

Le Menu des Gastronomes

39,00 €uro

Le Foie Gras de Canard
Les Noix de Coquille Saint
Jacques Poêlées
La Bonbonnière de
Langoustines

⋆⋆⋆⋆⋆

Le Tournedos de Bœuf
Charolais
Les filets de Pigeonneaux Rôtis
La Sole Meunière

⋆⋆⋆⋆⋆

Les Fromages Régionaux

Le Menu du Nord

29,00 €uro

La Vantrèche de Cochon aux Lingots
du Nord
Le Saumon Fumé d'Emile
La Terrine à l'Ancienne aux 2 Foies

⋆⋆⋆⋆⋆

Le PotjeVleesch
Le Pavé de Rumsteak au Maroilles
Les Joues de Veau Braisées

⋆⋆⋆⋆⋆

Le Vieux Bergues et Salade de
Chicons
Les 3 Mini-Crêpes et Crème Glacée
Vanille Bourbon
Le Cœur Chiti

Le Menu du Relais

28,00 €uro

La Douzaine d'Escargots de
Bourgogne
Le Jambon Cru Serrano
Les Filets de Rouget Grillés
(Qualité sans arêtes)

⋆⋆⋆⋆⋆

L'Escalope de Veau Cordon Bleu
Le Dos de Cabillaud Crème
d'Endives Gratinée
La Souris d'Agneau Mijoté Cinq
Heures

⋆⋆⋆⋆⋆

La Tarte Maison

Le Menu Diététique

(450 Calories)

27,00 €uro

Le Cocktail de Melon, Crabes et
Crevettes
Le Carpaccio de Tomates au
Tzatziki
Les Asperges aux 3 Vinaigrettes

⋆⋆⋆⋆⋆

Le Bar Juste Poêlé au Fenouil
Les Noix de Saint-Jacques en
Salade
Le ½ Coquelet Rôti des Landes

⋆⋆⋆⋆⋆

La Salade de Fraises du Pays
L'Emincé d'Ananas

Le Menu P'tits Loups

8,00 €

avec 1 Boisson (Coca, Diabolo, Jus de Fruits)

Le Steak Haché pur bœuf, ou le Jambon
de Paris
ou la Pizza Junior ou Les Croquettes de
Poulet (Nuggets)

⋆⋆⋆⋆⋆