La fleur de sel

COCKTAILS :

- Mojito ..... 11€
  6cl de rhum, citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre de canne
- Piña Colada ..... 11€
  6cl de rhum, crème, sirop de coco, jus d'ananas
- Petit Punch ..... 11€
  6cl de rhum, citron vert, sucre de canne
- Hibiscus ..... 11€
  Pago Pop' Hibiscus, gin ou rhum, sirop et feuille d'hibiscus, citron vert
- Spritz ..... 13€
  Apérol ou Campari, champagne et sirop Monin orange Spritz
- Mojito Royal ..... 13€
  6cl de rhum, citron vert, menthe, champagne, sucre de canne

CHAMPAGNE :

- La coupe *12cl* ..... 9€
- Elégance *Champagne, sirop de cerise* ..... 9,20€
- UltraV. *Champagne, sirop de violette* ..... 9,20€

Bouteille : consultez notre carte des vins

APÉRITIFS :

- Kir Royal *12cl* ..... 9,20€
- Kir vin blanc *12cl* ..... 5,20€
- Martini, Porto, Campari *6cl* ..... 6,50€
- Americano maison *6cl* ..... 9,50€
- Ricard *2cl* ..... 4,50€
- Jack Daniel's *4cl* ..... 7,50€
- Baby Jack Daniel's *2cl* ..... 4€
- Clan Campbel *4cl* ..... 6€
- Baby Clan Campbel *2cl* ..... 3€
- Vieux Whisky ou Vieux Rhum *4cl* ..... 9,50€

CRÈMES : *Cassis, mûre, framboise*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.
Prix TTC, service inclus Menus fixes, tout changement sera facturé à la carte

BIÈRES :

	25cl	50cl
• Affligem Blonde Pression	5€	8€
Supplément Picon	+ *0,50€*	+ *1€*
• Monaco *Bière, limonade, sirop*	4,50€	7,50€
• Panaché *Bière, limonade*	4,50€	7,50€

COCKTAILS SANS ALCOOL :

- Exo' 8€
  Jus de fruits orange et ananas, sirop de fraise
- Virgin Mojito 8€
  Citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre de canne
- Virgin Piña Colada 8€
  Crème, sirop de coco, jus d'ananas
- Virgin Hibiscus 8€
  Pago Pop' Hibiscus, sirop et feuille d'hibiscus, citron vert

SOFT :

- Coca-Cola, Coca-Cola zero *33cl* 5,50€
- Lipton Ice Tea *25cl* 5,50€
- Fever Tree Tonic *25cl* 5,50€
- Jus de fruits *selon arrivage* 5€
- Sirop à l'eau ou limonade 3,50€
  Fraise, grenadine, cerise, menthe, violette, coco, pêche

EAUX :

	50cl	1L
• Evian	4€	5,50€
• Perrier Fines Bulles	4€	5,50€

DIGESTIFS *4CL* :

- Selon Arrivage 9€

BOISSONS CHAUDES :

- Café, décaféiné 2,90€
- Double café 3,90€
- Thé, infusion 3,10 €
- Noisette *Mousse de lait* 2,95€
- Cappucino *Mousse de lait et cacao* 3,30€
- Viennois *Chantilly et cacao* 4,50€
- Chocolat chaud 4€
- Irish Coffee *ou* French Coffee 11€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.
Prix TTC, service inclus Menus fixes, tout changement sera facturé à la carte

La fleur de sel

PLANCHE À PARTAGER :

- Planche charcuteries & fromages
  Jambon Serrano / Rosette / Chorizo / Terrine / Comté / Camembert / Maroilles
  - Deux personnes ..... 12€
  - Quatre personnes ..... 16€

ENTRÉES CHAUDES :

- Œuf parfait émulsion au Comté, pleurotes et noisettes torréfiées ..... 11€
- Cassolette de champignons à la crème et Maroilles fermier ..... 14€
- Cocotte de douze escargots gris sauce morilles ..... 17€

ENTRÉES FROIDES :

- Velouté de petits pois glacé, Chantilly salée et croustillant d'oignons ..... 11€
- Ceviche de daurade Royale aux agrumes et graines de grenade ..... 14€
- Carpaccio de saumon fumé maison et ses blinis ..... 18€
- Terrine / rillettes du moment faite maison ..... 11€

Prix TTC, service inclus Menus fixes, tout changement sera facturé à la carte

NOS SALADES :

• Salade fraîcheur façon « Poke Bowl » : sucrine, quinoa, fèves, maïs, feta, tomate et avocat

Au choix :

- Végétarienne ..... 20€
- Saumon *ou* dinde marinée au soja ..... 22€
- Salade de melon charentais, concombre, jambon Serrano et burrata ..... 22€

NOS VIANDES :

• Rognons de veau poêlés sauce Porto, champignons persillés ..... 21€

• Cœur de rumsteak au poivre mignonette et son gratin dauphinois ..... 27€

• Poêlée de ris de veau sauce morilles, carottes glacées et asperges vertes ..... 30€

• Burger d'effilochée de porc au Maroilles, étuvée de chou rouge et frites maisons ..... 24€

NOS POISSONS :

• Cocotte de moules *à la marinière ou sauce du moment* et ses frites maison ..... 21€

• Tataki de thon aux graines de sésame, crème de poivrons et oignon cébette ..... 22€

• Tronçon de turbot cuit sur l'arrête au jus de coquillages, céleri et fèves ..... 30€

• Limande sole sautée meunière, sauce vierge et pommes anglaises ..... 32€

NOS PLATS VÉGÉTARIENS :

• Risotto aux tomates séchées, courgettes & basilic ..... 17€

• Burger végétal à l'avocat et Comté fondant, frites maison ..... 22€

GARNITURE EN SUPPLÉMENT

Gratin ou frites ou légumes ..... *6€*

Prix TTC, service inclus Menus fixes, tout changement sera facturé à la carte

FROMAGES :

• Duo de fromages et sa salade panachée à l'huile de noix ..... 8€

DESSERTS :

• Crème brulée Catalane ..... 9€

• Éclair à la crème pistache et fruits rouges ..... 11€

• Île flottante moderne à la vanille et caramel salé ..... 9€

• Mi-cuit chocolat blond Dulcey Valrhona, coulis de framboise ..... 12€

• Traditionnel Baba au rhum épicé et sa crème fouettée ..... 12€

• Profiteroles maison, glace vanille et sauce chocolat Valrhona

Au choix :

- Un chou ..... 4,50€
- Deux choux ..... 8,50€
- Trois choux ..... 12€

• Pêche blanche pochée à la verveine, Namelaka ivoire citron vert ..... 12€

• Café / Thé et ses gourmandises *(quatre mignardises)* ..... 13€

Photo non contractuelle

SORBETS ET GLACES ARTISANALES

GLACIER LA COMPAGNIE DES DESSERTS

• **Sorbets :** Passion, poire, pomme verte, fraise, mangue, citron, cassis

• **Glaces :** Vanille, chocolat, café, caramel, coco, pistache

- Une boule ..... 3€
- Deux boules ..... 6€
- Trois boules ..... 9€
- Crème fouettée maison ..... 1,50€

• Desserts glacés ..... 12€
Trois boules / Crème fouettée / Café ou sauce chocolat
Café liégois *ou* Chocolat liégois

• Sorbets alcoolisés ..... 14€
Trois boules / Digestif
Trou Normand *ou* Colonel *ou* Poire William

Prix TTC, service inclus Menus fixes, tout changement sera facturé à la carte

MENU
38€

Œuf parfait émulsion au Comté, pleurotes et noisettes torréfiées

ou

Velouté de petits pois glacé, Chantilly salée et croustillant d'oignons

---

Cocotte de moules *à la marinière ou sauce du moment* et ses frites maison

ou

Tataki de thon aux graines de sésame, crème de poivrons et oignon cébette

ou

Burger d'effilochée de porc au Maroilles, étuvée de chou rouge et frites maisons

ou

Burger végétal à l'avocat et Comté fondant, frites maison

Duo de fromages et sa salade panachée à l'huile de noix

ou

Île flottante moderne à la vanille et caramel salé

ou

Éclair à la crème pistache et fruits rouges

MENU
53€

Ceviche de daurade Royale aux agrumes et graines de grenade

ou

Cocotte de douze escargots gris sauce morilles

Tronçon de turbot cuit sur l'arrête au jus de coquillages, céleri et fèves

ou

Poêlée de ris de veau sauce morilles, carottes glacées et asperges vertes

ou

Cœur de rumsteak au poivre mignonette et son gratin dauphinois

---

Trio de fromages et sa salade panachée à l'huile de noix

ou

Traditionnel Baba au rhum épicé et sa crème fouettée

ou

Pêche blanche pochée à la verveine, Namelaka ivoire citron vert

MENU ENFANT
14,50€

Une boisson : *Un verre de jus d'ananas ou de jus d'orange ou de sirop*

Le poisson ou la viande du moment, frites *ou* légumes

Deux boules de glace

Prix TTC, service inclus Menus fixes, tout changement sera facturé à la carte

CARTE DES VINS

CHAMPAGNES :

	12cl	75cl
• Champagne Closquinet Brut	9€	48€
• Champagne Closquinet Rosé	12€	69€

La sélection du sommelier :

	12cl	25cl	50cl	75cl
• Vin blanc	4€	8€	14€	23€
• Vin rouge	4€	8€	14€	23€
• Vin rosé	4€	8€	14€	23€

BLANC :

ALSACE

	12cl	37,5cl	75cl
• Gewurztraminer AOP et Pinot Gris *Domaine Paul Gaschy*	7€		32€

LOIRE

	12cl	37,5cl	75cl
• Sancerre AOP *Domaine Christian Dauny « Les Caillotes »*	7€	21€	39€
• Sauvignon Fié Gris *Domaine Poiron Dabin*	7€		36€
• Petit Manseng *(moelleux) Domaine Poiron Dabin*	7€		32€

BOURGOGNE

	12cl	37,5cl	75cl
• Chablis AOP *Domaine Garnier et Fils*	8€		51€
• Crozes-Hermitage AOP *Domaine Combier Cuvée « L »*	8€		48€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.
Prix TTC, service inclus Menus fixes, tout changement sera facturé à la carte

ROSÉ :

	12cl	37,5cl	75cl

LOIRE

- Pinot Gris Rosé Fruité *Domaine Poiron Dabin* ..... 8€ ..... 36€

RHÔNE ET PROVENCE

- À l'ombre de l'olivier ou Loulou Charmeuse ..... 7€ ..... 28€

ROUGE :

	12cl	37,5cl	75cl

LOIRE

- Saint Nicolas de Bourgeuil AOC ..... 7€ ..... 19€ ..... 36€
  Domaine Fréderic de Mabileau « Les Rouillères »
- Sancerre AOC *Domaine Christian Dauny « Pynoz »* ..... 21€ ..... 42€
- Pinot Noir Signature ..... 7€ ..... 36€
  Domaine Poiron Dabin

BEAUJOLAIS

- Saint-Amour ..... 8€ ..... 41€
  Domaine Dominique Piron

CÔTES DU RHÔNE

- Crozes-Hermitage AOP ..... 8€ ..... 51€
  Domaine Combier Cuvée «L»

Le choix du sommelier

- Châteauneuf du Pape ..... 62€
  Domaine Mas Saint Louis 2021

BORDEAUX

- Echappée Bel ..... 7€ ..... 28€
  Domaine Olivier Cazenave
- Saint Émilion Grand Cru ..... 54€
  Aux plantes 2019
- Saint-Estèphe AOC ..... 54€
  Château Pomys

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.
Prix TTC, service inclus Menus fixes, tout changement sera facturé à la carte