

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
- 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, 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
- Veggie Burger, Frites 16.5
- "Buddha Bowl" Pousses d'épinard, chou pointu, radis red meat, pois chiche, orange, asperges panées, demi-œuf mi-cuit, graines de tournesol 18.5
- 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 (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'ail 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 17.5
(Sup.: Poitrine fumée 3.0/ Avocat 3.0 / Œuf miroir 2.5)
- Smash Burger (oignons, cheddar, pickles, salade romaine), frites 19.5
(Sup.: Poitrine fumée 3.0/ Avocat 3.0 / Œuf miroir 2.5)

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
 - Fraise Plougastel: 4.0
 - Mandarine/citron vert: 4.0
 - Mangue/Passion: 4.0

POUR FINIR




- Crêpes, sucre beurre ou Nutella 6.0/7.0
- Belle salade de fruits du moment 10.0
- Crème brûlée à la vanille 7.5
- Cheesecake framboise 8.5
- 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 |
|  Côte 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 soufre 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 "CHÂTEAU COMBEL LA SERRE" - AOP CAHORS - Pur Fruit du Causse "Délicieux Malbec tout en finesse, juteux, du fruit, encore du fruit." | 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'AUTHEENTIQUE" - 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 "CHÂTEAU COMBEL LA SERRE" - AOP CAHORS - Pur Fruit du Causse "Délicieux Malbec tout en finesse, juteux, du fruit, encore du fruit." | 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 "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 |
| Muscato 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 | |

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 |
| Myrha Pale Ale 5% alc. | 5.0 | 9.0 |
| <i>en direct du producteur !!!</i> | | |
| 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 |

VODKA

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

TEQUILA

| | |
|--------------------|------|
| Olmecca | 8.0 |
| Casamigos reposado | 13.0 |

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 expresso ou décaféiné | 2.8 | Latte Macchiato | 5.5 |
| Café Américain | 3.5 | Flat White | 6.5 |
| 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 |
| Cappuccino | 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 |
| THÉ BLANC : Rose litchi | 5.0 |
| "THÉ ROUGE" : Rooibos épice | 5.0 |
| TISANES  : Verveine, tilleul, | 5.0 |
| verveine menthe, camomille, menthe poivrée | |
| CHAÏ LATTE | 6.5 |
| 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 frappé | 7.0 |
| Matcha Latte  Chaud ou Frappé | 6.5/8.0 |
| Ube Latte  Chaud ou Frappé | 6.5/8.0 |
| 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 MINÉRALES

| | |
|----------------------|-----|
| 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 |