DUNKERQUE

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- Couteaux au four, amandes et herbes fraîches 8.5
- Bulots cuits, mayonnaise et mayonnaise au piment d'Espelette 9.0
- Carpaccio de noix de Saint Jacques, vinaigrette parfumé à la truffe d'été 14.5
- Tartare d'avocat, crabe et agrumes 17.0
- Les 6 huîtres, Fine de Claire N°3 Marennes-Oléron 16.0
- Bouquet de crevettes roses, mayonnaise 12.5

D'AUTRES ENTRÉES

- Œufs Bio Mayo 6.5
- Rillettes de harengs, pain grillé 8.0
- Soupe à l'oignon gratinée 9.5
- Soupe de poisson, rouille et croûtons 14.0
- Frisée aux lardons, œuf poché Bio et petits croûtons 9.5
- Œuf mollet croustillant Bio, salade de lentilles, vinaigrette parfumée truffe d'été 11.0
- Sardines à l'huile d'olive Bio de la Compagnie Bretonne, beurre demi-sel Bordier Et pain toasté 12.5

CHARCUTERIES SÉLECTIONNÉES

- Pâté de chez "Mas" 8.0
- Jambon blanc à la truffe d'été 8.0
- Saucisse sèche 8.0
- Chorizo picante 8.0
- Coppa poivrée 8.0
- Jambon Serrano "Gran Reserva Salamanca" 10.0

SALADES & VÉGÉ.

- "Caesar Poulet" romaine, œuf Bio mi-cuit, parmesan, poulet frit, croûtons 17.5
- "Caesar Saumon" romaine, œuf poché,parmesan, saumon fumé, croûtons 18.5
- "Crottin de chèvre chaud" pousses d'épinard, mâche, lardons, pommes au four noix, miel et thym 19.5
- Salade chou chinois, crevettes, agrumes, combava, avocat, vinaigrette sésame et miel 19.5
- Veggie Burger, Frites 18.5
- Lasagnes végétariennes, roquette au pesto et grana padano 18.5

LES TOASTÉS

- Croque Mr / Croque Mme, frites (Pain de mie) 12.0 / 14.5
- Tartine œufs mimosa, poitrine fumée, pousses d'épinard (Pain de campagne) 14,5
- Croque perdu, jambon blanc à la truffe d'été, crème de comté, mesclun (Pain de campagne) 15.5
- Tartine purée d'avocat, pickles d'oignons rouges, œuf poché, thym citronné graines de chia, sauce pesto, mesclun (Pain de campagne) 15.5

LA MARÉE

- Moules marinières ou à la crème d'Isigny, frites 17.0 / 19.0
- Fish & chips, sauce tartare 22.0
- Poulpe grillé, poivrons confits au piment d'Espelette, roquette purée de pomme de terre 24.5
- Mi-cuit de thon rouge, vinaigrette passion, risotto au citron 24.5
- Poêlée de Saint Jacques, riz sauté au chorizo, crème de chorizo 27.0

D'AUTRES PLATS

- Coquillettes façon risotto, jambon blanc à la truffe, crème de champignons à la truffe d'été, Parmesan 16.5
- Boudin basque, recette de Christian Parra, Pomme Pomme 19.0
- Entrecôte 300g, beurre au piment d'Espelette, frites 34.0
- Pavé de bœuf 180g sauce au poivre, frites 25.0
- Tartare de bœuf au couteau 180g, classique ou A/R, frites 23.0
- Confit de canard, pommes grenailles 24.0
- Chicken Melt, filet de poulet frit, provolone fondant, romaine pickles d'oignons rouge "Pain noir maison", frites 17.5
  (Sup.: Poitrine fumée 3.0/ Avocat 3.0 / Œuf miroir 2.5)
- Smash Burger (oignons, cheddar, pickles, salade romaine), frites 19.5
  (Sup.: Poitrine fumée 3.0/ Avocat 3.0 / Œuf miroir 2.5)

GARNITURES

	changement	supplément
• Frites ou Purée de pomme de terre ou Coquillettes ou Riz Basmati ou Mesclun	-	4.5
• Haricots verts ou Pommes grenailles ou Poêlée de haricots verts et chou-fleur	2.5	5.5
• Sup. œuf miroir	-	2.5

FROMAGES "BORDIER"

- Assortiment de fromages 14.5
- Tomme Per Diou (chèvre) • Romans Artisanal
- Tomme de brebis fumée "Le Castillan" • Tomme des Bauges AOP

• YAOURT: • Nature: 3.5 • Litchi: 4.0 • Fraise Plougastel: 4.0 • Mandarine/citron vert: 4.0 • Mangue/Passion: 4.0

POUR FINIR

- Crêpes, sucre beurre ou Nutella 6.0/7.0
- Belle salade de fruits du moment 10.0
- Crème brulée à la vanille 7.5
- Cheesecake mangue 8.5
- Mi-cuit chocolat, crème anglaise (Cuisson 10mn) 8.5
- Sablé Breton, pommes caramélisées et glace vanille 9.0
- Pain perdu et sirop d'érable 7.0
- Café (thé) Gourmand 8.0 (10.0)

VINS À LA VERSE

ROUGES

	Verre 12cl	Verre 25cl	Pichet 50cl
• Merlot - IGP Pays des Bouches du Rhône - "SAINTE-REINE"	5.0	9.5	18.5
• Côtes du Rhône AOC - "LES TROIS GARÇONS"	6.0	11.5	22.5
• Brouilly AOC - "RÉSERVE DE BEAUVOISIE"	7.0	13.5	26.5

BLANCS

	Verre 12cl	Verre 25cl	Pichet 50cl
• Vin de France - "LA PETITE SEINE"	5.0	9.5	18.5
• Chardonnay - IGP Pays d'Oc -"ECOTERRA"	5.5	10.5	20.5
• Sauvignon - VDF - "PLEIN LA VUE" Jeff Carrel	6.5	12.5	24.5

NOS VINS NATURELS *en direct du producteur !!!*

	Verre 12cl	Verre 25cl	Pichet 50cl
Orange "PÉPIN ORANGE" - VDF ALSACE - *"Pépin est le fruit de petit-es vigneron-nes, changeant selon ses auteur-es, vendangé main, vinifié sans souffre et avec amour"*	7.0	13.5	26.5
Blanc "PINOTS – TERROIR DE ROCHE" - ALSACE AOC - Maison Moritz Prado *"Minéral et sec ce duo de pinot gris et blanc revigore avec sa belle fraîcheur !"*	7.0	13.5	26.5
Rouge "CHÂTEAU COMBEL LA SERRE" - AOP CAHORS - Pur Fruit du Causse *"Délicieux Malbec tout en finesse, juteux, du fruit, encore du fruit."*	7.0	13.5	26.5

ROSÉS

	Verre 12cl	Verre 25cl	Pichet 50cl
• Cinsault - Languedoc-Roussillon - Pays d'Oc IGP "LE TITI" - Olivier Azan -	4.0	7.5	14.5
• AOP Duché d'Uzés - "CUVÉE CHEMIN DE ROME"	5.0	9.5	18.5

BULLES

	Coupe 12cl
• Prosecco DOC Brut - "RICCADONNA"	6.5
• Champagne - "J.P. SECONDÉ" Brut *en direct du producteur !!!*	12.0

Prix nets en euros / La maison n'accepte pas les chèques

VINS À LA BOUTEILLE

ROUGES

	Bout. 75cl
• Côtes du Rhône AOC - "LES TROIS GARÇONS"	33.0
• Bordeaux AOP - "L'AUTHENTIQUE" - Château Guichot	33.0
• Bourgueil AOC "ALOUETTES" - Domaine de la chanteleuserie	36.0
• Languedoc AOP - "LES PARCELLES" - Dom. De l'Escattes	36.0
• Brouilly AOC - "RÉSERVE DE BEAUVOISIE"	39.0
• Pessac-Léognan AOC "LES DEMOISSELLES DE LARRIVET HAUT-BRION" - 2019	65.0

BLANCS

	Bout. 75cl
• Vin de France - "LA PETITE SEINE"	27.0
• Chardonnay - IGP Pays d'Oc -"ECOTERRA"	30.0
• Viognier - IGP Pays d'Oc -"LE VERSANT"	33.0
• Chenin - Anjou AOP - "CHENINPOSTEUR" Philippe Germain	33.0
• Sauvignon - VDF - "PLEIN LA VUE" Jeff Carrel	36.0
• Monbazillac AOC - "CHÂTEAU HAUTE-FONROUSSE"	40.0

NOS VINS NATURELS *en direct du producteur !!!*

	Bout. 75cl
Rouge "CHÂTEAU COMBEL LA SERRE" - AOP CAHORS - Pur Fruit du Causse *"Délicieux Malbec tout en finesse, juteux, du fruit, encore du fruit."*	39.0
Orange "PÉPIN ORANGE" - VDF ALSACE - *"Pépin est le fruit de petit-es vigneron-nes, changeant selon ses auteur-es, vendangé main, vinifié sans souffre et avec amour".*	39.0
Blanc "PINOTS – TERROIR DE ROCHE" - ALSACE AOC - Maison Moritz Prado *"Minéral et sec ce duo de pinot gris et blanc revigore avec sa belle fraîcheur !"*	39.0
Rouge "LA PETITE SOEUR" IGP CÔTES CATALANES - BENASTRA Joseph Paillé *"Gourmand, fin et délicat."*	39.0

ROSÉS

	Bout. 75cl
• Cinsault - Languedoc-Roussillon - Pays d'Oc IGP "LE TITI" - Olivier Azan -	22,0
• AOP Duché d'Uzés - "CUVÉE CHEMIN DE ROME"	27.0
• AOP Côtes de Provences "NUITS BLANCHES" - Famille Negrel	35.0

BULLES

	Bout. 75cl
• Prosecco DOC Brut - "RICCADONNA"	36.0
• Champagne - "SECONDÉ" Brut *en direct du producteur !!!*	75.0

APÉRITIFS

Ricard 2cl	4.5
Salers 5cl	5.0
Vermouth Dolin (Rouge, Blanc) 5cl	5.0
Campari 5cl	5.0
Lillet 5cl	5.0
Muscat Frontignan 5cl	5.0
Porto rouge "Tawny" 5cl	5.0
Noilly Prat 5cl	5.0
Byrrh 5cl	5.0
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche, framboise) 12cl	5.0

BIÈRES PRESSION

			25cl	50cl
Kanter Village|	| Lager |	4.1% alc.	4.5	8.0
1664 Blanc	| Blanche |	5% alc.	5,0	9.0
Citra Galactique	| IPA |	6.5% alc.	5.0	9.0
Myrha	| Pale Ale |	5% alc.	5.0	9.0

en direct du producteur !!!

Supplément sirop 0.5 — Supplément Picon 1.5 2.5

BIÈRES BOUTEILLE

| Brasserie de la Goutte d'Or | Paris XVIII, France			
La Chapelle 33cl	Bière de blé au chaï	5% alc.	7.5
| Brasserie Castelain | Bénifontaine, France			
JADE (Sans alcool) 33cl		0% alc.	7.0
JADE (Sans gluten) 25cl		4.5% alc.	6.0

CIDRE BOUTEILLE

| Fils de Pomme | Brut			
Cuvée Le Sauvage btle 33cl		5.5% alc.	8.5

RHUM

Havana Club 3ans	8.0
3 Riviéres 55°	8.0
Sailor Jerry	9,0
Kraken, Diplomatico	10.0
Don Papa	10.0

VODKA

Wyborowa	8.0
Zubrowka "Bison"	10.0
Fair "Quinoa"	12.0

TEQUILA

Olmeca	8.0
Casamigos reposado	13.0

MEZCAL

Del Maguey "Vida"	12.0

SPIRITUEUX... EAUX DE VIE...

(Tous les alcools sont servi à 4cl, et également disponible en shot de 2cl)

CACHAÇA

Ypioca prata	8.0

GIN

Beefeater	8.0
Citadelle	9.0
Hendrick's	10.0
Monkey 47	14.0

WHISKY

Clan Campbell	8.0

IRISH BLEND

Jameson	8.0

BOURBONS

Jack Daniel's	9,0
Bulliet	11.0

JAPANESE BLEND

Nikka "From the barrel"	12.0

SINGLE MALT

Aberlour 10 ans "Speyside"	12.0
Talisker Port Ruighe "Skye"	14.0
Ardbeg 10 ans "Islay"	14.0

LIQUEURS

Cointreau, Gd Marnier,	8.0
Bailey's, Amaretto Disarono	8.0
Get 27, Get 31, Sambuca	8.0
Jagermeister, Limoncello	8.0
Amaro vecchio Piemontese	10.0

DIGESTIFS

Cognac VS	10.0
Cognac VSOP	12.0
Cognac "Pierre Ferrand" 1840 "1er Cru de Cognac"	14,0
Cognac "Hennessy" XO	26.0
Armagnac ARMIN 6 ans	8.0
Armagnac ARMIN 10 ans	10.0
Calvados VSOP	12.0
Alcool de poire	12.0
Chartreuse verte	10.0
Fernet branca	8.0

BOISSONS FRAICHES... BOISSONS CHAUDES...

NECTARS & JUS DE FRUITS 33cl

Abricot, cranberry, mangue, passion Orange, ananas, pomme, tomate	5.5

FRUITS & LEGUMES MINUTE 25cl

Orange, citron, pamplemousse, carotte, pomme	6.5

LES MELANGES 35cl

• PRINTEMPS (Pamplemousse, ananas, basilic)	9.0
• ETE (Banane, kiwi, lait d'amande)	9.0
• AUTOMNE (Orange, carotte, gingembre)	9.0
• HIVER (Pomme, cèleri, concombre, spiruline)	9.5

SOFTS

Kombucha "Archipel" Brut btle 33cl	8.5
Kombucha "Archipel" Feuille de figuier btle 33cl	9.0
"POP Original" Maté btle 33cl	8.5
"La French" Ginger beer 33cl, Tonic "Fever Tree" btle 20cl	5.5
Coca-Cola, Coca zero btle 33cl, Orangina btle 25cl	5.5
Limonade "Elixia" btle 33cl	6.0
Ice Tea BOS pêche ou Lemon/gingembre can. 25cl	5.5
Red Bull can. 25cl	7.5

CAFÉS Massaya

Café expresso ou décaféiné	2.8	Latte Macchiato	5.5
Café Américain	3.5	Flat White	6.5
Noisette	3.0	Macchiato Caramel	6.5
Expresso Macchiato	3.5	Mokaccino	6.5
Double express	5.5	Café Viennois	6.5
Café crème	5.0	Café frappé	7.0
Cappuccino	5.5	Latte Frappé	8.0
Grand crème	5.5	Irish coffee	12.0

THÉS & TISANES

THÉ NOIR : Gold Breakfast, Earl Grey, Darjeeling Caramel tonka, Fruits rouges	5.0
THÉ VERT : Sencha, Jasmin, Menthe ou Citron	5.0
THÉ BLANC : Rose litchi	5.0
"THÉ ROUGE" : Rooïbos épicé	5.0
TISANES : Verveine, tilleul, verveine menthe, camomille, menthe poivrée	5.0
CHAÏ LATTE	6.5
Grog au Rhum ou au Cognac	12.0

CHOCOLAT & LAIT

Petit chocolat au lait	4.0
Chocolat au lait	5.0
Chocolat Viennois	6.5
Chocolat frappé	7.0
Matcha Latte Chaud ou Frappé	6.5/8.0
Ube Latte Chaud ou Frappé	6.5/8.0
Lait chaud au miel	5.0
Lait aromatisé	4.0
Petit pot de lait	0.5
Sup. lait d'amande	1.0
Sup. lait d'avoine	1.0

EAUX MINERALES

Vittel 25cl	4.5
Vittel 50cl	6.0
Vittel 100cl	7.0
Perrier 33cl	5.5
San Pellegrino 50cl	6.0
San Pellegrino 100cl	7.0
Chateldon 75cl	9,0
Supplément sirop	0.5

Prix nets en euros / La maison n'accepte pas les chèques