

DUNKERQUE

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Couteaux au four, amandes et herbes fraîches	8.5
Bulots cuits, mayonnaise & mayonnaise au piment d'Espelette	9.0
Carpaccio de Saint Jacques et vinaigrette à l'huile de truffe	12.0
Crabe et tartare d'avocat aux agrumes	12.0
Saumon façon Gravlax	14.0

D'AUTRES ENTRÉES

Soupe de brocoli, copeaux de Parmesan & pain toasté	7.0
Œuf mollet croustillant Bio, salade de lentilles, vinaigrette à l'huile de truffe	8.5
Ratatouille, œuf poché	8.5
Haricots verts vinaigrette	6.5
Rillettes de harengs, pain grillé	7.5
L'Œuf Mayo Bio	5.5

SALADES & VG

Pousses d'épinard, quinoa rouge, tomates séchées, noisettes torréfiées, amandes hachées, magrets de canard fumés sur toast aillé persillé & manchon de canard confit	16.0
Chou Kale, endives, betterave, pamplemousse, baies de Goji, cerneaux de noix, graines de lyn bio & herbes fraîches	16.0
Frisée aux lardons, œuf poché Bio et mimolette	13.0
Salade de choux chinois, poulet grillé, avocat et vinaigrette miel sésame	14.5
Roquette, crottin de chèvre chaud, poire pochée, cerneaux de noix & miel	14.5
Buddha bowl: Mizuna, sarrasin grillé, avocat, papaye, brocoli, radis red meat, noix, graines de tournesol, maïs mini	15.0

SANDWICHES TOASTÉS (Pain Campagne)

Sandwich oeufs mimosa, lard et pousses d'épinards	12.0
Sandwich jambon au torchon, comté et fromage frais	13.0
Sandwich poulet, avocat et mozzarella fumée	14.0
Croq Mr	10.0
Croq Mme	12.0

CHARCUTERIES SÉLECTIONNÉES

Pâté de chez «Mas»	7.0	Lomo fumé	7.0	
Jambon cuit, a la truffe	7.0	Coppa	7.0	
Saucisse sèche	7.0			
Chorizo picante	7.0	Jambon de cochon «Pata Negra»	18.0	
La planche de charcuteries/fromages	3 au choix	18.0	5 au choix	24.0

FISH & ...

Poêlée de Saint Jacques au chorizo, riz basmati	25.0
Thon rouge mi-cuit à la coriandre & graines de chia, haricots verts vapeur à l'huile d'olive & chips de panais	18.0
Moules à la crème d'Isigny, frites	16.0
Fish & Chips de cabillaud, comme de l'autre côté	17.5
Cornet de calamars frits, mayonnaise au piment d'Espelette, frites	16.0

D'AUTRES PLATS

Boudin basque, recette de Christian Parra, Pomme Pomme	16.0
Ballotine de poulet farcie aux pommes, sauce normande, purée de pdt	17.0
Entrecôte 300g, beurre aillé persillé au poivre de Sichuan, frites	25.0
Hamburger, frites (supplément cheese 1.5 ou bacon 2.0)	15.5
Tartare de bœuf au couteau, classique ou A/R, frites	17.0

GARNITURES

	changement	supplément
Frites	-	3.0
Purée de pomme de terre	-	3.0
Riz Basmati	-	3.0
Salade Mesclun	-	3.0
Ratatouille	-	3.0
Haricots verts	2.0	4.0

FROMAGES BORDIER

Laguiole AOP	7.0	Tome de brebis piment/poivron	7.0
Kaltbach	7.0		
Pavé de chèvre cendré	7.0	Planche de fromages	21.0

POUR FINIR

Belle salade de fruits du moment	8.0
Pain perdu et sirop d'érable	6.0
Mousse au chocolat, orange en gelée & fève Tonka rapée	8.0
Millefeuille crème pistache & groseilles fraîches	8.5
Sablé Breton, pommes caramélisées et glace vanille	7.5
Cheesecake passion	7.5
Café (thé) Gourmand	8.0 (10.0)
Yaourt BORDIER -Nature: 2.5 -Fraise Plougastel: 3.2 -Pêche Roussillon: 3.2	

VINS

ROUGES

	12cl	50cl	Btle
IGP PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE MERLOT - "SAINTE-REINE" Nez de fruits rouges, de prune. Bouche ronde et charnue, avec une petite mâche de tannins bien enrobés.	3.8	15.0	-
MINERVOIS AOC - CHÂTEAU LA GRAVE - "TRISTAN ET JULIEN" Joli jus, plein de fruit noirs et d'épices, tannins souples et faciles.	4.5	18.0	25.0
SAUMUR CHAMPIGNY AOC - "LES CHANTERAINES" Souple et frais, assez charnu, au nez de framboise et de bois de ronce.	4.8	19.0	26.0
CÔTES DU RHÔNE AOC - "LES TROIS GARÇONS" (BIO) Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.	5.0	19.5	27.0
TOURAINA AOC - "CANAILLE" - VINCENT ROUSSELY Petits fruits rouges, tanins souples & délicats.	5.0	19.5	27.0
BORDEAUX AOC - "L'AUTHENTIQUE" DE CHÂTEAU GUICHOT (SANS SULFITES) Rond, charnu et bien enrobé, nez de fruits rouges bien mûrs sur des notes boisées de vanille et coco.	5.5	22.5	30.0
BROUILLY AOC - "RÉSERVE DE BEAUVOISIE" Un Brouilly assez structuré, avec du fruit, des petits tannins, à boire à table.	6.0	23.5	33.0
CROZES HERMITAGE AOC - "PETITE RUCHE" - MICHEL CHAPOUTIER Nez : petits fruits rouges, cassis et framboise. Bouche : fraîche et ronde, tout en finesse.	-	-	38.0
ST JOSEPH AOC - "DESCHANTS" - MICHEL CHAPOUTIER Nez : très floral ,vers la réglisse et les épices. Bouche : dominante de fruits rouges. marquée par les épices.	-	-	42.0

BLANCS

IGP CÔTES DE GASCOGNE - "L'ESPRIT DE JOÿ" Sec et bien frais, nez d'agrumes et de fruits exotiques. (Agriculture raisonnée)	3.8	15.0	21.0
CHARDONNAY IGP PAYS D'OC - "ORCHYS" Frais et ciselé, notes de fleurs blanches, finale fraîche.	4.5	18.0	25.0
VIOGNIER IGP PAYS D'OC - "LE VERSANT" Frais et plein, joliment croquant, nez de pêche blanche et de violette.	5.0	19.5	27.0
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC - "MILLEBUI" CHARDONNAY Ce vin évoque les fruits à chair jaune. Franche, la bouche est rafraîchissante avec une finale minérale.	6.0	23.5	33.0
MENETOU-SALON AOC - "DOMAINE DIONET" Un sauvignon souple et frais, nez de pamplemousse rose et de fleur de tilleul	-	-	38.0

ROSÉS

IGP DES ALPILLES - "AIMÉE DES ALPILLES" Pâle, frais et croquant, nez de groseille.	3.8	15.0	-
CÔTES DE PROVENCE AOC "DOMAINE DES ARTAUDS" (BIO) Le nez dévoile un relief subtil, où se lie douceur avec les arômes de fruits frais, de réglisses et fraîcheur avec des fines notes de poivre et d'épices. Mise en bouche est pleine et équilibrée laissant une finale gourmande avec des notes de bonbon et de fruits rouges.	5	19.0	27.0

BULLES

Prosecco	Coupe	Btle
Champagne "Secondé" Brut	6.5	36.0
Champagne "Ruinart" Blanc de Blanc	9	65.0
	-	130.0

COCKTAILS...

...GRANDS CLASSIQUES

AMERICANO 27cl	SPRITZ 27cl	LILLET TONIC 27cl ...	9.0	
MOJITO 30cl	CAÏPIRINHA 27cl	MARGARITA 20cl	PIÑA COLADA 27cl	10.0
BLOODY MARY 27cl	SEX ON THE BEACH 27cl	COSMOPOLITAN 20cl	TI PUNCH 8cl	
KIR ROYAL 12cl	MONA LISA 12cl	ST GERMAIN SPRITZ 27cl	NEGRONI 10cl	
AMARETTO SOUR 20cl	WHITE RUSSIAN 27cl	CUBA LIBRE 27cl ...		11.0
MOSCOW MULE 20cl	WHISKY SOUR 20cl	MINT JULEP 20cl	OLD FASHIONED 15cl	12.0
MAÏ TAÏ 27cl ...				14.0
DARK & STORMY 25cl	EXPRESSO MARTINI 25cl			
MESCAL SOUR 20cl ...				

...CRÉATIONS

CITADELLE DE DUNKERQUE (Gin Citadelle, Kumquat, tonic, zestes d'agrumes, épices)	12.0
CUCUMBER COLLINS (Gin Hendrick's, citron vert, sirop de basilic «maison», concombre poivre, eau gazeuse)	12.0
HIBISCUS GIMLET (Gin «maison» infusé hibiscus, Cointreau, citron vert, timut, tonka)	12.0
A LA FRAICHE (Ricard «Plantes Fraiches», liqueur de kumquat, sirop herbes de provence «maison», citron jaune, blanc d'œuf, bitters)	12.0
BLOODY GEISHA (Sacké, citron jaune, wasabi, jus de tomate, sauces soja & miso)	12.0
PARISIAN NEGRONI (Chartreuse verte, Salers, Benedictine, citron vert, fleur d'oranger)	13.0
AU NOM DE LA ROSE (Téquila, Mezcal, Cointreau, citron jaune, extrait de rose)	13.0
DJINN IN THE BOTTLE (Gin Citadelle, yuzu, abricot, sirop framboise, thé menthe, romarin)	13.0
ATTRAPE-CŒUR (Hudson «rye whiskey», liqueur de grenade «Fair», sirop d'érable, bitter)	15.0

BIÈRES... SPIRITUEUX... EAUX DE VIE...

BIÈRES BOUTEILLES

« Brasserie de la goutte d'or » Paris XVIII, France	33cl		
Myrha Pale Ale	5%alc	6.5	
La Chapelle Bière de blé au chaï	5%alc	6.5	
Chateau Rouge Rousse pimentée	6%alc	7.0	
Ernestine IPA	7%alc	7.0	
« Brasserie St Germain » Pas-de-Calais, France			
Page 24 Brune	7.9%alc	7.0	
« Brasserie Brewdog » Aberdeeshire, Scotland			
Vagabond (Sans gluten)	4.5%alc	7.0	
Corona 35.5cl	4.6%alc	7.0	
Kronenbourg (Sans alcool) 25cl	0%alc	5.0	

BIÈRES PRESSION

Kronenbourg	4.5%alc	25cl	50cl	4.5	8.5
Bellerose	6.5%alc	5.0	9.5		
Grimbergen blanche	6.0%alc	5.0	9.5		
Brooklyn Lager	5.2%alc	5.5	10.5		

Supplément Picon	2.5	Supplément sirop	0.5
------------------	-----	------------------	-----

APÉRITIFS

Kir (cassis, mûre, pêche, framboise)	4.5
Ricard 2cl	4.0
Absinthe 2cl	8.0

VINS DOUX & LIQUEURS AMERES

Musc Frontignan	5.0
Porto rouge	5.0
Nouilly Prat	4.5
Salers	4.5
Martini (Rosso, Bianco)	4.5
Campari, Aperol	4.5

LIQUEURS

Cointreau	4.0	8.0
Gd Marnier	4.0	8.0
Amaretto	4.0	8.0
Bailey's	4.0	8.0
Get 27 - Get 31	4.0	8.0
Jagermeister	4.0	8.0
Fernet branca	4.0	8.0
Chartreuse verte	4.0	8.0
Sambuca	4.0	8.0

MEZCAL

Del Maguey «Vida»	6.0	12.0
-------------------	-----	------

VODKA

Zubrowka «Biala»	3.5	7.0
Zubrowka «Bison»	5.0	10.0
Fair «Quinoa»	6.0	12.0

GIN

Beefeater	3.5	7.0
Citadelle	4.5	9.0
Hendrick's	5.0	10.0

TEQUILA

José Cuervo	3.5	7.0
Cuervo Traditional	4.5	9.0
Herradura reposado	6.0	12.0

RHUMS

Trois Rivières 40°	3.5	7.0
Trois Rivières 50°	4.0	8.0
Havana Club 3ans	4.0	8.0
Sailor Jerry	4.0	8.0
Kraken	5.0	10.0
Diplomatico	5.0	10.0
Don Papa	5.0	10.0
Fair Rum Bélize XO	5.0	10.0
Plantation	5.0	10.0

CACHAÇA

Ypioca prata	3.5	7.0
--------------	-----	-----

WHISKY

J&B	4.0	8.0
Monkey Shoulder	6.0	12.0
Hudson «Rye Whiskey»	7.0	14.0

IRISH BLEND

Jameson	4.0	8.0
---------	-----	-----

SINGLE MALT

GlenMorangie	5.0	10.0
10 ans Highland		
GlenKinchie	5.0	10.0
10 ans Lowlands		
Talisker	5.0	10.0
10 ans Skye		
The Balvenie	5.5	11.0
12 ans Speyside		
Ardbeg	6.0	12.0
10 ans Islay		

JAPANESE BLEND

Nikka «From the Barrel»	4.5	9.0
-------------------------	-----	-----

BOURBONS

Jack Daniel's	4.0	8.0
Markers Mark	4.5	9.0

DIGESTIFS

Cognac VS	4.0	8.0
Cognac VSOP	5.0	10.0
Cognac XO	13.0	26.0
Calvados VSOP	5.0	10.0
Armagnac VSOP	5.0	10.0
Alcool de poire	5.0	10.0

BOISSONS FRAICHES... BOISSONS CHAUDES...

NECTARS DE FRUITS

Abricot, cranberry, mangue, passion	25cl	4.5
-------------------------------------	------	-----

PURS JUS DE FRUITS

Orange, ananas, pomme, tomate	25cl	4.5
-------------------------------	------	-----

FRUITS & LEGUMES PRESSES MINUTE

Orange, citron, pamplemousse, carotte, pomme	20cl	5.5
--	------	-----

JUS D'ORTIE BIO

LES MELANGES

PRINTEMPS (Pamplemousse, ananas, basilic)

ETE (Banane, kiwi, lait d'amande)

AUTOMNE (Orange, carotte, gingembre)

HIVER (Jus d'ortie, concombre, betterave)

SOFTS

Cidre «Le Père Mahieu» brut Bio	33cl 5% Alc	7.0	
Cidre AOC «Le Père Mahieu» brut Bio	75cl 5% Alc	12.0	
Ginger beer «Luscombe» Bio	32cl	8.5	
Red Bull	25cl	6.0	
Coca-Cola, Coca zero	33cl, Orangina 25cl	4.5	
Limonade Bio «Delicieuse»	27.5cl, Tonic «Fever Tree»	20cl	4.5
Organic Ice Tea BOS	pêche ou Lemon/gingembre	25cl	4.5

CAFÉS

(100% arabica)		
Café expresso ou décaféiné	2.7	Macchiato Caramel 5.5
Café Américain	3.0	Latte Macchiato 5.0
Noisette	2.8	Cappuccino 5.0
Expresso Macchiato	3.0	Mokaccino 5.5
Double express	5.0	Café Viennois 5.5
Café crème	4.5	Café frappé 5.5
Grand crème	5.5	Irish coffee 10.0

THÉS & INFUSIONS

THÉ NOIR : Gold Breakfast, Earl Grey, Lapsong	4.5
Souchong, Darjeeling, vanille caramel, pomme cerise	
THÉ VERT : Sencha, jasmin ou menthe	4.5
THÉ BLANC : Poire gingembre	5.5
«THÉ ROUGE» : Rooibos épice	4.5
INFUSION BIO : Verveine, tilleul,	4.5
verveine menthe, camomille, menthe poivrée	
Grog au Rhum ou au Cognac	9.0

EAUX MINERALES

Evian 33cl	4.3
Evian 50cl	4.5
Evian 100cl	6.0
Badoit rouge 33cl	4.3
Badoit verte 50cl	4.5
Badoit verte 100cl	6.0
Chateldon 75cl	7.5
Supplément sirop	0.5

CHOCOLAT & LAIT

Petit chocolat au lait	4.0
Chocolat au lait	5.0
Chocolat Viennois	5.5
Chocolat au lait d'amande, coco	6.5
Chocolat frappé	5.5
Lait chaud au miel	5.0
Lait aromatisé	4.0
Petit pot de lait	0.5
Sup. lait d'amande	1.5

Prix nets en euros / Service compris / La maison n'accepte pas les chèques

DUNKERQUE

