

CARTE

ENTRÉES

Tataki de Thon, Crème de riz vénéré et radis <i>Tuna tataki, Cream of special rice and radish</i>	12,00€
Boulgour de "Blé Farro", Crevettes de France, Focaccia du Potager <i>"Farro wheat" bulgur, french shrimps, focaccia bread with herbs</i>	12,00€
Fleur de Courgette Farcie au Broccio, Coulis de Poivrons <i>Zucchini flower stuffed with brocciu, pepper sauce</i>	11,00€
Carpaccio de Boeuf Charolais, Gouda "de 1000 jours", Pesto d'Amande Arabica <i>Charolais beef carpaccio, 1000 days old gouda, Arabica almond pesto</i>	10,00€

PLATS

Suprême de Poulet de Licques en Vert Bouillon, Trésors du Jardinier <i>Chicken Supreme of "Licques", Green broth, gardening treasures</i>	19,00€
Saumon "Label rouge", Riz Vénéré et Légumes du moment <i>"Red label" salmon, special rice and seasonal vegetables</i>	19,00€
L'Agneau du Moment, Parfum de Chorizo, Harissa de Carottes <i>Lamb of the moment, flavors of chorizo, harissa of carrots</i>	24,00€
Les Pièces du Grillardin, Frites fraîches "Jelly" <i>(se référer à l'ardoise)</i> <i>Grilled Beef (Refer to the slate)</i>	à partir de 21,00€
Tartare de Boeuf au Couteau, Frites fraîches "Jelly" <i>Knife-cut beef tartare, Fresh Fries "Jelly" variety</i>	19,00€
Retour de Pêche, Orge perlé pilaf <i>Fish of the Day, Pilaf Pearl barley</i>	23,00€

SALADES

	EN ENTRÉE	EN PLAT
Salade de Saumon Gravlax, Pommes de terre de l'île de Ré <i>Gravlax Salmon Salad, Potatoes From "Ile de Ré"</i>	10,00€	18,00€
Salade de Poulet en tempura, Tomates d'Antan, Croustillant de tapenade <i>Chicken tempura Salad, Tomatoes, Tapenade</i>	10,00€	18,00€
Salade de "Bergues", Pommes de terre et Tapenade d'artichauts <i>"Bergues" Salad, potatoes and artichoke tapenade</i>	10,00€	18,00€

CARTE



DESSERTS

<i>Assiette de l'affineur (Sélection de fromages affinés)</i> <i>Cheese Plate (Chef's selected variety of cheese)</i>	11,00€
<i>Chocolat Grand "Saint-Martin" et Mousse de Lait du Boulonnais</i> <i>Chocolat "Saint Martin and Milk Mousse from Boulogne"</i>	11,00€
<i>"Comme une Tarte" aux saveurs de Mojito</i> <i>Flavored mojito pie</i>	10,00€
<i>Oeuf du Soleil, Pêche et Texture de Pistache</i> <i>Egg of the Sun, Peaches and Pistachio sauce</i>	9,00€
<i>Parfait glacé Banane-Fraises au Lait d'Amande</i> <i>Banana-Strawberries Ice-cream with almond milk</i>	9,00€
<i>Fraise Rhubarbe</i> <i>Strawberry Rhubarb</i>	10,00€

L'INSPIRATION DU MARCHÉ

Formule proposée du lundi au vendredi midi / From monday to friday noon

<i>Plat du marché</i> <i>Today's special</i>	13,00€
<i>Entrée + Plat ou Plat + Dessert</i> <i>Starter + Main course or Main course + Dessert</i>	20,00€
<i>Entrée + Plat + Dessert</i> <i>Menu of the day (starter, main course, dessert)</i>	27,00€

POUR LES GASTRONOMES EN CULOTTE COURTE CHILD FORMULA

<i>"Comme les grands"</i> <i>Portions réduites de la carte au choix</i> <i>Plat + Dessert à la carte + 1 sirop à l'eau</i> <i>"Like an adult"</i> <i>Reduces portions. Main course + Dessert selected "à la carte" + water syrup</i>	12,00€
--	--------

