

# Entrées froides

• Saumon fumé, granité de pommes vertes et gingembre .....	19€
• Foie gras de canard cuit au bouillon de vin jaune .....	23€
• Tartare de homard et langoustines au Nam Doc Mai « manges de Thaïlande » .....	23€
• La véritable langue Lucullus, confiture de figues .....	19€



• Homard juste poêlé sur ses ramen au bouillon japonais .....	21€
• Gambas à la provençale .....	19€
• Cassolette d'escargots à la crème de maroilles, chip's de pain de campagne .....	19€
• Les cuisses de grenouilles à l'ail d'Arleux .....	19€

# Entrées chaudes

# Poissons

Nos poissons sont accompagnés de légumes de saison ou pâtes fraîches au choix

• Les saint-jacques meunières ou à la provençale .....	30€
• Le bar en écaïlle d'aubergines et ail confit .....	26€
• Le pavé de cabillaud crème de safran, tagliatelles de légumes .....	24€
• La dorade royale grillée à l'huile A.O.P .....	25€

# Viandes

• Magret de canard au poivre noir de Tahiti .....	24€
• Le suprême de poulet aux gambas .....	26€
• Filet de boeuf flambé « Tout un spectacle » (poivre, ou champignons, ou caramélisé cassonade et bière) .....	33€
• L'hamburger David, sauce crémée aux truffes et son fois gras poêlé .....	20€
• Entrecôte au maroilles ou béarnaise ou à la moelle, sauce marchand de vin .....	26€
• Le filet américain .....	19€
• Filet de bœuf grillé béarnaise ou sauce choron .....	28€

# Menu

à 19€<sup>50</sup>

La salade de croûtons du Nord  
ou Terrine de la mer et sa crème acidulée

Plats du jour « viandes ou poissons »  
ou Brochette de boeuf aux échalotes confites

Desserts du jour ou Tarte normande

La véritable Lucullus de Valenciennes et ses toasts  
ou Les 3 gambas au pastis sur son méli-mélo de mesclum  
ou Hamburger de tomates au pesto maison

Filet de poulet gratiné à l'italienne  
ou La plancha de la mer, rougaille et son riz jaune ou La noix d'entrecôte, sauce choron

Fraises melba ou Crème brûlée à la vanille ou La tarte du moment ou café gourmand

Steack haché ou Nuggets de poulet ou Saucisses accompagnées de purée ou Frites ou Pâtes

Glace 2 boules ou Dessert du jour

# Pour les végétariens

• L'assiette de légumes .....	11€
• Carpaccio de tomates tiédi au basilic frais .....	12€
• Tajine de légumes aux amandes effilées .....	13.50€

# Menu

à 32€<sup>50</sup>



# Menu enfant

à 13€

# Fruits de mer

Choisissez dans notre vivier le crustacé que vous désirez déguster !

Gillardeau	les 6	les 9	les 12
N° 3	19€	28€	36€

Fines de Claire	les 6	les 9	les 12
N° 0	14€	20€	26€
N° 2	12€	17€	22€
N° 3	10€	14€	19€

Label Rouge	les 6	les 9	les 12
N° 2	16.50€	27€	30.50€
N° 3	13.50€	19€	24.50€

• Clam's la pièce .....	3€
• Langoustine la pièce .....	3,50€
• Crevettes grises les 100 gr .....	3,50€
• Bigorneaux les 200 gr .....	5€
• Bulots les 6 .....	7€
• Amandes les 6 .....	7€
• Moule d'Espagne les 12 .....	8€
• La coupe de crevettes roses "les 8 pièces" .....	10,50€
• Tourteau .....	18€
• Homard du vivier .....	42€

• L'assiette de l'Ecailler 3 fines de Claire, amandes, coques, moules, bulots, bouquets, langoustines .....	22€
• Le Tout cuit 1/2 tourteau, bulots, bouquets, bigorneaux, crevettes grises, langoustines .....	26€
• Le plateau royal .....	36€
9 fines de Claire, amandes, moules, bulots, bouquets, langoustines, clams, 1/2 tourteau, crevettes grises, bigorneaux	
• Le plateau Arcades (2 pers.) .....	52€
12 fines de Claire, amandes, moules, bulots, bouquets, tourteau, clams, bigorneaux, crevettes grises...	
• Le tête à tête (2 pers.) .....	63€
12 fines de Claire, 2 amandes, 12 bulots, 1 tourteau, 2 clams, 2 langoustines, 2 grosses gambas, 8 crevettes roses, 100g de crevettes grises...	
• Le plateau gourmand (2 pers.) .....	79€
18 fines de Claire, amandes, moules, bulots, bouquets, clams, bigorneaux, crevettes grises, langoustines, 1 homard...	