

DUNKERQUE

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- Couteaux au four, amandes et herbes fraîches
- Bulots cuits, mayonnaise et mayonnaise au piment d'Espelette
- Carpaccio de noix de Saint Jacques, vinaigrette parfumé à la truffe d'été
- Tartare d'avocat, crabe et agrumes
- Les 6 huîtres, Fine de Claire N°3 Marennes-Oléron
- Huîtres gratinées (x5)

D'AUTRES ENTRÉES

- Œufs Mayo Bio
- Rillettes de harengs, pain grillé
- Soupe potiron, oignons frits, lardons fumés, crème d'Isigny et pain toasté
- Frisée aux lardons, œuf poché Bio et petits croûtons
- Œuf mollet croustillant Bio, salade de lentilles, vinaigrette parfumée truffe d'été
- Sardines à l'huile d'olive Bio de la Compagnie Bretonne, beurre demi-sel Bordier Et pain toasté

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" Salade romaine, œuf Bio mi-cuit, Parmesan, poulet pané, pain de mie toasté 17.5
- Pousses d'épinard, quinoa, tomates séchées, noisettes torréfiées, amandes hachées, magrets de canard fumés sur toast beurré à l'ail des ours et manchons de canard confit 19.0
- Buddha bowl: Mesclun, roquette, quinoa, beignets de chou fleur-fleur, frites de patates douces, champignons de Paris, raisin noir, poire, noisettes torréfiées graines de courge, œuf miroir 18.0
- Millefeuille d'aubergine, chèvre frais, sauce tomate, parmesan et roquette 18.0

LES TOASTÉS (Servi avec mesclun)

- Croque Mr / Croque Mme (Pain de mie) 11.5 / 14.0
- Sandwich œufs mimosa, poitrine fumée (Pain de mie brioché) 13.5
- Croque perdu, jambon blanc à la truffe d'été, crème de comté (Pain de campagne) 14.5
- Tartine purée d'avocat, tomates cerises, oignons rouges, Mozzarella, pesto graines de chia (Pain de campagne) 15.5
- Tartine chèvre, figues, miel et cerneaux de noix (Pain de campagne) 15.5

LA MARÉE

- Poêlée de Saint Jacques, riz sauté au chorizo, crème de chorizo 27.0
- Pavé de saumon poêlé, crème de poivrons, tagliatelle 24.0
- Fish & chips de cabillaud (pané), petits pois, sauce tartare 22.0
- Moules marinières ou à la crème d'Isigny, frites 17.0 / 19.0
- Cornet de calamars frits, mayonnaise au piment d'Espelette, frites 18.0

D'AUTRES PLATS

- Coquillettes façon risotto, jambon blanc à la truffe, crème de champignons à la truffe d'été, Parmesan 16.5
- Entrecôte 300g, beurre au piment d'Espelette, frites 33.0
- Pavé de bœuf français 180g sauce poivre, gratin dauphinois 23.0
- Boudin basque, recette de Christian Parra, Pomme Pomme 19.0
- Tartare de bœuf au couteau 180g, classique ou A/R, frites 20.0
- Chicken Melt, filet de poulet snacké, provolone fondant, chou blanc, romaine oignons rouge "Pain noir maison", frites (Sup. poitrine fumée 3.0) 17.5
- Smash Burger (oignons, cheddar, pickles, salade romaine), frites (Sup.: Poitrine fumée 3.0/ Avocat 3.0 / Œuf miroir 2.5) 19.5

GARNITURES

	changement	supplément
Frites pdt ou patates douces	-	4.5
Purée de pomme de terre	-	4.5
Riz Basmati	-	4.5
Mesclun	-	4.5
Gratin dauphinois	2.5	5.5
Tagliatelle	2.5	5.5
Poêlée de champignons et chou-fleur	2.5	5.5
Sup. œuf miroir	-	2.5

FROMAGES "BORDIER"

- Assortiment de fromages 14.5
- Couronne de Touraine (chèvre)
- Neufchatel AOP
- Cure Nantais
- Gouda vieux de chèvre (pasteurisé)
- Tome de brebis fumée Le Castillan
- YAOURT: Nature: 3.5 Fraise Plougastel: 4.0 Mandarine/citron vert: 4.0 Mangue/Passion: 4.0

POUR FINIR




- Belle salade de fruits du moment 10.0
- Cheesecake à la framboise 8.0
- Millefeuille, crème pâtissière à la pistache, groseilles 9.5
- Mi-cuit chocolat, glace vanille (Cuisson 10mn) 8.5
- Pomme au four, caramel au beurre salé, glace vanille, fruits secs et pain d'épices 9.5
- Pain perdu et sirop d'érable 7.0
- Café (thé) Gourmand 8.0 (10.0)

VINS

ROUGES

	Verre 12cl	Verre 25cl	Pichet 50cl	Bout. 75cl	Mag. 150cl
• Merlot - IGP Pays des Bouches du Rhône - "SAINTE-REINE"	4.5	8.5	17.0	-	-
• Pinot Noir - Vin Volcanique VDF - "SEISME"	5.0	9.5	19.0	27.0	-
• Languedoc AOP - "LES PARCELLES" - Dom. De l'Escattes 	5.5	10.5	21.0	30.0	-
• Côtes du Rhône AOC - "LES TROIS GARÇONS" 	5.5	10.5	21.0	30.0	55.0
• Bordeaux AOP - "L'AUTHENTIQUE" - Château Guichot 	5.5	10.5	21.0	30.0	-
• Brouilly AOC - "RÉSERVE DE BEAUVOISIE"	6.5	12.5	25.0	36.0	-
• Bourgueil AOC "ALOUETTES" - Domaine de la chanteleuserie	7.0	13.5	27.0	39.0	-
• Pessac-Léognan AOC "LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION" - 2019	-	-	-	62.0	-

ROSÉS

	Verre 12cl	Verre 25cl	Pichet 50cl	Bout. 75cl
• Cinsault - Languedoc-Roussillon - Pays d'Oc IGP 	4.0	7.5	15.0	22.0
• IGP Méditerranée - "PLEINE NATURE" - Estandon Vignerons 	5.0	10.0	20.0	27.0
• AOP Côteaux d'Aix en Provence "LES BÉATINES" - Domaine des Béates 	-	-	-	35.0

BLANCS

	Verre 12cl	Verre 25cl	Pichet 50cl	Bout. 75cl
• Vin de France - "LA PETITE SEINE" 	4.0	7.5	15.0	22.0
• Chardonnay - IGP Pays d'Oc - "ECOTERRA" 	5.0	9.5	19.0	27.0
• Viognier - IGP Pays d'Oc - "LE VERSANT" 	5.5	10.5	21.0	30.0
• Sauvignon - VDF - "PLEIN LA VUE" Jeff Carrel 	5.5	10.5	21.0	30.0
• Chenin - Anjou AOP - "CHENINPOSTEUR" Philippe Germain 	5.5	10.5	21.0	30.0
• Monbazillac - "CHÂTEAU HAUTE-FONROUSSE"	6.0	11.5	23.0	33.0
• PinotS - Alsace AOC - "TERROIR DE ROCHE" Maison Moritz Prado	7.0	13.5	27.0	39.0

BULLES

	Coupe 12cl	Bout. 75cl
• Prosecco DOC Brut - "RICCADONNA"	6.5	36.0
• Champagne - "SECONDÉ" Brut	12.0	75.0

APÉRITIFS & COCKTAILS...

Ricard 2cl	4.5
Salers, vermouth Dolin (Rouge, Blanc), Campari, Lillet 5cl	5.0
Muscat Frontignan, Porto rouge "Tawny", Noilly Prat, Byrrh 5cl	5.0
Kir (cassis, mûre, pêche, framboise) 12cl	5.0
Kir Royal (cassis, mûre, pêche, framboise) 12cl	12.0
<hr/>	
AMERICANO 27cl (Campari, vermouth rouge Dolin, eau gazeuse)	9.0
LILLET TONIC (blanc ou rosé) 27cl BYRRH Limé 27cl CAMPARI Soda 27cl	9.0
NEGRONI 10cl (Campari, vermouth rouge Dolin, gin)	10.0
APEROL SPRITZ 27cl NEGRONI SBAGLIATO 27cl (Campari, vermouth rouge, Prosecco)	10.0
ST GERMAIN SPRITZ 27cl	12.0

COCKTAIL "Maison"

CITADELLE DE DUNKERQUE (Gin Citadelle, liqueur de Kumquat Fair, tonic water, zestes d'agrumes, épices)	12.0
---	------

MOJITO 30cl CAÍPIRINHA 27cl MARGARITA 20cl PIÑA COLADA 27cl ...	10.0
<hr/>	
MOSCOW MULE 30cl BASILIC SMASH 27cl EXPRESSO MARTINI 17cl ...	12.0
<hr/>	
MESCAL SOUR 20cl MIMOSA 15cl PORNSTAR MARTINI 17cl	14.0

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES COCKTAILS !!!

COCKTAILS SANS ALCOOL

LAGON 35cl (Yuzu, coco, ananas, sirop de curaçao bleu)	9.0
BRAZIER 35cl (Fruit de la passion, nectar mangue, piment de Cayenne, sirop d'hibiscus, gingembre)	9.0
GINGER BERRY 35cl (Myrtille, vanille, citron vert, ginger beer)	9.0
ICE TEA PASSION (Thé fruit rouge, fruit de la passion, citron vert, fleur d'hibiscus)	9.0
ÈMERAUDE (Lait d'amande, ananas, kiwi, citron)	9.0

BIÈRES... SPIRITUEUX... EAUX DE VIE...

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

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



PRESSION DU MOMENT...

- MYRHA • 5.0 9.0
- | Pale Ale | 5% alc.

Supplément Picon	1.5	2.5
Supplément sirop	0.5	

BIÈRES & CIDRE BOUTEILLES

Brasserie de la Goutte d'Or Paris XVIII, France 33cl		
La Chapelle	Bière de blé au chaï 5% alc.	7.5

Brasserie Castelain Bénifontaine, France 25cl		
JADE (Sans alcool)	0% alc.	7.0
JADE (Sans gluten)	4.5% alc.	6.0

CIDRE Le Père Mahieu		
Bouteille 33cl Brut	5% alc.	8.5

RHUM

Havana Club 3ans	8.0
3 Rivières 55°	8.0
Sailor Jerry	9.0
Kraken, Diplomatico	10.0
Don Papa	10.0
Plantation "Gran Añejo"	10.0

VODKA

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

TEQUILA

Olmeqa	8.0
Herradura reposado	12.0

MEZCAL

Del Maguey "Vida"	12.0
-------------------	------

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
---------	-----

JAPANESE BLEND

Nikka	12.0
-------	------

SINGLE MALT

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

BOURBONS

Jack Daniel's	9.0
Markers Mark	11.0

LIQUEURS

Cointreau, Gd Marnier,	8.0
Bailey's, Amaretto Disaronno	8.0
Limoncello, Sambuca	8.0
Get 27, Get 31	8.0
Jagermeister	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

FRUITS & LEGUMES MINUTE 25cl

Orange, citron, pamplemousse, carotte, pomme

LES MELANGES 35cl

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

SOFTS

Kombucha "Archipel" Brut btle 33cl	
Kombucha "Archipel" Feuille de figuier btle 33cl	
"POP Original" Maté btle 33cl	
"La French" Ginger beer 33cl, Tonic "Fever Tree" btle 20cl	
Coca-Cola, Coca zero btle 33cl, Orangina btle 25cl	
Limonade "Elixia" 33cl	
Ice Tea BOS (au rooibos) pêche ou Lemon/gingembre 25cl	
Red Bull 25cl	

CAFÉS Massaya

5.5	Café expresso ou décaféiné	2.8	Cappuccino	5.5
	Café Américain	3.5	Latte Macchiato	5.5
	Noisette	3.0	Macchiato Caramel	6.5
	Expresso Macchiato	3.5	Mokaccino	6.5
6.5	Double express	5.5	Café Viennois	6.5
	Café crème	5.0	Café frappé	7.0
	Flat White	5.0	Latte Frappé	8.0
9.0	Grand crème	5.5	Irish coffee	12.0
9.0				
9.0				
9.5				

THÉS & TISANES

	THÉ NOIR : Gold Breakfast, Earl Grey, Jardin Fumé	5.0
	Darjeeling, vanille caramel, Fruits rouges	
8.5	THÉ VERT : Sencha, Jasmin ou Menthe	5.0
9.0	MATCHA LATTE Chaud ou Frappé	6.5
8.5	THÉ BLANC : Rose litchi	5.0
5.5	"THÉ ROUGE" : Rooibos épice	5.0
5.5	TISANES : Verveine, tilleul,	5.0
6.0	verveine menthe, camomille, menthe poivrée	
5.5	Grog au Rhum ou au Cognac	12.0
7.5		

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

CHOCOLAT & LAIT

Petit chocolat au lait	4.0
Chocolat au lait	5.0
Chocolat Viennois	6.5
Chocolat au lait d'amande	
& noix de coco rapée	7.5
Chocolat frappé	7.0
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

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

DUNKERQUE