Gros

(catering service de 12h à 14h30)
(catering service 19h00 à 22h00)

Starters :

Tarama, beetroot salad, glasswort, trout egg	10€.
Cheese plate	10€
Our « Gros » terrine	11€
Burrata, basil-hazelnut pesto, linen tuile grains	13€
Hot soup of the moment	8€
Home fries, mayonnaise	7€
	7€
Oysters of Saint-Vaast La Hougue de Normandie n°3 les 4	8€
Sea bream tartare, pickles, daikon	12€
Plate of charcuterie	19€

Main courses :

Beef tartare, home fries, classic or Thai salad	20€/22€
Grilled vegetables, spelt risotto, buratta	17€
Grilled vegetable salad, Feta, marinated spelt, homemade pesto, green salad	19€
Paillard salad: crispy chicken, citrus fruit, mozzarella, green salad	21€
Pépinette pasta risotto with truffle cream	19€
Avocado salad, gravelax salmon, marinated spelt, green salad	21€
Nice croque-monsieur, home fries and green salad	19€
Fish of the day (see slate)	24€
Crispy chicken fillet, home fries, green salad	20€
Crispy lamb with mashed potatoes	25€
Rib steak (300g) Home fries, green salad (evenings only)	29€
Home-made duck confit with sautéed potatoes (evenings only)	22€

Desserts :

Chou chocolate praliné	9€
Floating island, custard, caramelized almonds	9€
Dessert of the day (see slate)	

9€

Our dishes contain allergens, do not hesitate to inform us of your allergies. Net prices, service included - Food, soft drinks: VAT 10%; alcoholic beverages: 20% We do not accept checks - Titres Restaurant vouchers only at lunch & excluding weekends. All our meat originates from France and the EU.

Gros

(Service du midi de 12h00 à 14h30)
(Service de 19h00 à 22h00 du lundi au mercredi et de 19h00 à 22h30 du jeudi au samedi)

Entrées

Tarama, salade de betterave, salicorne, œuf de truite	10€
Assiette de fromages	10€
Terrine « Gros «	11€
Burrata, pesto basilic-noisette, tuile de lin	13€
Velouté du moment	8€
Portion de frites maison, mayonnaise	7€
Huîtres de Saint-Vaast La Hougue de Normandie n°3 les 4	8€
Tartare de daurade, pickles, daïkon	12€
Assiette de charcuterie (chorizo, coppa, jambon blanc)	19€

Plats :

Tartare de bœuf au couteau, frites maison, salade « classique » ou « thaï »	20€/22€
Légumes grillés, risotto d'épeautre, buratta	17€
Salade de légumes grillés, Fêta, épeautre marinée, pesto maison, salade verte	19€
Salade Paillard: poulet croustillant, agrumes, mozzarella, salade verte	21€
Salade avocat, saumon gravelax, épeautre mariné, salade verte	21€
Beau croque-monsieur, frites maison et salade verte	19€
Risotto de pépinettes à la crème de truffe	19€
Filet de poulet croustillant, frites maison, salade verte	20€
Poisson du jour (cf ardoise)	24€
Croustillant d'agneau, purée de pommes de terre	25€
Entrecôte (300 grs) Frites maison, salade verte (le soir uniquement)	29€
Confit de canard maison, pommes sautées (le soir uniquement)	22€

Desserts :

Ile flottante, crème anglaise, amandes caramélisées	9€
Chou chocolat, praliné	9€
Dessert du jour (cf ardoise)	9€

Nos plats contiennent des allergènes, n'hésitez pas à nous faire part de vos allergies.

Prix nets, service compris - Nourriture, boissons sans alcool : TVA 10% ; boissons alcoolisées : 20%
Nous n'acceptons pas les chèques - Titres Restaurant uniquement au déjeuner & hors week-end. Viande d'origine F.R. et C.E.