

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
- Gaspacho andalou 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”
- Jambon blanc à la truffe d’été
- Saucisse sèche
- Chorizo picante
- Coppa poivrée
- Jambon Serrano
- “Gran Reserva Salamanca”

SALADES & VÉGÉ.

- “Caesar” Salade romaine, œuf Bio mi-cuit, Parmesan, poulet pané, pain de mie toasté
- “Niçoise” Laitue, tomates, concombre, poivron vert, olives Kalamata, haricots verts oignons rouges, cœur d’artichaut, thon, anchois, œuf bio mi-cuit, basilic huile d’olive
- “Budha bowl” Roquette, chou romanesco rôti au four, haricots verts, quinoa, melon charentais, nectarine, raisin sec blond, graines de tournesol, granola, demi-œuf mi-cuit

- Millefeuille d’aubergine, chèvre frais, sauce tomate, parmesan et roquette

LES TOASTÉS

- Croque Mr / Croque Mme (Pain de mie)
- Tartine œufs mimosa, poitrine fumée, pousses d’épinard (Pain de campagne)
- Croque perdu, jambon blanc à la truffe d’été, crème de comté (Pain de campagne)
- Tartine purée d’avocat, tomates cerises, oignons rouges, Mozzarella, pesto graines de chia (Pain de campagne)
- Tartine chèvre, figues, miel et cerneaux de noix (Pain de campagne)

LA MARÉE

- Moules marinières ou à la crème d’Isigny, frites
- Fish & chips de cabillaud (pané), petits pois, sauce tartare
- Poulpe grillé, poivrons confits au piment d’Espelette, roquette purée de pomme de terre
- Mi-cuit de thon rouge, riz noir et mangue fraîche, crème de coriandre
- Poêlée de Saint Jacques, riz sauté au chorizo, crème de chorizo

D’AUTRES PLATS

- Coquillettes façon risotto, jambon blanc à la truffe, crème de champignons à la truffe d’été, Parmesan
- Entrecôte 300g, beurre au piment d’Espelette, frites
- Bavette d’aloyau 180g à l’échalotte, frites
- Boudin basque, recette de Christian Parra, Pomme Pomme
- Tartare de bœuf au couteau 180g, classique ou A/R, frites
- Chicken Melt, filet de poulet snacké, provolone fondant, chou blanc, romaine oignons rouge “Pain noir maison”, frites
- Smash Burger (oignons, cheddar, pickles, salade romaine), frites

GARNITURES

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

FROMAGES “BORDIER”

- Assortiment de fromages
- Couronne de Touraine (chèvre)
- L’Ardalhou (brebis)
- Bemontois
- Tomme de brebis aux piment d’Espelette
- Tomme Mille Fleurs
- YAOURT:
- Nature:
- Fraise Plougastel:
- Mandarine/citron vert:
- Mangue/Passion:

POUR FINIR

- Belle salade de fruits du moment
- Crème brûlée à la vanille
- Pavlova aux fruits rouges
- Mi-cuit chocolat , sauce anglaise (Cuisson 10mn)
- Crumble aux pommes, glace vanille
- Pain perdu et sirop d’érable
- Café (thé) Gourmand

ROUGES

	Verre 12cl	Verre 25cl	Pichet 50cl
• Merlot - IGP Pays des Bouches du Rhône - "SAINTE-REINE"	5.0	9.5	18.5
• Pinot Noir - Vin Volcanique VDF - "SEISME"	5.5	10.5	20.5
• Côtes du Rhône AOC - "LES TROIS GARÇONS"	6.0	11.5	22.5

VINS AU VERRE

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 "LA PETITE SOEUR" IGP CÔTES CATALANES - BENASTRA Joseph Paillé "Gourmand, fin et délicat."	7.0	13.5	26.5

ROSÉS

	Verre 12cl	Verre 25cl	Pichet 50cl
• Cinsault - Languedoc-Roussillon - Pays d'Oc IGP	4.0	7.5	14.5
• "LE TITI" - Olivier Azan -			
• IGP Méditerranée - "PLEINE NATURE" - Estandon Vignerons	5.0	9.5	18.5

BULLES

	Coupe 12cl
• Prosecco DOC Brut - "RICCADONNA"	6.5
• Champagne - "J.P. SECONDÉ" Brut	12.0

VINS À LA BOUTEILLE

ROUGES

• Pinot Noir - Vin Volcanique VDF - "SEISME"	Bout. 75cl	30.0
 Côte du Rhône AOC - "LES TROIS GARÇONS"		33.0
 Bordeaux AOP - "L'AUTHENTIQUE" - Château Guichot		33.0
• Bourgueil AOC "ALOUETTES" - Domaine de la chanteuserie		36.0
 Languedoc AOP - "LES PARCELLES" - Dom. De l'Escattes		36.0
• Brouilly AOC - "RÉSERVE DE BEAUVOISIE"		39.0
• Pessac-Léognan AOC "LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION" - 2019		65.0

BLANCS

 • Vin de France - "LA PETITE SEINE"	Bout. 75cl	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 !!!

Rouge "LA PETITE SOEUR" IGP CÔTES CATALANES - BENASTRA Joseph Paillé "Gourmand, fin et délicat."	Bout. 75cl	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 soufre 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 "HANAMI" VDF 2023 - SAUMUR CHAMPIGNY - Domaine Calvez Bobinet "Juteux et fruité, ce cabernet-franc est taillé pour la soif !"		42.0

ROSÉS

 • Cinsault - Languedoc-Roussillon - Pays d'Oc IGP "LE TITI" - Olivier Azan -	Bout. 75cl	22.0
 • IGP Méditerranée - "PLEINE NATURE" - Estandon Vignerons		27.0
 • AOP Côtes de Provenances "NUITS BLANCHES" - Famille Negrel		35.0

BULLES

• Prosecco DOC Brut - "RICCADONNA"	Bout. 75cl	36.0
• Champagne - "SECONDE" Brut		75.0

en direct du producteur !!!

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	5.0
[cassis, mûre, pêche, framboise] 12cl	
Double Jus "Pickles" 5cl	8.0

BIÈRES PRESSION

Kanter Village	Lager	4.1% alc.	25cl	50cl
1664 Blanc	Blanche	5% alc.	4.5	8.0
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) 25cl	0% alc.	7.0
JADE (Sans gluten) 25cl	4.5% alc.	6.0

CIDRE BOUTEILLE

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

en direct du producteur !!!

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

Olmeca	8.0
Herradura reposado	12.0

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

LIQUEURS

Cointreau, Gd Marnier,	8.0
Bailey's, Amaretto Disaronno	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	5.5
Orange, ananas, pomme, tomate	

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 espresso 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
Double express	5.5	Café Viennois	6.5
Café crème	5.0	Café frappé	7.0
Flat White	5.0	Latte Frappé	8.0
Grand crème	5.5	Irish coffee	12.0

THÉS & TISANES

THÉ NOIR : Gold Breakfast, Earl Grey, Jardin Fumé	5.0
Darjeeling, vanille caramel, Fruits rouges	
THÉ VERT : Sencha, Jasmin ou Menthe	5.0
MATCHA LATTE  Chaud ou Frappé	6.5/8.0
THÉ BLANC : Rose litchi	5.0
"THÉ ROUGE" : Rooibos épiceé	5.0
TISANES  : Verveine, tilleul,	5.0
verveine menthe, camomille, menthe poivrée	
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 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

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