

# 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

- L'Œuf Mayo Bio
- Rillettes de harengs, pain grillé
- Velouté de légumes de saison, crème d'Isigny, 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 | • Lomo fumé                | 8.0  |
| • Jambon blanc à la truffe d'été | 8.0 | • Coppa poivrée            | 8.0  |
| • Saucisse sèche                 | 8.0 | • Jambon Serrano           | 10.0 |
| • Chorizo picante                | 8.0 | • "Gran Reserva Salamanca" |      |

## SALADES & VÉGÉ.

- "Caesar" Salade romaine, œuf Bio mi-cuit, Parmesan, poulet pané, pain de mie toasté
- Chou Kale, melon charentais, melon jaune, melon vert, pastèque, concombre tomates cerises, mozzarella, graines de chia, sauce huile d'olive/basilic
- Buddha bowl: Mesclun, mizuna, asperges vertes frites, betteraves, papaye trio de quinoa, pois chiches, graines de lin, œuf miroir

- Millefeuille d'aubergine, chèvre frais, sauce tomate, Parmesan et roquette

## LES TOASTÉS (Servi avec mesclun)

- Croque Mr / Croque Mme (Pain de mie) 11.0 / 13.5
- 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, poire pochée, miel et cerneaux de noix (Pain de campagne) 15.5
- Chicken Melt, filet de poulet snacké, provolone fondant, chou blanc, romaine (Pain noir maison) [ supplément poitrine fumée +2.5 ] 17.5

## LA MARÉE

- Poêlée de noix de Saint Jacques, risotto venere, crème à l'orange 27.0
- Dos de cabillaud roti au four, purée de pdt aux olives des Pouilles 26.0
- Pavé de saumon poellé, crème de poivrons, riz basmati 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

- Entrecôte 300g, beurre au piment d'Espelette, frites 33.0
- Boudin basque, recette de Christian Parra, Pomme Pomme 19.0
- Tartare de bœuf au couteau 180g, classique ou A/R, frites 20.0
- Onglet de bœuf 180g sauce champignon à la truffe d'été, purée de pdt 21.5
- Suprême de poulet jaune, tagliatelle, crème de basilic et poivrons confits 18.0
- Hamburger (Steak haché 150g préparation maison), frites 17.5 [supplément cheese 1.5 / bacon 2.5]

## GARNITURES

	changement	supplément
Frites	-	4.5
Purée de pomme de terre	-	4.5
Riz Basmati	-	4.5
Mesclun	-	4.5
Poêlées de légumes	2.5	5.5
Tagliatelle	2.5	5.5
Risotto venere	2.5	5.5
Purée de pdt aux olives	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 mangue 8.0
- Millefeuille aux fraises, crème patissière vanillée 9.5
- Mi-cuit chocolat à la framboise (Cuisson 10mn) 8.5
- Pomme au four, caramel au beurre salé, glace vanille, fruits sec torréfiés 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 - IGP Pays d'Oc - "LE VERSANT" 	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 [sans sulfites]	5.5	10.5	21.0	30.0	-
• Touraine AOC - "CANAILLE" - Vincent Roussely	6.5	12.5	25.0	36.0	-
• 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	-	-	-	54.0	-

### 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 - "ORCHYS"	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	9	65.0

# 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
Myrha   American Pale Ale	5% alc. 4.7	8.5
St Bernardus Wit   Blanche	5.5% alc. 5.0	9.0
Citra Galactique   IPA	6.5% alc. 5.0	9.0
<hr/>		
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
Chateau Rouge	Rousse pimentée	6% alc.	8.0

| Brasserie Brewdog | Aberdeeshire, Scotland 33cl

Punk IPA ( Sans gluten)	4.5% alc.	10.0
-------------------------	-----------	------

| Brasserie Castelain | Bénifontaine, France 25cl

JADE (Sans alcool)	0% alc.	6.0
--------------------	---------	-----

CIDRE | Le Père Mahieu |

Bouteille 33cl Brut	5% alc.	8.5
Bouteille 75cl Brut AOC	5% alc.	16.0

## RHUM

Havana Club 3ans	8.0
3 Rivières 55°	8.0
Sailor Jerry	9.0
Kraken, Diplomático	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
Monkey Shoulder	12.0

## 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 Disarono	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, "La French" Tonic btle 25cl,	
Coca-Cola, Coca zero btle 33cl, Orangina btle 25cl	
Limonade "Delicieuse" 27.5cl, Tonic "Fever Tree" btle 20cl	
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
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
9.0	Grand crème	5.5	Irish coffee	12.0

## THÉS & INFUSIONS

9.5	THÉ NOIR : Gold Breakfast, Earl Grey, Jardin Fumé	5.0
	Darjeeling, vanille caramel, Fruits rouges	
	THÉ VERT : Sencha, Jasmin ou Menthe	5.0
8.5	MATCHA LATTE Chaud ou Frappé	6.5
9.0	THÉ BLANC : Rose litchi	5.0
8.5	"THÉ ROUGE" : Rooibos épicié	5.0
5.5	INFUSION : Verveine, tilleul,	5.0
5.5	verveine menthe, camomille, menthe poivrée	
5.5	Grog au Rhum ou au Cognac	10.0
7.5	VIN CHAUD aux épices	6.0

## 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

## 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