

# DUNKERQUE



## COQUILLAGES & CRUSTACÉS

|                                                                             |      |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|
| • Couteaux au four, amandes et herbes fraîches                              | 8.5  |
| • Bulots cuits, mayonnaise et mayonnaise au piment d’Espelette              | 9.0  |
| • Carpaccio de noix de Saint Jacques, vinaigrette parfumé à la truffe d’été | 14.5 |
| • Tartare d’avocat, crabe et agrumes                                        | 17.0 |
| • Les 6 huîtres, Fine de Claire N°3 Marennes-Oléron                         | 16.0 |
| • Huîtres gratinées (x5)                                                    | 14.5 |

## D’AUTRES ENTRÉES

|                                                                                                   |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| • Œufs Mayo Bio                                                                                   | 6.5  |
| • Rillettes de harengs, pain grillé                                                               | 8.0  |
| • Soupe de poisson, rouille et croutons                                                           | 12.0 |
| • Frisée aux lardons, œuf poché Bio et petits croûtons                                            | 9.5  |
| • Œuf mollet croustillant Bio, salade de lentilles, vinaigrette parfumée truffe d’été             | 11.0 |
| • Sardines à l’huile d’olive Bio de la Compagnie Bretonne, beurre demi-sel Bordier Et pain toasté | 12.5 |

## CHARCUTERIES SÉLECTIONNÉES

|                                  |     |                            |      |
|----------------------------------|-----|----------------------------|------|
| • Pâté de chez “Mas”             | 8.0 | • Coppa poivrée            | 8.0  |
| • Jambon blanc à la truffe d’été | 8.0 | • Jambon Serrano           | 10.0 |
| • Saucisse sèche                 | 8.0 | • “Gran Reserva Salamanca” |      |
| • Chorizo picante                | 8.0 |                            |      |

## SALADES & VÉGÉ.

|                                                                                                                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| • “Caesar” Salade romaine, œuf Bio mi-cuit, Parmesan, poulet pané, croûtons                                                                                                   | 17.5 |
| • “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 | 18.5 |
| • “Crottin de chèvre chaud” Pousses d’épinard, mâche, lardons, pommes au four noix, miel et thym                                                                              | 19.5 |
| • Quiche poireaux, comté. Salade de mâche et graines de tournesol                                                                                                             | 15.5 |
| • Millefeuille d’aubergine, chèvre frais, sauce tomate, parmesan et roquette                                                                                                  | 18.5 |

## LES TOASTÉS

|                                                                                                                          |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| • Croque Mr / Croque Mme, frites (Pain de mie)                                                                           | 12.0 / 14.5 |
| • Tartine œufs mimosa, poitrine fumée, pousses d’épinard (Pain de campagne)                                              | 14.5        |
| • Croque perdu, jambon blanc à la truffe d’été, crème de comté, mesclun (Pain de campagne)                               | 15.5        |
| • Tartine purée d’avocat, tomates cerises, oignons rouges, Mozzarella, pesto graines de chia, mesclun (Pain de campagne) | 15.5        |

## LA MARÉE

|                                                                                           |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| • Moules marinières ou à la crème d’Isigny, frites                                        | 17.0 / 19.0 |
| • Fish & chips de cabillaud (pané), petits pois, sauce tartare                            | 22.0        |
| • Poulpe grillé, poivrons confits au piment d’Espelette, roquette purée de pomme de terre | 23.5        |
| • Mi-cuit de thon rouge, riz noir et mangue fraîche, crème de coriandre                   | 24.5        |
| • Poêlée de Saint Jacques, riz sauté au chorizo, crème de chorizo                         | 27.0        |

## D’AUTRES PLATS

|                                                                                                                                                                                 |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| • Coquillettes façon risotto, jambon blanc à la truffe, crème de champignons à la truffe d’été, Parmesan                                                                        | 16.5 |
| • Boudin basque, recette de Christian Parra, Pomme Pomme                                                                                                                        | 19.0 |
| • Entrecôte 300g, beurre au piment d’Espelette, frites                                                                                                                          | 34.0 |
| • Bavette d’aloyau 180g à l’échalotte, frites                                                                                                                                   | 22.0 |
| • Tartare de bœuf au couteau 180g, classique ou A/R, frites                                                                                                                     | 23.0 |
| • Confit de canard, pommes sarladaises                                                                                                                                          | 24.0 |
| • Chicken Melt, filet de poulet snacké, provolone fondant, chou blanc, romaine oignons rouge “Pain noir maison”, frites (Sup.: Poitrine fumée 3.0/ Avocat 3.0 / Œuf miroir 2.5) | 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 ou Purée de pomme de terre ou Coquillettes ou Riz Basmati ou Mesclun    | -          | 4.5        |
| • Haricots verts ou Pommes sarladaises ou Poêlée de haricots verts et chou-fleur | 2.5        | 5.5        |
| • Sup. œuf miroir                                                                | -          | 2.5        |

## FROMAGES “BORDIER”

|                                        |                              |                          |
|----------------------------------------|------------------------------|--------------------------|
| • Assortiment de fromages              |                              | 14.5                     |
| • Tomme Per Diou [chèvre]              |                              | • Romans Artisanal       |
| • Tomme de brebis fumée "Le Castillan" |                              | • Tomme des Bauges AOP   |
| • YAOURT:                              | • Nature: 3.5                | • Litchi: 4.0            |
|                                        | • Mandarine/citron vert: 4.0 | • Fraise Plougastel: 4.0 |
|                                        |                              | • Mangue/Passion: 4.0    |

## POUR FINIR

|                                                  |            |
|--------------------------------------------------|------------|
| • Belle salade de fruits du moment               | 10.0       |
| • Crème brûlée à la vanille                      | 7.5        |
| • Millefeuille groseille, pistache               | 9.5        |
| • Mi-cuit chocolat, glace vanille (Cuisson 10mn) | 8.5        |
| • Tarte Tatin, crème d’Isigny                    | 8.5        |
| • Pain perdu et sirop d’érable                   | 7.0        |
| • Café (thé) Gourmand                            | 8.0 (10.0) |

## VINS À LA VERSE

### ROUGES

|                                                           | Verre 12cl | Verre 25cl | Pichet 50cl |
|-----------------------------------------------------------|------------|------------|-------------|
| • Merlot - IGP Pays des Bouches du Rhône - "SAINTE-REINE" | 5.0        | 9.5        | 18.5        |
| • Côtes du Rhône AOC - "LES TROIS GARÇONS"                | 6.0        | 11.5       | 22.5        |
| • Brouilly AOC - "RÉSERVE DE BEAUVOISIE"                  | 7.0        | 13.5       | 26.5        |

### 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 "FREESIA" IGP Cévennes - Mas d'Espanet "Rouge de soif, ce cinsault. est à croquer comme ses petits fruits rouges."                                             | 7.0        | 13.5       | 26.5        |

### ROSÉS

|                                                                              | Verre 12cl | Verre 25cl | Pichet 50cl |
|------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-------------|
| • Cinsault - Languedoc-Roussillon - Pays d'Oc IGP "LE TITI" - Olivier Azan - | 4.0        | 7.5        | 14.5        |
| • 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 en direct du producteur !!! | 12.0       |

# VINS À LA BOUTEILLE

## ROUGES

|                                                                                                                                         |            |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|
|  • Côtes du Rhône AOC - "LES TROIS GARÇONS"             | Bout. 75cl | 33.0 |
|  • Bordeaux AOP - "L'AUTHENTIQUE" - Château Guichot     |            | 33.0 |
| • Bourgueil AOC "ALOUETTES" - Domaine de la chanteleuserie                                                                              |            | 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 "FREESIA" IGP Cévennes - Mas d'Espanet "Rouge de soif, ce cinsault. est à croquer comme ses petits fruits rouges."                                              | 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 souffre 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 "LA PETITE SOEUR" IGP CÔTES CATALANES - BENASTRA Joseph Paillé "Gourmand, fin et délicat."                                                                      |            | 39.0 |

## 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

|                                                                                                            |           |           |     |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----|--|
| Fils de Pomme   Brut  |           |           |     |  |
| Cuvée Le Sauvage                                                                                           | btle 33cl | 5.5% 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

|                    |      |
|--------------------|------|
| 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, Darjeeling                                                                   | 5.0     |
| Caramel tonka, Fruits rouges                                                                                       |         |
| THÉ VERT : Sencha, Jasmin, Menthe ou Citron                                                                        | 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 |