

# Entrées

## ENTRÉES FROIDES

Duo de foie gras et Lucullus concassé de noisettes torréfiées et chutney de pommes/poires	19 €
Carpaccio de St Jacques et homard en tartare à l'huile de pistaches torréfiées	22 €
Médailles de saumon fumé et sa déclinaison de betteraves	18 €
Assiette ibérique (Jambon, chorizo, boudin)	16 €
Carpaccio de veau à l'huile de noisettes, copeaux de parmesan et poudre de câpres	18 €

## Les Plats

### VIANDES

Les filets de boeuf flambés "tout un spectacle" (poivre ou champignons ou caramélisé bière et cassonade)	35 €
L'entrecôte béarnaise <u>ou</u> à la moëlle et sa sauce marchand de vin	25 €
Filet de boeuf grillé sauce béarnaise	29 €
L'hamburger David, sauce crémée aux truffes et son foie gras poêlé	22 €
Le filet américain	19 €
Pluma Ibérique, jus à la sauge et et son risotto au chorizo	24 €
Lasagne de ris de veau, poêlée champêtre et copeaux de truffes	28 €

## Menu Enfant 13 €

Steack haché, ou nuggets de poulet, ou pizza accompagnées de purée, ou frites ou Pâtes  
Glace 2 boules, ou dessert du jour

## ENTRÉES CHAUDES

Escalope de foie gras poêlées, compotée d'oignons rouges, coulis de butternut	22 €
Médailles de homard rôtis, bouillon Thaï, nouilles japonaises	24 €
Poêlée de gambas sur ses salicornes sautées, crème de noilly prat	20 €
Cassolettes d'escargots aux morilles	17 €
Ravioles de langoustines à la truffe et sa sauce au foie gras	20 €

### POISSONS

Noix de St Jacques poêlées, réduction d'agrumes saveur thé fumé	30 €
Médaille de lotte, coulis de petits pois, lardons et croquant de parmesan	28 €
Sole meunière ou grillée ou champagne	33 €
Pavé de bar rôti, lissé de patates douces, sauce coco/curry	23 €
Lasagne de homard	38 €

## Les Végétariens

Lasagnes végétariennes aux légumes	17 €
Hamburger végétarien (galette de légumes, steak de tofu, tomate, salade, fromage)	17 €
Wok de nouilles au soja et aux légumes	17 €
Tajine de légumes	14 €

*Nos viandes et poissons sont accompagnés : de légumes de saison ou de pâtes fraîches ou purée maison ou riz ou frites. 2ème accompagnement : supplément 2 € 50.*

# Fruits de mer

Clam's la pièce	3 €	L'assiette de l'Ecailler	22 €
Langoustine la pièce	3,50 €	3 fines de claire, amandes, coques, moules, bulots, bouquets, langoustines	
Crevettes grises les 100 gr	3,50 €		
Bigorneaux les 200 gr	5 €	Le tout cuit	26 €
Bulots les 6	7 €	1/2 tourteau, bulots, bouquets, bigorneaux, crevettes grises, langoustines	
Amandes les 6	7 €		
Moules d'Espagne les 12	8 €	Le plateau royal	36 €
La coupe de crevettes roses les 8 pièces	10,50 €	9 fines de claire, amandes, moules, bulots, bouquets, langoustines, clam's, 1/2 tourteau, crevettes grises, bigorneaux...	
Tourteau	18 €		
Homard du vivier	42 €		

## HUÎTRES

Gillardeau	(prix pour 6,9,12)
N°3	19 € / 28 € / 36 €
Fines de claire	(prix pour 6,9,12)
N°0	14 € / 20 € / 26 €
N°2	12 € / 17 € / 22 €
N°3	10 € / 14 € / 19 €
Label rouge	(prix pour 6,9,12)
N°2	16,5 € / 27 € / 30,5 €
N°3	13,5 € / 19 € / 24,5 €

Le plateau Arcades (2 pers.)	56 €
12 fines de claire, amandes, moules, bulots, bouquets, tourteaux, clam's, bigorneaux, crevettes grises, ...	

Le tête à tête (2 pers.)	66 €
12 fines de claire, 2 amandes, 12 bulots, 1 tourteau, 2 clams, 2 langoustines, 2 grosses gambas, 8 crevettes roses, 100g crevettes grises ...	

Le plateau gourmand (2 pers.)	84 €
18 fines de claire, amandes, moules, bulots, bouquets, clams, bigorneaux, crevettes grises, langoustines, 1 homard ...	

## Menu 19,50 €

### ENTRÉES

Quiche aux morilles et sa salade aux noix  
ou  
Terrine du moment et ses toasts grillés

### PLATS

Carbonnade flamande, frites  
ou  
Dos de lieu sauce crémeuse à l'échalotte et moutarde à l'ancienne, riz pilaf

### DESSERTS

Gaufre au chocolat  
ou  
Tarte du moment

## Menu 32,50 €

### ENTRÉES

Saumon en gravelax, crème d'aneth  
ou  
Cuisses de grenouilles à la crème d'ail  
ou  
Salade du chef (gésier, toast de chèvre chaud, magret fumé)

### PLATS

Marmite de la mer et son écrémée de poireaux, pommes vapeur  
ou  
Escalope de veau à la crème, tagliatelle  
ou  
Entrecôte sauce fromagère du Nord

### DESSERTS

Tarte tatin et sa boule de glace vanille  
ou  
Omelette norvégienne  
ou  
Gâteau au chocolat et sa crème anglaise