

Champagne :

La coupe / <i>Glass</i>	15 cl	9,50 €
La coupette / <i>Small glass</i>	10 cl	6,50 €
La Coupe Royale / <i>Large glass « Royal »</i>	25 cl	16 €

Apéritifs:

Porto rouge ou blanc / <i>Red or white porto</i>	5 cl	4,50 €
Ricard	2,5 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 brut ou rosé / <i>raw or rose 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 €
Autres Whisky / <i>Other Whiskeys</i> (Glenfiddich, Cardhu, Aberlour, Chivas)	4 cl	9,50 €

Cocktails :

Maison sans alcool / <i>without alcohol</i>	35 cl	5,50 €
Maison avec alcool / <i>with alcohol</i>	35 cl	9,50 €

Bières / Beers :

Bière de l'Abbaye de Clairmarais* 6 % alcool <i>(bière locale blonde non filtrée / draft blond non filtered beer !)</i>	25 cl	3,50 €	50 cl	7 €
Bière pression Jenlain ambrée 4.5 % alcool <i>Draft amber beer Jenlain</i>	25 cl	3,50 €	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 without alcohol</i>	25 cl	3,50 €		

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

*Produits du terroir / * Regional products

Eaux minérales / Mineral waters :

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

Boissons sans alcool / Alcohol free drinks :

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, Classique rouge) (<i>Light, Zero, Red classics</i>)	33 cl			3 €
Jus de fruits / <i>Juice</i>	25 cl			3 €
(Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate) (<i>orange, pineapple, apple, apricot, tomato</i>)				

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

Verre de vin / <i>glass of wine</i>	15 cl			4,50 €
Selection maison / <i>House selection</i>	25 cl	5 €	50 cl	10 €

Digestifs / digestives :

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 Williams	4 cl			8 €
Mirabelle	4 cl			8 €
Genièvre de Houille *	4 cl			8 €
Get 27	4 cl			8 €
Baileys	4 cl			8 €

Boissons chaudes/ hot drinks :

Café – Thé / <i>Coffee - Tea</i>				3 €
Grand Café / <i>Large coffee</i>				3,50 €
Vlams Coffee au Genièvre de Houille				10 €
Irish Coffee				10 €

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

*Produits du terroir / * Regional products



27,50 €

**Cassolette de six escargots
de Radinghem (village local) à l'ail ***
Six garlic snails from Radinghem (local village)

Ou /or

Tarte fine de sardine
Sardine's pie

ou/or

Salade au crottin de chavignol rôti
Roasted goat cheese salad

Carbonnade à la flamande
Beef stew with beer

ou / or

Filet de Saumon Plancha en Croûte de Pesto
Fillet of Saumon in a crust of pesto

ou / or

**Filet de volaille de Licques (village local)
sauce à la parisienne ***
Chicken fillets of Licques (local village) sauce parisienne

Fromages de nos provinces
Selection of local cheese

ou/or

Carte des desserts page 8
Desserts card page 8

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

*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition /The list of allergens remains at your disposal

MENU DU TERROIR

38,50 €

**Cassolette de douze escargots à l'ail du village
local de Radinghem ***

Twelve garlic snails from Radinghem (local village)

ou / or

Foie gras de canard maison et chutney au miel

Homemade duck foie gras chutney with honey

ou / or

Poêlée de Saint-Jacques en panier aux fruits de la passion

Saint-Jacques scallops in a passion fruits basquet

Dos de cabillaud à la plancha et sa sauce douce aux poivrons

Cod fillet with sweet peppers sauce

ou / or

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

A roasted rack of lamb chops with crusty herbed breadcrumbs

ou / or

Magret de canard sauce espelette

Duck breast with sauce espelette

Fromages de nos provinces *

Selection of local cheese

ou / or

Carte des desserts page 8

Desserts card page 8

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included
*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition / The list of allergens remains at your disposal

49,50 €

MENU DÉTENTE

**Langoustines rôties au beurre de noisettes
parfumé à l'ail**
Roasted Langoustines in a garlic and hazelnut butter

ou / or

**1/2 Homard rôti au beurre blanc
(selon arrivage)**
*1/2 Grilled lobster white butter sauce
(depending on arrivals)*

ou/or

Foie gras chaud de canard poêlé au miel
Hot foie gras fried with honey

Filet de Saint Pierre sauce au beurre blanc
Saint Pierre fillet with white butter sauce

ou / or

Tournedos de bœuf grillé beurre maître d'hôtel
Grilled tournedos of beef with « maître d'hôtel » butter

ou / or

Caille aux raisins
Quail with grapes

Fromages de nos provinces
Selection of local cheese

ou/or

Carte des desserts page 8
Desserts card page 8

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

*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition / The list of allergens remains at your disposal

Les entrées :

Cassiolette de Six Escargots de Radinghem à l' Ail	14.50€
<i>Six garlic snails from Radinghem (local village)</i>	
Cassiolette de Douze Escargot de Radinghem à l' Ail	18.50€
<i>Twelve Garlic snails from Radinghem (local village)</i>	
Salade campagnarde de Saison selon arrivage	12.00€
<i>Country season salad according to arrivals</i>	
Tarte fine de sardine	14,50€
<i>Sardine's pie</i>	
Salade au crottin de chavignol rôti	14,50€
<i>Roasted goat cheese salad</i>	
1/2 Homard grillé au beurre blanc (selon arrivage)	22,00€
<i>½ grilled lobster with white butter sauce (Depending on arrivals)</i>	
Foie gras de canard maison et chutney au miel	18,50€
<i>Homemade foie gras whith honey chutney</i>	
Foie gras chaud de canard poêlé au miel	22,00€
<i>Hot foie gras whith honey</i>	
Langoustines rôties beurre de noisettes parfumé à l'ail	22,00€
<i>Roasted Langoustines in a garlic and hazelnut butter</i>	
Saint-Jacques au fruit de la pasiion	18,50€
<i>Saint Jacques scallops with</i>	

Les plats :

Carbonnade à la flamande	15,00€
<i>Beef stew with beer</i>	
Filet de Saumon Plancha en Croute de Pesto	15,00€
<i>Fillet of salmon in a crust of pesto</i>	
Filet de volaille de Licques sauce à la parisienne	15,00€
<i>Chicken fillets of Licques (local village) sauce Parisienne *</i>	
Dos de cabillaud et sa sauce douce aux poivrons	18,50 €
<i>Cod fillet with sweet peppers sauce</i>	
Filet de Saint Pierre sauce au beurre blanc	22,00 €
<i>Saint Pierre fillet with white butter sauce</i>	
Magret de canard sauce espelette	18,50€
<i>Duck breast with espelette sauce</i>	
Carré d'agneau rôti en croûte de chapelure d'herbes	18,50 €
<i>A roasted rack of lamb chops with crusty herbed breadcrumbs</i>	
Caille aux raisins	22,00€
<i>Quail with grapes</i>	
Tournedos de bœuf grillé beurre maître d'hôtel	22,00€
<i>Grilled tournedos of beef with maître d'hôtel butter</i>	
½ Homard grillé au beurre blanc (selon arrivage)	22,00€
<i>½ Grilled lobster (depending on arrivals)</i>	
Omelette nature ou fromage	15,00€
<i>Omelette or Cheese Omelette</i>	

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

*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition / The list of allergens remains at your disposal

Menu Bambino / children's menu

13,50 €

Poisson du jour / day fish

ou/or

Steak haché / minced beef

Glace / ice cream

ou/or

Chamallow sauce chocolat / Chamallow in chocolate sauce

Formule du jour / Lunch offer

Formule servie uniquement le midi (hors dimanche et jours fériés)

Served only at midday (excluding Sunday and bank holidays)

Plat du jour
Dish of the day

16,00 €

Café et sa gourmandise
Café and its sweet selection

1 Boisson incluse (au choix : 1 eau, 1 soft, 1 bière pression ou 1 verre de vin)
1 drink included (1 mineral water, 1 soft, 1 draft beer or 1 glass of wine)

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

*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition / The list of allergens remains at your disposal

Hors menus : + 9,50 €

Outside menus : + 9,50€

Tous nos desserts sont faits maison

Crème brûlée à la chicorée*

Crème brûlée with chicory

Carambouche (le gâteau des blagueurs !) *création maison*

Pommes caramélisées et mousse Carambar sur lit de Spéculoos

Carambouche House creation

Caramelized apple and Carambar mousse on Spéculoos biscuit

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

Orange and grapefruit segments gratin with Cointreau

Café liégeois

Coffee ice cream

Succes Praliné

Moelleux au chocolat

Chocolate fondant

Poire au vin

Pears poached in red wine

Profiteroles

Profiteroles

Fromages de nos provinces 9,50€

Selection of local 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 !*

