

Les Menus	
Entrée + Plat	27 €
Plat + Dessert	24 €
Entrée + Plat + Dessert	33 €
Boissons comprises	69 €
2 Entrées + Plat + Dessert	44 €
Boissons comprises	80 €
Menu Petit Loup (jusque 10 ans)	
Plat + Dessert	20 €
L'entrée	12 €
Le plat	19 €
Le fromage	11 €
Le dessert	9 €

Les Entrées

Crevettes Roses de Boulogne, Wok de légumes crus et cuits au soja, bouillon de champignons

Mon pâté en croûte traditionnel, Foie gras de canard, Pistaches, ses condiments

Cœur de saumon « Tout Betterave... » crue & cuite...

Œuf Bio Meurette, Endive du Nord fondante, copeaux Parmesan

Maquereau « au vin blanc », verdurette Poireaux fumés, Pommes de terre tièdes, ravigote de pied de Porc

Les Plats

Tajine de cabillaud, barigoule d'automne, jus de couscous épicé, polenta aux oignons confits

Barbue cuisinée aux champignons, Gros cannellonis cuisinés aux coquillages du moment...

**Brochette végétale au Barbecue, huile d'herbettes, vinaigre Balsamique
Accompagnée de son Risotto NATURE au jus de légumes par extraction**

Mignon de Porcelet, fricassée d'Escargots de la ferme de Radinghem, chou vert

Poitrine de canette fondante, essence au curry, les légumes fleurs

Les Desserts

Assiette de fromages affinés « Maison Philippe Olivier », chutney de saison

Mes choux « Signature by CD » Chocolat noir, vanille bourbon, café Arabica

Entremet autour de la Figue, Glace onctueuse au chocolat blanc

Milk-shake Ananas Victoria, granite frappé Piña Colada-citron vert

Tarte automnale « façon Mendiant » caramélisée ...

Mille-feuille choco-choco, sorbet Orange Grand-Marnier ...

Côté Barbecue

Une invitation à découvrir une cuisson naturelle au feu de bois sur un Barbecue-Brasero.

C'est le produit lui-même qui va fortement influencer le goût.

La richesse des produits nous la devons aux producteurs, éleveurs, maraichers, pêcheurs...

Les herbes fraîches et fleurs comestibles sont issues de notre jardin....

Daurade cuite sur fenouil séché, vinaigrette de fenouil confit, romarin, aneth 28 €

Langoustine XXL rôtie et fumée au thym-Citron, Beurre de basilic (selon arrivage) 58 €

Homard breton cuit sur le foin, jus tiède à la truffe d'été (selon arrivage) 65 €

Pressa Ibérique, sauce soja aigre-doux, tomates Cerise confites 32 €

Côte de veau du Limousin en croûte d'herbettes, Sauce Arabica (pour 2 pers.) 120 €

Côte de Bœuf de Salers maturée, véritable Béarnaise (pour 2 pers.) 130 €

En accompagnements des mets cuisinés au Barbecue / Brasero, nous vous proposons :

- Belle salade croquante de légumes cuits & crus, râpé de Parmesan Reggiano
- Poêlée de légumes oubliés à l'huile d'Olive Terre Bormane
- Tomates « Cœur de Pigeon » confites servies en cassolette, truffe d'Automne
- Pommes de Terre du Touquet cuisinées en cocotte au thym-Citron
- Risotto Arborio « Al Dente » aux champignons de saison
- Deux garnitures au choix Le supplément garniture 10 €

Cocktails

Cocktail du Jardin	8.00 €
Aperol Spritz	8.00 €
Mojito	10.00 €
Maï Thaï	10.00 €
Pinky	10.00 €

Bières

Karmeliet Triple pression 25 cl	4.50 €
Karmeliet Triple pression 50 cl	8.00 €
Page 24 blonde 33 cl	5.00 €
Secret de moines triple 33 cl	5.00 €
Diversión IPA 3.4° 33 cl	6.50 €
Dix Blonde 6.5° 33 cl	6.50 €
Hoppy Yuzu blonde 5.8 ° 33 cl	6.50 €
Wall triple 8.3° 33 cl	6.50 €
Héroïne blanche 5° 33 cl	6.50 €

Apéritifs

La coupe de champagne	13.00 €
Le kir pétillant	8.00 €
Le kir vin blanc	7.00 €
Suze, Ricard, Pastis	7.00 €
Picon vin blanc ou bière	9.00 €
Porto blanc, rouge, Muscat	9.00 €

Vins au verre

2018 Muscat Ottonel (blanc)	7.50 €
2018 Petit Chablis (blanc)	7.50 €
2019 Sauvignon Angle Droit (blanc)	7.50 €
N.M Drostdy Hof Adelpracht (moelleux)	7.50 €
2018 Coteaux Bourguignons (rouge)	7.50 €
2019 Syrah Gamine (rouge)	7.50 €

Cafés et infusions

Expresso, Décaféiné	3.50 €
Double expresso	6.00 €
Cappuccino, Latte Macchiato	7.00 €
Irish Coffee	12.00 €
Thés et Infusions	4.50 €

Cocktails sans alcool

Exotique	6.50 €
Flower	6.50 €

Sodas et Jus de fruits

Coca cola, Coca zéro, Schweppes	4.50 €
Orangina, Ice Tea, Diabolo	4.50 €
Jus de Fruits	4.50 €

Eaux Minérales

	<u>Demi /</u>	<u>Bouteille</u>
Eau de Perrier / Badoit	3.50 €	6.00 €
San Pellegrino	3.50 €	6.00 €
Evian		6.00 €
Vittel	3.50 €	6.00 €

	<u>33 cl</u>	<u>75 cl</u>
Eau filtrée		5.00 €
Perrier Verte	3.50 €	6.00 €
Chateldon		6.50 €

Whiskies et Bourbon

Jack Daniel's	9.00 €
The Macallan 12 ans	9.00 €
Toki Kapan Blended	9.00 €
Laphroaig Quater Cask Islay	12.00 €

Les digestifs

Genièvre de Houlle	12.00 €
Fleur bière, poire William, Framboise	15.00 €
Grand Marnier Cordon Rouge	12.00 €
Cognac Camus VSOP	12.00 €
Fine de Cognac Hennessy	14.00 €
Armagnac Uby Oak	18.00 €
Calavados Lecompte 5 ans	13.00 €
Get 27, Get 31, Limoncello	12.00 €
Rhum Gun's Bell Caraibes	12.00 €
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	13.00 €
Rhum Appelton Jamaïque	15.00 €
Rhum XO British West Indies	15.00 €
Ron Zacapa 23 Solera	18.00 €

<u>Champagne</u>	<u>Demi</u>	<u>Bouteille</u>	<u>Bordeaux blancs</u>	<u>Demi</u>	
Esterlin		60.00 €	2016 Clos Floridene		45.00 €
Pol Roger	35.00 €	70.00 €	2018 Clarendelle	22.00 €	
Moët et Chandon		75.00 €			
Ruinart		90.00 €			
Moët et Chandon rosé	40.00 €	75.00 €			
			<u>Alsace blanc</u>		<u>Bouteille</u>
			2018 Muscat Ottonel		30.00 €
			2019 Gewurztraminer		30.00 €
			2018 Pinot Gris Rosenberg		30.00 €
<u>Loire blanc</u>	<u>Demi</u>	<u>Bouteille</u>			
Pouilly fumé Ladoucette	23.00 €	45.00 €			
Menetou Salon Morogues	21.00 €	40.00 €			
			<u>Vallée du Rhône blanc</u>		<u>Bouteille</u>
			2017 St-Joseph « Fruit d'Avilleran »		42.00 €
			2018 St Peray « Les Pins »		35.00 €
			2018 Condrieu « Terrasses du Palat »		65.00 €
			2018 Condrieu « La petite Côte »		70.00 €
<u>Bourgogne blanc</u>	<u>Demi</u>	<u>Bouteille</u>			
2018 Chablis « Domaine »		36.00 €			
2018 Petit Chablis W.Fèvre	16.00 €				
2017 Chablis 1 ^{er} cru « Les Lys »		60.00 €			
2017 Chablis 1 ^{er} cru « Fourchaume »		60.00 €			
2015 Chablis 1 ^{er} cru « Vaillons »		60.00 €			
2009 Chablis GC « Les Preuses »		110.00 €			
			<u>Vins étrangers blancs</u>		<u>Bouteille</u>
2018 St-Véran T.Droin		40.00 €	2018 Vigna Esmeralda (Espagne)		28.00 €
2018 Pouilly-Fuissé « Plaisance » T.Droin		45.00 €	2016 Koonunga Hill (Australie)		30.00 €
2016 Clos du Château de Puligny		52.00 €			
2018 Mercurey Château de Chamirey		60.00 €			
2018 Mercurey VV F.Raquillet		45.00 €			
2017 Meursault « Grands Charrons »		80.00 €			
2016 Côte-de-Nuits « Dame Huguette »		42.00 €			
2018 Côte-de-Nuits	20.00 €				
			<u>Vins rosés</u>		<u>Bouteille</u>
			2019 Côte de Provence « La Vie en Rose »		28.00 €
			2019 Lubéron « Côté Levant »		26.00 €
			2020 Château Sainte Marguerite		38.00 €

Haut Médoc

2011 Patache d'aux « Flora »	Bouteille	45.00 €
2014 La Demoiselle de Sociando	Bouteille	50.00 €

Moulis

2014 Château Maucaillou	Bouteille	55.00 €
2013 La Salle de Poujeaux	Bouteille	44.00 €

Margaux

2013 Pavail de Luze	Bouteille	60.00 €
2013 Château Cordet	Bouteille	60.00 €

Graves

2015 Clos Floridene	Bouteille	43.00 €
2018 Château de Cérons	Bouteille	35.00 €
2014 La Croix Carbonnieux	Bouteille	50.00 €
2015 La Villa Bel Air	Bouteille	40.00 €

Pomerol

2016 Château Lafleur Grangeneuve	Bouteille	54.00 €
----------------------------------	------------------	---------

Lalande de Pomerol

2015 Château La Croix St-Jean	Demi	25.00 €	Bouteille	48.00 €
-------------------------------	-------------	---------	------------------	---------

Bourgogne

2016 Pommard Vaumuriens	Demi		Bouteille	75.00 €
2017 Nuit-St-Georges "Aux St Julien"			Bouteille	75.00 €
2016 Côtes de Nuits "Dames Huguette"			Bouteille	40.00 €
2016 Côtes de Beaune F.Leachaue			Bouteille	38.00 €
2017 Gevrey Chambertin A.G		36.00 €	Bouteille	68.00 €
2016 Beaune Les Paules F.L			Bouteille	50.00 €
2017 Santenay VV L.Colin			Bouteille	50.00 €
2017 Pinot Noir Tollot Beaut			Bouteille	48.00 €
2014 Volnay « En Vaut »			Bouteille	55.00 €

Languedoc - Roussillon

2018 Côtes Catalanes « Modeste »	Bouteille	30.00 €
2018 Côtes Roussillon « Sorcières »	Bouteille	37.00 €
2018 Hérault « Le loup dans la bergerie »	Bouteille	28.00 €
2018 « De battre mon cœur »	Bouteille	60.00 €

Saint Estephe

2016 Château Lalande de Pez	Bouteille	38.00 €
2018 Château Le Crock	Bouteille	60.00 €

Pauillac

2016 Baron Nathaniel	Bouteille	45.00 €
----------------------	------------------	---------

Saint Julien

2015 Sarget de Gruaud Larose	Bouteille	65.00 €
2012 Duluc de Branaire Ducru	Bouteille	70.00 €
2015 Pavillon de Léoville Poyferré	Bouteille	65.00 €
2018 M de Moulin Riche	Bouteille	57.00 €
2015 Connétable de Talbot	Bouteille	65.00 €

Saint Emilion

2014 Jardins de Soutard	Bouteille	43.00 €
2018 L'Autre Mangot	Bouteille	38.00 €

Montagne Saint Emilion

2015 Château des moines	Demi	24.00 €	Bouteille	45.00 €
2005 Château Gay Moulins			Bouteille	50.00 €

Loire

2018 Sancerre Pré Semelé	Demi	23.00 €	Bouteille	45.00 €
2019 Chinon Temps des Cerises		16.00 €	Bouteille	30.00 €
2019 Bourgueil Déchainée		16.00 €	Bouteille	30.00 €

Alsace

2018 Pinot Noir réserve B.Buecher	Bouteille	35.00 €
-----------------------------------	------------------	---------

Vallée du Rhône

2017 Crozes Hermitage Beaumont	Bouteille	32.00 €
2017 Saint Joseph Poivre et Sol	Bouteille	43.00 €
2017 Châteauneuf du Pape « Télégramme »	Bouteille	52.00 €
2017 Côte rôtie « Gallet blanc »	Bouteille	70.00 €
2016 Châteauneuf du Pape « Sénéchaux »	Bouteille	75.00 €

Vin étrangers rouges

2017 Sangre de toro (Espagne)	Bouteille	28.00 €
2017 Mapu (Chili)	Bouteille	28.00 €