



03 28 60 05 05

20 PLACE DE LA RÉPUBLIQUE  
COUDEKERQUE BRANCHE

## 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 TOMATES AUX CREVETTES GRISES | 11,50€

Mayonnaise au curry et saumon fumé

### LE MELON EN AIGUILLETES POIVRÉES | 11,00€

Granité porto, chiffonnade de jambon cru et roquette

### LA TERRINE MAISON | 9,50€

Chutney d'échalotes au vinaigre de framboise

## VIANDES

### LE PAVÉ RUMSTEACK SAUTÉ | 17,50€

Sauce poivre noir, frites fraîches et salade

### LA BROCHETTE DE POULET DE LICQUES | 15,50€

Juste snackée, fumée au foin, sauce aigre douce et condiment de légumes.

### L'EPIGRAMME DE PORC GRILLÉ | 16,50€

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

### LE FILET AMÉRICAIN | 15,50€

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

### L'HAMBURGER À LA FLAMANDE | 15,50€

Crème de Bergues, frites fraîches et salade

# CARTE ÉTÉ 2021

Prix nets, boissons non comprises

## SALADES

### LA CÉSAR | 15,50€

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

### LA NORDIQUE | 17,50€

Saumon rose et fumé, crevettes grises, pommes de terre et tomates

### LA FROMAGÈRE | 15,50€

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

## POISSONS

### LE DOS DE CABILLAUD | 17,50€

Sauce beurre d'agrumes, carottes glacée et riz façon paëlla.

### LE MIX FISH AND CHIPS | 16,50€

Beignets d'églefin et gambas, éperlans, sauce tartare, salade et frites fraîches

### LES PENNES FLORENTINE | 15,50€

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

## ACCOMPAGNEMENTS

- Frites Fraîches

- Wok de légumes

- Pennes à la crème

- Croquettes de risotto crevettes grises

- Salade composée

- Pommes de terre sautées



03 28 60 05 05

20 PLACE DE LA RÉPUBLIQUE  
COUDEKERQUE BRANCHE

# CARTE ÉTÉ 2021

Prix nets, boissons non comprises

## MENU À 34€ ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

Tomates aux crevettes grises

ou

Le melon en aiguillettes poivrées

ou

Terrine maison

-----

Le Pavé de rumsteack sauté, sauce poivre noir ,  
frites fraîches et salade

ou

Le dos de cabillaud sauce beurre d'agrumes, carottes  
glacée et riz façon paëlla.

ou

Mix Fish and Chips

-----

Café gourmand ( assortiment de nos desserts )

## MENU ENFANT 9,90€

Nuggets " maison "

ou

steack haché

accompagnement au choix

-----

Salade de fruits

ou

Mousse chocolat bueno

ou

Glace Smarties

## DESSERTS

### LE CRUMBLE INVERSÉ | 6,90€

Mousse chocolat blanc, framboises et  
melon

### LE FEUILLETÉ FRAISE | 6,90€

Crème mascarpone citron vert, fraises  
fraîches.

### LE CAFÉ GOURMAND | 5,90€ / 7,90€

3 ou 4 pièces

### LA DAME BLANCHE | 5,50€

Glace vanille, chocolat chaud et  
chantilly

### LA SALADE DE FRUITS FRAIS | 5,50€

et chantilly

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ | DÉCAFÉINÉ 2,10€

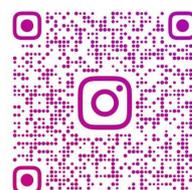
GRAND CAFÉ | CHOCOLAT CHAUD 3,10€

CAPPUCCINO 3,60€

THÉ | INFUSION 2,60€

IRISH COFFEE 6,80€

Retrouvez nous sur :



HOTELRESTAURANTLACUISIN



03 28 60 05 05

20 PLACE DE LA RÉPUBLIQUE  
COUDEKERQUE BRANCHE

## APÉRITIFS

APEROL SPRITZ	12 CL   7,00€
AMÉRICANO MAISON	15 CL   7,00€
KIR VIN BLANC ( CASSIS, MÛRE, PÊCHE )	10 CL   3,50€
KIR ROYAL ( CASSIS, MÛRE, PÊCHE )	10 CL   7,70€
PREMIÈRE BULLE LIMOUX SIEUR D'ARQUES	10 CL   4,30€
CHAMPAGNE BERTRAND-DELESPERRE	10 CL   7,50€
PORTO ROUGE OU BLANC OFFLEY	6 CL   4,00€
MARTINI ROUGE OU BLANC	6 CL   3,50€
CIDRE KERISAC	25 CL   3,50€
WHISKY CLAN CAMPBELL	4 CL   5,90€
WHISKY JAMESON PREMIUM	4 CL   6,50€
WHISKY JACK DANIEL'S	4 CL   8,00€
WHISKY CHIVAS REGAL	4 CL   8,00€
RHUM BLANC	4 CL   5,50€
RHUM DIPLOMATICO	6 CL   9,00€
RICARD	2 CL   3,50€
PICON BIÈRE   VIN BLANC	25 CL   6,70€

## BIÈRES PRESSION

JUPILER BLONDE	25 CL OU 50 CL   3,20€ / 6,40€
LEFFE BLONDE	25 CL OU 50 CL   3,60€ / 7,20€

## DIGÉSTIFS 6,50€

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

# CARTE ÉTÉ 2021

Prix nets, boissons non comprises

## SODAS ET JUS DE FRUITS

COCA COLA OU COCA COLA ZÉRO	33 CL   3,50€
ORANGINA	25 CL   3,50€
LIMONADE	25 CL   2,70€
ICE TEA PÊCHE	25 CL   3,50€
DIABOLO SIROP AU CHOIX	25 CL   3,00€
COCKTAIL DE FRUITS	25 CL   4,50€
JUS ORANGE, ANANAS, POMME	25 CL   3,50€

## EAUX MINÉRALES

EVIAN	50 CL OU 1L   3,10€ / 4,50€
SAN PELLEGRINO	50CL OU 1L   3,30€ / 4,80€
PERRIER	20 CL   3,50€

## BIÈRES BOUTEILLES

HOEGAARDEN	33 CL   4,50€
CHIMAY BLEUE	33 CL   4,80€
DUVEL	33 CL   4,80€
QUEUE DE CHARRUE TRIPLE	33 CL   4,80€
TROIS MONTS	75CL   7,50€
LIEFMANS FRUITS ROUGES	25 CL   4,50€

# VINS BLANCS

## **TOURAINA SAUVIGNON, BOUGRIER**

Vivacité, fraîcheur, une très belle expression du sauvignon.

## **CHARDONNAY, VAL DE LOIRE LIEAUBEAU**

Notes d'agrumes, fruits exotique et briochées.

## **CHABLIS, PASCAL BOBAN, BOURGOGNE**

Élégant très aérien et subtil dans un très bel équilibre.

## **POUILLY FUMÉ, LA CHARMETTE**

Belle fraîcheur, arômes fruités et soutenus.

## **SAINT ANDRÉ, DOMAINE DE JOY, GASCogne**

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

75CL / 16,00€ | 10CL / 3,00€

75CL / 17,00€ | 10CL / 3,50€

75CL / 23,00€

75CL / 28,00€

75CL / 25,00€ | 10CL / 5,00€

# VINS ROSÉS

## **PREIGNES LE NEUF PRESTIGE, LANGUEDOC**

Rosé gourmand, désaltérant et bien équilibré.

## **DOMAINE DES MYRTES, CÔTES DE PROVENCE**

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

75CL / 15,00€ | 10CL / 3,00€

75CL / 18,00€ | 10CL / 4,00€

# VINS ROUGES

## **PREIGNES LE NEUF PRESTIGE, LANGUEDOC**

Un vin gourmand, sympathique, original et plaisant.

## **CÔTES DU RHÔNE, DOMAINE PARDON CUVÉE 1820**

Un nez complexe, puissant et épicé à la fois.

## **SANCERRE, DOMAINE DENIZOT**

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

## **SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, DOMAINE L.MABILEAU**

Bouche profonde avec des accents de fruits rouges du jardin.

## **CHÂTEAU CONTESSE DU PARC HAUT MÉDOC**

Note de fruits noirs intense, riche et gourmand.

## **EMOTION DE CARLMAGNUS, FRONSAC, BORDEAUX**

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

## **HAUTE CÔTES DE NUITS DOM MANUEL OLIVIER**

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

## **CHÂTEAU LUCAS, BORDEAUX**

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

## **CHÂTEAU LE CROCK CRU BOURGEOIS, SAINT ESTÈPHE**

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

75CL / 15,00€ | 10CL / 3,00€

75CL / 17,00€ | 10CL / 4,00€

75CL / 25,00€

75CL / 23,00€

75CL / 28,00€

75CL / 28,50€ | 10CL / 6,00€

75CL / 35,00€

75CL / 35,00€

75CL / 55,00€

# CHAMPAGNE ET BULLES

## **PREMIÈRE BULLE LIMOUX SIEUR D'ARQUES**

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

## **CHAMPAGNE BERTRAND-DELESPERRE**

Champagne fin et délicat.

75CL / 22,00€ | 10CL / 4,30€

75CL / 53,00€ | 10CL / 7,50€