

Une cuisine naturelle, saine et goûteuse ...

Entrées

- **Huitres de Saint-Vaast N°3** x3 : **10€**, x6 : **18€**
- **Huitres de Saint-Vaast**, écume d'eau de mer, gel de pommes x3 : **12€**, x6 : **20€**
Oesters van Saint-Vaast, zeezoutspray, appelgel
Oysters of Saint-Vaast, sea salt spray, apple gel
- **Carpaccio de coquille Saint-Jacques d'Erquy**, vinaigrette mangue, agrumes : **13€**
Scallop carpaccio of Erquy, mango vinaigrette, citrus fruits
Jakobsschelpencarpaccio van Erquy, mangovinaigrette, citrusvruchten
- **Crèmeux de lentilles, foie gras de canard poêlé** : **16€**
Romige linzen, gefrituurde foie gras
Creamy lentils, pan-fried foie gras
- **Croquettes de langoustines (x2)**, *tasse de bisque, dentelle au sésame* : **13€**
Langoustine croquette, bisque cup, sesame lace, a piece
Langoustine kroket, bisque cup, sesamkant, een stuk
- **Chicons farcis** au fruits secs, crème de parmesan (V*) : **11€**
Stuffed chicory dried fruit, parmesan cream
Gevulde witlof gedroogde vruchten, parmezaan crème
- **Aubergine graffiti confite**, *cecina de Léon, caramel de pomme* : **10€**
Aubergine confit graffiti, cecina de Léon, caramel apple
Aubergine confit graffiti, cecina de Léon, caramelappel
- **Charcuteries artisanales** à partager: 30g de chaque + cornichons + crostinis : **18€**
Traditional cured meats: 30g each + pickles + crostini
Traditioneel gezouten vlees: 30 g elk + augurken + crostini

Pour les enfants/ for the kids

- **Risotto de coquillettes** – jambon -Comté : **12€**
Risotto of pasta - ham -Comté
Risotto van pasta - ham -Comté

Accord mets/vins : 2 verres **14€**, 3 verres **20€**

Plats de saison

- **Bouillabaisse végétale (v*), tout le potager cuit et cru, vrai aioli au safran : 22€**
Bouillabaisse vegetable, all the kitchen garden cooked and raw, true saffron aioli
Bouillabaisse groente, alle moestuin gekookt en rauw, echte saffraan aioli
- **Coquilles Saint-Jacques, mousseline de choux fleur, cecina de lèon 10 mois : 23€**
Scallops, cauliflower mousseline, Cecina de lèon 10 months
Sint-jakobsschelpen, bloemkool mousseline, cecina de leon 10 maanden
- **Poisson du jour, linguine à l'encre de seiche, purée de carottes, huile de persil : 27€**
Fish of the day, linguine with cuttlefish ink, carrot puree, parsley oil
Vis van de dag, linguine met inktvisinkt, wortelpuree, peterselieolie
- **Conchiglies farcies au potimarron, châtaignes, crème de parmesan (Végé*) 16€**
Conchiglies stuffed with pumpkin, parmesan cream
Conchiglies gevuld met pompoen, parmezaanse kaas
- **Jarret d'agneau de 3 heures, semoule aux abricots et pamplemousse : 21€**
Lamb shank cooked 3 hours, semolina with apricots and grapefruit
Lamsschenkel gekookt 3 uur, griesmeel met abrikozen en grapefruit

« Tout sur le cochon »

- **Filet mignon** farci aux girolles, fruits d'automne, jus au café : 19€
Filet mignon stuffed with girolles, autumn fruits, coffee juice
Filet mignon gevuld met cantharellen, herfst fruit, koffie sap
- **Côte cuite au foin**, échalotte et ail confit, purée de maïs : 23€
Coast baked in hay, shallot and garlic confit, corn puree
Kust bereid met hooi, sjalot en knoflook, maïspuree
- **Joues braisées** au vin rouge, fruits d'automne et fenouil : 17€
Cheeks braised in red wine, fruits of autumn
Gestoofte wangen met rode wijn, herfstfruit

A partager / To share / Voor 2

- **« Tout sur le cochon » pour 2 : 43€**
« All about the pig » for 2
« Alles over het te delen varken »
- **Grosse côte de Bœuf Charolais**, purée de panais, pesto de cresson et pourpier, légumes à la moelle : 42€/pers
Charolais beef rib, parsnip puree, watercress pesto, vegetables with marrow
Charolais runderrib, pastinaak puree, waterkers pesto, groenten met merg

Garnitures : Cocotte de légumes locaux : 6€

Desserts maison

- **Fromages affinés** : 30g de chaque + crackers + miel de pays : **15€**
Fine cheese: 30g each + crackers + country honey
- **Poire rôtie**, chocolat et caramel, glace au gingembre : **10€**
- **Baba minute** au rhum, chantilly légère : **10€**
- **Mousse tiède chocolat 70%**, sorbet chocolat/piment d'Espelette : **9€**
- **Tarte au citron** meringuée : **8€**
- **Sorbets** du moment : **6€**

Nous sommes à votre écoute si vous souffrez d'une allergie, si vous êtes végétarien ou si vous suivez un régime particulier.

Merci de nous indiquer vos souhaits à temps.

Tous nos mets peuvent contenir : des céréales avec des glutens, des crustacés, des mollusques, du poisson, des œufs, des fruits à coques, des graines de sésame.

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire nous mettons à votre disposition une solution **Rest'o Pack**. N'hésitez pas !

Lors de votre venue certains plats peuvent être modifiés selon le marché.

Merci de votre compréhension.

Tous nos plats sont « faits maison » avec des produits frais.

Merci à nos fournisseurs :

Légumes locaux : *la ferme du peuplier, Hof Segers, Daan Desmet, De Leener,*

Tomates de Provence : *Aurélien Ricaud (Saint-Rémy de Provence)*

Poissons et coquillages : *Criée de Loctudy (Bretagne), criée de Saint-Jean-de-Luz*

Porc Ibaïama : *Éric Ospital (Pays Basque)*

Charcuteries naturelles : *E. Chavassieu (massif central)*

Viandes maturées : *Boucherie Lalauze (Paris)*

Beurre fermier : *Crémerie « Au bon Beurre » (Pas de Calais)*

Cafés et thés : *Eden (Ixelles)*

Vins naturels : *Cave'coop, Nicovino, La buena vida.*