CARTE DES APERITIFS

Champagne :

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

Apéritifs:

Porto rouge ou blanc / *Red or white porto*	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 / *Picon beer or white wine*	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 / *raw or rose cider*	25 cl	3,50 €
Kir (cassis, mûre, pêche, cerise ou framboise) *(Blackcurrant, blackberry, raspberry, peach ou cherry)*	15 cl	4,50€
Whisky Clan Campbell	4 cl	5,50 €
Autres Whisky / *Other Whiskeys* (Glenfiddich, Cardhu, Aberlour, Chivas)	4 cl	9,50 €

Cocktails :

Maison sans alcool / *without alcohol*	35 cl	5,50 €
Maison avec alcool/ *with alcohol*	35 cl	9,50 €

Bières / *Beers* :

Biere de l'Abbaye de Clairmarais* 6 % alcool *(bière locale blonde non filtrée / draft blond non filtered beer !)*	25 cl	3,50 €	50 cl	7 €
Bière pression Jenlain ambrée 4.5 % alcool *Draft amber beer Jenlain*	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 / *Belzebuth white*	33 cl	4,50 €
Kasteel Rouge / *Kasteel red*	33 cl	4,50 €
Bière des 3 Monts	33 cl	4,50 €
Bière des 3 Monts	75 cl	9 €
Jupiler sans alcool / *Jupiler without alcohol*	25 cl	3,50 €

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

***Produits du terroir / * Regional products**

CARTE DES APERITIFS

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 / *Schweppes Citrus*	25 cl	3 €
Schweppes Tonic	25 cl	3 €
Perrier	33 cl	3 €
Coca-cola (Light, Zéro, Classique rouge) *(Light, Zero,Red classics)*	33 cl	3 €
Jus de fruits / *Juice* (Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate) *(orange, pineapple, apple, apricot, tomato)*	25 cl	3 €

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

Verre de vin / *glass of wine*	15 cl		4,50 €	
Selection maison / *House selection*	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 Houlle *	4 cl	8 €
Get 27	4 cl	8 €
Baileys	4 cl	8 €

Boissons chaudes/ hot drinks :

Café – Thé / *Coffee - Tea*	3 €
Grand Café / *Large coffee*	3,50 €
Vlams Coffee au Genièvre de Houlle	10 €
Irish Coffee	10 €

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

***Produits du terroir** / * Regional products*

MENU DU TERROIR

27,50 €

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

Terrine de lapin maison
Homemade rabbit terrine
ou/or
****

Saumonette au vert
Salmonette with green sauce

ou / or

Cuisse de canard confite
Candied duck leg

****

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 DETENTE

38,50 €

Foie gras de canard maison et chutney au miel

Homemade duck foie gras chutney with honey

ou / or

Poélée 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 whith 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

****

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 GOURMAND

49,50 €

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

ou/or

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

****

Médaillon de lotte au lard sauce marchand de vin
Monkfish medaillon bacon wine merchant sauce

ou / or

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

****

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 :

Cassolette de Six Escargots de Radinghem* à l' Ail *Six garlic snails from Radinghem * (local village)*	**14.50€**
Cassolette de Douze Escargot de Radinghem *à l' Ail *Twelve Garlic snails from Radinghem * (local village)*	**18.50€**
Terrine de lapin maison *Homemade rabitt terrine*	**14,50€**
Foie gras de canard maison et chutney au miel *Homemade foie gras whith honey chutney*	**18,50€**
Foie gras chaud de canard poêlé au miel *Hot foie gras whith honey*	**22,00€**
Langoustines rôties beurre de noisettes parfumé à l'ail *Roasted Langoustines in a garlic and hazelnut butter*	**22,00€**
Poelée de Saint-Jacques en panier aux fruits de la passion *Saint Jacques scallops in a passion fruits basket*	**18,50€**

****

Les plats :

Saumonette au vert *Salmonette with green sauce*	**15,00€**
Dos de cabillaud et sa sauce douce aux poivrons *Cod fillet with sweet peppers sauce*	**18,50€**
Médaillon de lotte au lard sauce marchand de vin *Monkfish medaillon bacon wine merchant sauce*	**22,00 €**
Carré d'agneau rôti en croûte de chapelure d'herbes (20 min environ) *A roasted rack of lamb chops with crusty herbed breadcrumbs*	**18,50 €**
Tournedos de bœuf grillé beurre maître d'hôtel *Grilled tournedos of beef with maître d'hôtel butter*	**22,00€**
Omelette nature ou fromage *Omelette or Cheese Omelette*	**15,00€**

A LA CARTE

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'smenu*

13,50 €

Jambon blanc, frites salade / white ham fries and salqd

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)

16,00 €

Plat du jour
Dish of the day

Café et sa gourmandise
Café and its sweet selection

1 Boisson incluse (au choix : 1 eau, 1 soft, 1 biere 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

CARTE DES DESSERTS

Hors menus : + 9,50 €

Outside menus : + 9,50€

Tous nos desserts sont faits maison

Crème brulée à la chicorée*
Creme brulee 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

Café liégeois
Coffee ice cream

Dame Blanche

Moelleux au chocolat
Chocolate fondant

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 !