

La Carte d'été

ENTREES


La belle planchette charcuteries et fromages 26,00€ (2 pers.)

Rillettes de thon maison ,00€

Les escargots, beurre ail et persil (6 ou 12 pièces) 12,00€ / 24,00€


La grosse croquette de crevettes grises (entrée ou plat) 16,00€ / 22,00€

Houmous et ses toasts ,00€ 

Planche végétarienne (guacamole, houmous, tapenade, artichauts marinés, légumes grillés et marinés) ,00€ 

Terrine du chef et son chutney d'oignons rouges, salade ,00€

Emietté de crabe et pomme verte, mayonnaise légère et yuzu ,00€

Carpaccio de betterave, feta marinée aux herbes, graines de courge ,00€ 

PLATS

La belle entrecôte avec son beurre maître d'hôtel, frites maison et salade 33,00€

L'onglet de bœuf Angus à l'échalote, frites maison et salade 26,00€

Poulpe snacké, légumes façon ratatouille, sauce vierge 32,00€

Méli-mélo de tomates anciennes, burrata, crumble de parmesan et pesto alla genovese ,00€ 


Carpaccio de melon et son jambon cru ,00€

Le burger G, frites et buns maison 22,00€

Le burger végétarien, frites et buns maison 22,00€ 

Tartare de thon à la thaï ,00€

La salade de poulet croustillant 19,00€

Salade végétarienne (mombonito, tomates anciennes, houmous, légumes marinés) ,00€ 


Tartare de bœuf, frites maison, salade ,00€


Carpaccio de bœuf, capres à queue, parmesan, pesto, roquette ,00€


La pêche du jour en direct de Boulogne sur Mer 34,00€

DESSERTS

Assiette de fromages 14,00€ 

Le gros tiramisu préparé minute devant vous 12,50€ 

La pavlova du green 12,50€ 

La crème brûlée à la vanille 10,50€ 

Fraise Melba ,00€ 

La belle profiterole ,00€ 

Baba au rhum flambé et sa chantilly maison 13,50€ 

 Plat végétarien

Tarte Tatin et sa boule de glace vanille 11,00€ 