

ENTRÉES

LE FOIE GRAS DE CANARD : 15,00€

Déclinaison de foie gras de canard : croquette frite, terrine sur toast, crème brûlée et escalope chaude.

LES ESCARGOTS DE RADINGHEM : 12,00€

Mitonnés à l'ail sur une purée de petits pois et lard séché.

SAMOUSSAS AU CRABE : X3 12,50€ / X5 20,50€

“Crabe à l'antillaise” et lard séché.

MOUSSELINE DE GAMBAS : 12,00€

Mousseline de gambas safranée, asperges, crème de courgettes.

VIANDES

LE PAVÉ RUMSTEACK ANGUS : 21,50€

Sauce poivre noir, frites fraîches et salade.

LA BAVETTE ANGUS : 20,50€

Sauce aux échalotes, frites fraîches et salade.

L'ÉPIGRAMME DE PORC GRILLÉ : 19,50€

Confit 5h, moutarde à l'ancienne, pommes de terre sautées et crème de Bergues.

LE HAMBURGER À LA FLAMANDE : 19,50€

Crème de Bergues, frites fraîches et salade

LA BLANQUETTE DE VEAU : 19,50€

Printanière et petits légumes

LE FILET AMÉRICAIN MAISON : 18,50€

Viande hachée de boeuf crue, liée mayonnaise, ail et échalotes.

SALADES

LA CÉSAR : 18,50€

Poulet pané, oeuf dur, tomates, parmesan et lard séché.

LA FROMAGÈRE : 18,50€

Toasts fromage de Bergues et chèvre, parmesan, lard séché et tomates.

LA NORDIQUE : 19,50€

Saumon rose et fumé, thon, maquereau fumé, pommes de terre et tomates

POISSONS

MIX FISH AND CHIPS : 19,50€

Beignets de cabillaud et gambas, éperlans, sauce tartare, salade et frites fraîches.

NAGE DE POISSONS : 23,50€

Saumon, dorade, gambas, croquettes de risotto, légumes et jus de crustacés.

LE PAVÉ DE SAUMON : 20,50€

Crème de poivrons, tagliatelles de courgettes et croquettes de risotto au parmesan et basilic.

LES PENNES FLORENTINE : 19,50€

Crème de moules à l'ail, épinards, saumon fumé et parmesan.

ACCOMPAGNEMENTS AUX CHOIX :

- Frites Fraîches
- Wok de légumes
- Pennes à la crème

- Croquettes de risotto au parmesan et basilic
- Pommes Dauphines
- Pommes de terre sautées

Nos viandes sont d'origine Française et Irlandaise

Prix net, service compris



MENU À 38€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

Toasts de foie gras

ou

Les escargots de Radingham

ou

Samoussas au crabe

La bavette Angus sautée, sauce échalotes,
frites fraîches et salade

ou

Le pavé de saumon crème de poivrons et tagliatelles
de courgettes et croquettes de risotto au parmesan
et basilic

Dessert au choix

et

café ou thé

MENU ENFANT 12,50€

Nuggets " maison "

ou

Steack haché

ou

Cheese burger

accompagnement au choix

Salade de fruits

ou

Mousse chocolat bueno

ou

Glace Smarties

DESSERTS

FEUILLETÉ PISTACHE FRAMBOISE : 9,50€

Mousse pistache, coulis de
framboise et sorbet framboise.

LA TARTE AU CITRON "REVISITÉE" : 9,50€

Crème citron, chantilly et sorbet
citron.

CROUSTI CHOCO : 9,50€

Croustillant chocolat, mousse au
chocolat et chocolat chaud.

LE CAFÉ GOURMAND : 9,50€

LA DAME BLANCHE : 7,50€

Glace vanille, chocolat chaud,
chantilly et crumble.

SALADE DE FRUITS : 6,00€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ | DÉCAFÉINÉ 2,10€

GRAND CAFÉ | CHOCOLAT CHAUD 3,10€

CAPPUCCINO 3,60€

THÉ | INFUSION 2,60€

IRISH COFFEE 7,50€

Retrouvez nous sur :



HOTELRESTAURANTLACUISIN

Prix net et service compris

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC (CASSIS, MÔRE, PÊCHE)	10 CL : 4,50€
KIR ROYAL (CASSIS, MÔRE, PÊCHE)	10 CL : 8,20€
PORTO ROUGE OU BLANC	6 CL : 4,50€
MARTINI ROUGE OU BLANC	6 CL : 4,50€
CIDRE DOUX	25 CL : 4,00€
RHUM BLANC	4 CL : 6,00€
RHUM DIPLOMATICO	6 CL : 9,50€
RICARD	2 CL : 4,00€
PICON BIÈRE	25 CL : 8,00€
PICON VIN BLANC	20 CL : 8,00€

COCKTAILS

AMÉRICANO MAISON	12 CL : 8,50€
APÉROL SPRITZ	12 CL : 8,50€
GIN TONIC	12 CL : 8,50€
MOJITO	12 CL : 8,50€
COCKTAIL DE FRUITS SANS ALCOOL	25 CL : 5,00€
LE PEP'S (jus de pommes, tonic, menthe)	25 CL : 5,00€

BIÈRES BOUTEILLE

CUVÉE DES TROLLS	25 CL : 5,00€
CHIMAY BLEUE	33 CL : 5,50€
DUVEL	33 CL : 5,50€
QUEUE DE CHARRUE TRIPLE	33 CL : 5,50€
TROIS MONTS	75CL : 8,00€
LIEFMANS FRUITS ROUGES	25 CL : 5,00€
HEINEKEN SANS ALCOOL	25CL : 5,00€

DIGESTIFS 7,00€

GET 27 OU 31, GENIÈVRE DE HOULLE , GRAND MARNIER, FLEUR DE BIÈRE, POIRE, CALVADOS, BAILEYS, COGNAC

WHISKY

CLAN CAMPBELL	4 CL : 6,40€
JAMESON PREMIUM	4 CL : 7,00€
JACK DANIEL'S	4 CL : 8,50€
CHIVAS REGAL	4 CL : 8,50€

BULLES ET CHAMPAGNE

PREMIÈRE BULLE LIMOUX SIEUR D'ARQUES	10 CL : 4,80€
CHAMPAGNE LARMIGNY	10 CL : 8,00€

SOFTS

COCA COLA OU COCA ZÉRO	33 CL : 4,00€
ORANGINA	25 CL : 4,00€
LIMONADE	25 CL : 4,00€
ICE TEA PÊCHE	25 CL : 4,00€
DIABOLO SIROP AU CHOIX (GRENADINE, PÊCHE, FRAISE, CITRON, VIOLETTE, MENTHE)	25 CL : 3,50€

BIÈRES PRESSION

JUPILER BLONDE	25 CL OU 50 CL : 3,70€ / 7,40€
LEFFE BLONDE	25 CL OU 50 CL : 4,10€ / 8,20€

EAUX MINÉRALES

EVIAN	50 CL OU 1L : 3,60€ / 5,00€
SAN PELLEGRINO	50CL OU 1L : 3,80€ / 5,30€
PERRIER	33 CL : 4,00€



Nous vous proposons du vin blanc, vin rouge ou vin rosé en carafe

LA CARAFE AU CHOIX

25CL / 7,50€ : 50CL / 12,00€

VINS BLANCS

SAUVIGNON IGP, ROUQUET'S (2022)

Vivacité, fraîcheur, une très belle expression du sauvignon.

CHARDONNAY, IGP VAL DE LOIRE LIEAUBEAU (2021)

Notes d'agrumes, fruits exotiques et briochées.

SAINT ANDRÉ, DOMAINE DE JOY, IGP CASCOGNE (2022)

Vin contrasté et élégant, fruité, frais et rond à la fois.

CHABLIS, AOP DOMAINE HAMELIN, BOURGOGNE (2020)

Élégant très aérien et subtil dans un très bel équilibre.

POUILLY FUMÉ, AOC LA CHARMETTE (2022)

Belle fraîcheur, arômes fruités et soutenus.

75CL / 16,00€ : VERRE / 4,00€

75CL / 17,00€ : VERRE / 4,50€

75CL / 25,00€ : VERRE / 5,50€

75CL / 28,00€

75CL / 28,00€

VINS ROUGES

MÉDOC AOP (2019-2022)

Un vin gourmand, sympathique, original et plaisant.

CÔTES DU RHÔNE, AOP DOMAINE PARDON CUVÉE 1820 (2022)

Un nez complexe, puissant et épicé à la fois.

EMOTION DE CARLMAGNUS, FRONSAC, AOP BORDEAUX (2016)

Un vin souple et élégant qui se développe sur une palette aromatique de fruits rouges.

SANCERRE, AOP DOMAINE PELLÉ, LA CROIX AU GARDE (2018)

Bouche ronde et franche avec des notes de framboise et cassis.

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, AOP DOMAINE L.MABILEAU (2022)

Bouche profonde avec des accents de fruits rouges du jardin.

CHÂTEAU COMTESSE DU PARC HAUT MÉDOC AOP (2020)

Note de fruits noirs intense, riche et gourmande.

HAUTE CÔTES DE NUITS DOM MANUEL OLIVIER AOC (2020)

L'expression du pinot noir avec son côté charnu et velouté.

CHÂTEAU BELLEVUE SAINT GEORGES SAINT ÉMILION, AOC BORDEAUX (2019)

Vin très fruité, les tanins sont fondus et se terminent sur une finale complexe et légèrement boisée.

CHÂTEAU LE CROCK CRU BOURGEOIS, SAINT ESTÈPHE AOC (2019)

Un Saint-Estèphe riche et puissant, boisé et très aromatique.

75CL / 15,00€ : VERRE / 4,00€

75CL / 17,00€ : VERRE / 4,50€

75CL / 28,50€ : VERRE / 6,50€

75CL / 25,00€

75CL / 23,00€ : VERRE / 4,00€

75CL / 28,00€

75CL / 35,00€

75CL / 35,00€

75CL / 55,00€

VIN ROSÉ

DOMAINE DES MYRTES, CÔTES DE PROVENCE AOP (2022)

Vin typique de cette belle région, en élégance et en richesse aromatique.

75CL / 18,00€ : VERRE / 4,50€

CHAMPAGNE ET BULLES

PREMIÈRE BULLE LIMOUX SIEUR D'ARQUES : AOC LIMOUX

Comme quoi, il n'y a pas que le champagne pour faire des vins festifs

CHAMPAGNE LARMIGNY : AOC CHAMPAGNE

Champagne fin et délicat.

75CL / 22,00€ : COUPE / 4,80€

75CL / 53,00€ : COUPE / 8,00€

