sautéed scallops, smoked haddock, salmon)</small> <small>ou</small> Filet de poulet fermier de Champagne Pané à la Milanaise <small>Free-range chicken fillet Milanaise-style</small>	Pêche pochée en gelée au Marc de Champagne <small>Peaches poached in Marc de Champagne, vanilla cream</small> <small>ou</small> Coupe Rémoise <small>Glace vanille, glace biscuit rose, coulis fruit rouge, morceaux de biscuit rose</small> <small>ou</small> Filet de bœuf à la Milanaise <small>Free-range chicken fillet Milanaise-style</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 8,5 0 (-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>	