



CARTE APÉRITIF

Champagne :

La coupe / <i>The Cup</i>	15 cl	9,50 €
La coupette / <i>Small Cup</i>	10 cl	6.50 €
La Coupe Royal/ <i>Royal Cup</i>	25 cl	16 €

Apéritifs:

Porto rouge ou blanc / <i>Red or white porto</i>	5 cl	4.50 €
Ricard	2, 50 cl	4.50 €
Suze	5 cl	4.50 €
Martini	5 cl	4.50 €
Picon bière ou vin blanc / <i>Picon beer or white wine</i>	15 cl	7,50 €
Campari	5 cl	4.50 €
Américano	5 cl	4.50 €
Muscat	5 cl	4.50 €
Pineau des Charentes	5 cl	4.50 €
Gin	4 cl	5.50 €
Vodka	4 cl	5.50 €
Guignolet Kirsh	5 cl	4.50 €
Cidre brute ou rosé / <i>raw or rosé cider</i>	25 cl	3, 50 €
Kir (cassis, mûre, pêche, cerise ou framboise) <i>(Blackcurrant, blackberry, raspberry, peach ou cherry)</i>	15 cl	4, 50€
Whisky Clan Campbell	4 cl	5.50 €
Whisky spéciale / <i>Special whisky</i> (Glenfiddish, Ecosais, Cardhu, Aberlour, Chivas)	4 cl	9.50 €

Cocktails :

(Sans alcool) / <i>Not alcohole</i>	35 cl	5.50 €
(Avec alcool) / <i>With alcohole</i>	35 cl	9.50 €

Bières / Beers:

Bières pression Jenlain / <i>Pressure beers Jenlain</i> blonde ou ambrée / <i>blonde or amber</i>	25 cl	3.50 €
Double Bière pression Jenlain / <i>Large beer Jenlain</i>	50 cl	7 €
Kriek	25 cl	4.50€
1664	25 cl	4.50 €
Leffe	33 cl	4, 50 €
Gavroche	33 cl	4, 50 €
La goudale	33 cl	4, 50 €
Belzebuth blanche / <i>Belzebuth white</i>	33 cl	4, 50 €
Kasteel Rouge / <i>Kasteel red</i>	33 cl	4, 50 €
Bière des 3 monts	33 cl	4, 50 €
Bière des 3 monts	75 cl	9 €
Jupiler sans alcool / <i>Jupiler Not alcohole</i>	25 cl	3.50



CARTE APÉRITIVE

Eaux minérales / Waters :

Evian	50 cl	3 €
Badoit	50 cl	3 €
San Pellegrino	50 cl	3 €
Thonon	75 cl	5 €
Chateldon	75 cl	5 €
Evian	1 l	5 €
Badoit	1 l	5 €
San Pellegrino	1 l	5 €

Boissons sans alcool / Drinks not alcoholic :

Orangina	25 cl	3 €
Schweppes Agrumes / <i>Schweppes Citrus</i>	25 cl	3 €
Schweppes Tonic	25 cl	3 €
Perrier	33 cl	3 €
Coca-cola (Light, Zéro, Classiques rouge) <i>(Light, Zero, Red classics)</i>	33 cl	3 €
Jus de fruits / <i>Juice</i> <i>(Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Raisin, Tomate)</i> <i>(orange, pineapple, apple, apricot, grapes, Tomato)</i>	25 cl	3 €

Vin blanc rouge ou rosé / red, rose or white wine :

Verre de vin / <i>glass of wine</i>	15 cl	4.50 €
Pichet de vin / <i>pitcher of wine</i>	25 cl	5 €
	50 cl	10 €

Digestifs/digestive :

Cognac	4 cl	8 €
Armagnac	4 cl	8 €
Calvados	4 cl	8 €
Grand Marnier	4 cl	8 €
Cointreau	4 cl	8 €
Bénédictine	4 cl	8 €
Mandarine Napoléon	4 cl	8 €
Poire William	4 cl	8 €
Mirabelle	4 cl	8 €
Genièvre de Houille *	4 cl	8 €
Get 27	4 cl	8 €
Baileys	4 cl	8 €



Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes are included

Produits du terroir / *Régional Product*



27.50€

MENU TERROIR

Six huitres creuse Isigny n°3

Six oysters dig Isigny n ° 3

Ou / Or

Tarte fine de sardine

Sardine's pie

Ou/or

Crumble d'endives au Maroilles *

Endive's crumble with maroille

Ou/or

Cassolette de six escargots de Radinghem à l'ail *

Six Garlic Snails from Radinghem

Pièce de bœuf sauce au poivre vert

Piece of beef green pepper sauce

Ou / Or

Saumon en croûte de Pesto

Salmon in Pesto

Ou / Or

Filet de volaille de Licques sauce à la parisienne *

Chicken fillets of Licque sauce parisienne

Fromage de nos provinces

Cheese of our provinces

Ou/Or

Carte des desserts page 8

Dessert card page 8

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes are included

Produits du terroir / *Régional product*

Les fonds de sauces sont à base de poudre déshydratée

Sauce bottoms are dehydrated powder

La liste des allergènes reste à votre disposition

The list of allergens remains at your disposal



49.50 €

MENU GOURMAND

**Douze huitres creuse Isigny n°3
gratiné à la fondue de poireaux**

Twelve Hollow oysters dig of Isigny gratinated with leek fondue

Ou / Or

**Langoustines rôti beurre de noisettes
parfum d'ail**

Roasted Langoustines

Ou / Or

**½ Homard rôti à la fondue de poireaux
(selon arrivage)**

½ Grilled lobster with leek fondue (depending on arrivals)

Ou/Or

Foie gras chaud de canard poêlé au miel

Hot foie gras whith honey

Paëlla lotte, crevette rose , chorizo et anneau d'encornet

Paella of Lotte

Ou / Or

Tournedos de bœuf grillé beurre maître d'hôtel

Tournedos of beef maître d'hôtel

Ou / Or

Pigeonneau aux deux cuissons

Young Pigeon to double cooked young pigion

Fromage de nos provinces

Cheese of our provinces

Ou/Or

Carte des desserts page 8

Dessert card page 8

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes are included

Produits du terroir* / *Régional Product

Les fonds de sauces sont à base de poudre déshydratée

Sauce bottoms are dehydrated powder

La liste des allergènes reste à votre disposition

The list of allergens remains at your disposal



38.50 €

MENU DÉTENTE

Douze huitres creuse Isigny n°3

Twelve Oysters Creuse Isigny n ° 3

Ou / Or

Foie gras de canard maison chutney au miel

Homemade duck foie gras chutney with honey

Ou / Or

Mijoté de douze escargots mode de l'Abbaye *

Slow cooked snails in local style

Ou / Or

Cassolette de douze escargots de Radinghem à l'ail *

Garlic snails from Radinghem

Ou / Or

Saint-Jacques à la fondue de poireaux

Saint-Jacques scallops with leek fondue

Filet bar sauce beurre blanc et ail noir

Bass' fillet with sauce filet bar and black garlic

Ou/Or

Carré d'agneau rôti en croûte de chapelure d'herbes

A roasted rack of lamb coated with herbed Breadcrumbs with

Ou/Or

Magret de canard sauce espelette

Duck breast with sauce espelette

Fromage de nos provinces

Cheese of our provinces

Ou/Or

Carte des desserts page 8

Dessert card page 8

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes are included

Produits du terroir* / *Régional product

Les fonds de sauces sont à base de poudre déshydratée

Sauce bottoms are dehydrated powder

La liste des allergènes reste à votre disposition

The list of allergens remains at your disposal



CARTE ENTREES ET PLAS

Les entrées :

Les plats :

Six huitres creuse d'Isigny n°3	14.50€
<i>Six Hollow oysters n°3</i>	
Douze huitres creuze d'Isigny n°3	18.50€
<i>Twelve Oysters Creuze d'Isigny n ° 3</i>	
Douze huitres creuse d'Isigny n°3 gratiné à la fondue poireaux	22.00€
<i>Twelve Hollow oysters dig of Isigny gratinated with leek fondue</i>	
Tarte fine de sardine	14.50€
<i>Sardine's pie</i>	
Crumble d'endives au Maroilles*	14.50€
<i>Endive's crumble with « Maroille »</i>	
Cassolette de six escargots de Radinghem à l'ail *	14.50€
<i>Six Garlic Snails from Radinghem</i>	
Cassolette de douze escargots de Radinghem à l'ail *	18.50€
<i>Twelve Garlic Snails from Radinghem</i>	
Mijoté d'escargots mode de l'Abbaye*	18.50€
<i>Slow cooked Snails in local style zith Calf sweetbread</i>	
1/2 homard grillé à la fondue de poireaux (selon arrivage)	22.00€
<i>½ Grilled lobster with Leek Fondue (Depending on arrivals)</i>	
Foie gras de canard maison chutney au miel	18.50€
<i>foie gras whith honey</i>	
Foie gras chaud de canard poêlé au miel	22.00€
<i>Hot foie gras whith honey</i>	
Langoustines rôti beurre de noisettes parfum d'ail	22.00€
<i>Roasted Langoustines</i>	
Saint-Jacques à la fondue de poireaux	18.50 €
<i>Scallops with leek fondue</i>	

Omelette nature ou fromage	15.00€
<i>Omelette or Cheese Omelette</i>	
Pièce de boeuf au poivre vert	15.00€
<i>Piece of Beouf with Green Pepper</i>	
Saumon en croûte de Pesto	15.00€
<i>Salmon in Crust of Pesto</i>	
Filet de volaille de Licque sauce à la parisienne*	15.00€
<i>Chicken fillets of Licque sauce Parisienne</i>	
Filet de bar sauce au beurre blanc	18.50 €
<i>Filet bar with white butter sauce</i>	
Magret de canard sauce espelette	18.50€
<i>Duck breast with sauce espelette</i>	
Carré d'agneau rôti en croûte de chapelure d'herbes	18.50 €
<i>A roasted rack of lamb coated with herbed breadcrumbs with</i>	
Pigeonneau aux deux cuissons	22.00€
<i>Young pigeon to double cooked young pigeon</i>	
Tournedos de bœuf grillé beurre maître d'hôtel	22.00€
<i>Tournedos of beef maître d'hôtel</i>	
1/2 Homard grillé à la fondue de poireaux (selon arrivage)	22.00€
<i>½ Grilled lobster with leek fondue (depending on arrivals)</i>	
Paëlla de lotte	22.00€
<i>Paella of lotte</i>	



Menu Bambino / children's menu

Poisson du jour / Fish with

Ou/Or

Steak haché / Chopped steak

Glace / ice

Ou/Or

Chamallow sauce chocolat / Chamallow chocolate sauce

13.50
€

Formule du jour / Formula of the day

Formule servie uniquement le midi en semaine (hors jours fériés)

Formula served only at midday on weekdays (excluding holidays)

Entrée du jour + Plat du jour
Entry of the day + Dish of the day

Ou/Or

Plat du jour + Dessert du jour
Dish of the day + dessert of the day

Ou/Or

Entrée du jour + Dessert du jour
Entry of the day + dessert of the day

18.50
€



« Ah ! Qu'il est doux de ne rien faire !
Quand tout s'agite autour de vous ! »
-Jules Barbier

« Ah ! How sweet it is to do nothing !
When everything is moving around you ! -Jules Barbier

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes are included

Produits du terroir / *Regional product*

Les fonds de sauces sont à base de poudre déshydratée

Sauce bottoms are dehydrated powder

La liste des allergènes reste à votre disposition

The list of allergens remains at your disposal



(Hors menus : + 9,50 € - Compris dans les menus,
toutes les glaces de cette carte ne sont pas faites maison)

*(Off nenus : + 9.50€ -includes in the menus,
Att the ice creams on this card are not homemade.*

Crème brûlée à la chicorée*

Chicory Cream Creme Brulee

**Gratin de segments d'orange et pamplemousse
au Cointreau**

Orange and grapefruit segments with Cointreau

**Coupe de sorbets
(citron , fraises , poire)**

Sundae our sorbet

Café Liégeois

Coffee ice cream

Dame blanche

Vanilla ice cream

Dessert maison

Dessert or home pastry

Profiteroles

Fromages de nos provinces 9.50€

French Cheese

**Vous souhaitez
Faire plaisir à vos proches ?
N'hésitez pas à demander vos
chèques cadeaux à la réception !**

*Please your loved ones !
Give them a gift voucher !*



Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes are included

Produits du terroir* / *Régional product

Les fonds de sauces sont à base de poudre déshydratée

Sauce bottoms are dehydrated powder

La liste des allergènes reste à votre disposition

The list of allergens remains at your disposal