



03 28 60 05 05

20 PLACE DE LA RÉPUBLIQUE
COUDEKERQUE BRANCHE

CARTE ÉTÉ 2022

Prix nets, boissons non comprises

SALADES

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 : 12,00€

Mayonnaise au curry et saumon fumé.

LE MELON EN AIGUILLETES POIVRÉES : 13,00€

Granité porto, chiffonnade de jambon cru
et roquette.

LA TERRINE MAISON | 9,50€

Chutney d'échalotes au vinaigre de
framboise.

VIANDES

LA BROCHETTE DE BOEUF ANGUS : 20,50€

Sauce béarnaise, potatoes et salade.

LA BAVETTE ANGUS : 19,50€

Sauce aux échalotes, frites fraîches et
salade.

L'ÉPIGRAMME DE PORC GRILLÉ : 18,00€

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

LES PENNES FLORENTINE | 16,50€

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

L'HAMBURGER À LA FLAMANDE : 18,50€

Crème de Bergues, frites fraîches et
salade.

LE FILET AMÉRICAIN MAISON : 18,00€

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

LA CÉSAR : 17,50€

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

LA NORDIQUE : 18,50€

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

LA FROMAGÈRE | 16,50€

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

POISSONS

MIX FISH AND CHIPS : 18,00€

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

DORADE ROYALE ET GAMBAS : 21,00€

Jus épicié, légumes façon couscous,
semoule et chorizo.

LE PAVÉ DE SAUMON : 19,00€

Crème de poivrons, tagliatelles de
courgettes et croquettes de risotto aux
crevettes grises.

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites Fraîches
- Croquettes de risotto
crevettes grises
- Wok de légumes
- Salade composée
- Pennes à la crème
- Pommes de terre sautées



03 28 60 05 05

20 PLACE DE LA RÉPUBLIQUE
COUDEKERQUE BRANCHE

CARTE ÉTÉ 2022

Prix nets, boissons non comprises

MENU À 38€ ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

Toasts de foie gras

ou

Les tomates aux crevettes grises

ou

Le melon en aiguillettes poivrées

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

ou

Le pavé de saumon crème de poivrons , tagliatelles de
courgettes et croquettes de risotto aux crevettes grises

ou

les penne florentine, crème de moules à l'ail, épinards,
saumon fumé et parmesan.

Café gourmand (assortiment de nos desserts)

MENU ENFANT 11,50€

Nuggets " maison "

ou

Steack haché

ou

Cheese burger

accompagnement au choix

Salade de fruits

ou

Mousse chocolat bueno

ou

Glace Smarties

DESSERTS

LE CRUMBLE INVERSÉ : 7,50€

Mousse chocolat blanc, framboises et
melon.

LE FEUILLETÉ AUX FRAISES : 7,50€

Mousseline citron vert, fraises fraîches

LE CAFÉ GOURMAND : 6,50€ / 7,90€

3 ou 4 pièces.

LA DAME BLANCHE : 7,00€

Glace vanille, chocolat chaud et
chantilly.

LA COUPE DE GLACE 3 BOULES : 6,00€

Parfums au choix : Vanille, chocolat,
fraise, citron, framboise, caramel, café,
rhum raisin et chantilly.

LA SALADE DE FRUITS FRAIS : 6,00€

et chantilly.

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ | DÉCAFÉINÉ 2,10€

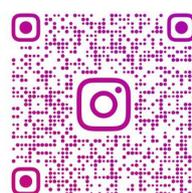
GRAND CAFÉ | CHOCOLAT CHAUD 3,10€

CAPPUCCINO 3,60€

THÉ | INFUSION 2,60€

IRISH COFFEE 7,50€

Retrouvez nous sur :



HOTELRESTAURANTLACUISIN



03 28 60 05 05

20 PLACE DE LA RÉPUBLIQUE
COUDEKERQUE BRANCHE

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC (CASSIS, MÔRE, PÊCHE)	10 CL : 4,50€
KIR ROYAL (CASSIS, MÔRE, PÊCHE)	10 CL : 8,20€
PORTO ROUGE OU BLANC OFFLEY	6 CL : 4,50€
MARTINI ROUGE OU BLANC	6 CL : 4,00€
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 VIN BLANC	25 CL : 7,50€
GIN	4 CL : 7,00€

COCKTAILS

AMÉRICANO MAISON	15 CL : 7,50€
APEROL SPRITZ	12 CL : 7,50€
TEQUILA SUNRISE	10 CL : 7,00€
DAÏKIRI	10 CL : 7,00€
COCKTAIL DE FRUIT SANS ALCOOL	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	75 CL : 8,00€
LIEFMANS FRUITS ROUGES	25 CL : 5,00€

DIGESTIFS 7,00€

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

CARTE ÉTÉ 2022

Prix nets, boissons non comprises

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 : 5,00€
ORANGINA	25 CL : 5,00€
LIMONADE	25 CL : 4,00€
ICE TEA PÊCHE	25 CL : 4,00€
DIABOLO SIROP AU CHOIX	25 CL : 4,50€
CGRENADINE PÊCHE, FRAISE, CITRON, VIOLETTE, MENTHE	

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	20 CL : 4,00€

VINS BLANCS

TOURAINA SAUVIGNON, BOUGRIER

Vivacité, fraîcheur, une très belle expression du sauvignon.

CHARDONNAY, VAL DE LOIRE LIEAUBEAU

Notes d'agrumes, fruits exotiques et briochées.

SAINT ANDRÉ, DOMAINE DE JOY, CASCOGNE

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

CHABLIS, PASCAL BOBAN, BOURGOGNE

Elégant très aérien et subtil dans un très bel équilibre.

POUILLY FUMÉ, LA CHARMETTE

Belle fraîcheur, arômes fruités et soutenus.

75CL / 16,00€ : VERRE / 3,50€

75CL / 17,00€ : VERRE / 4,00€

75CL / 25,00€ : VERRE / 5,50€

75CL / 28,00€

75CL / 28,00€

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€ : VERRE / 3,50€

75CL / 18,00€ : VERRE / 4,50€

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.

EMOTION DE CARLMAGNUS, FRONSAC, BORDEAUX

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

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 gourmande.

HAUTE CÔTES DE NUITS DOM MANUEL OLIVIER

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

CHÂTEAU BELLEVUE SAINT GEORGES SAINT ÉMILION, BORDEAUX

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

CHÂTEAU LE CROCK CRU BOURGEOIS, SAINT ESTÈPHE

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

75CL / 15,00€ : VERRE / 3,50€

75CL / 17,00€ : VERRE / 4,50€

75CL / 28,50€ : VERRE / 6,50€

75CL / 25,00€

75CL / 23,00€

75CL / 28,00€

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 LARMIGNY

Champagne fin et délicat.

75CL / 22,00€ : COUPE / 4,80€

75CL / 53,00€ : COUPE / 8,00€