LES ENTRÉES (à partager ou pas)

La planche de tapas variés — 26
Accras de morue, queues de crevettes panées, beignets de calamars, jambon ibérique, pain à l'ail

La planche de charcuterie Ibérique — 26
Jambon, lomo, chorizo, condiments et pickles

Foie gras de canard élaboré par nos soins — 18

Les fameuses croquettes de crevettes grises d'Ostende — 17

Les 6 escargots de la ferme du bocage en persillade — 16

Notre soupe de poissons — 15
Croûtons à l'ail, rouille

Velouté de butternut, Saint-Jacques snackée, éclats de châtaignes — 18

Saumon fumé de chez J.C David — 18

LES FRUITS DE MER

Les huîtres de Normandie : LES DEMOISELLES D'AGON à Coutainville
Médaillées d'Or Paris 2025

Assiette de 6 n°3 — 16

Assiette de 12 n°3 — 30

Assiette de crevettes roses — 14

Assiette de crevettes grises — 16

Assiette de fruits de mer — 29
(3 huîtres, crevettes grises, crevettes roses, bulots et 1 langoustine)

Assiette de 6 langoustines — 24

Assiette de bulots — 15

LES PLATEAUX

LE ROYAL — 88

1/2homard, 12 huîtres n°3 Les huîtres Demoiselles d'Agon,
crevettes roses, crevettes grises, bulots, 6 langoustines

LE PARIS PLAGE — 59

6 huîtres n°3, Les huîtres Demoiselles d'Agon,
crevettes roses, crevettes grises, bulots, 3 langoustines

Prix en euro TTC et service compris
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimale, certains produits peuvent être manquants.

LES VIANDES

Servies avec des frites fraîches

- **Noix d'entrecôte d'Argentine Angus de chez Rioplatense** **32**
- **Filet de bœuf race à viande Française, sauce béarnaise ou poivre** **30**
- **Tartare de bœuf préparé à la minute** **24**
- **Souris d'agneau confite au miel et thym, mitrailles rôties** **29**
- **Coeur de ris de veau poêlé aux morilles, purée au beurre** **35**
- **L'incontournable cassolette de volaille gratinée au Maroilles façon estaminet** **23**
- **Les fameuses pâtes à la truffe** **26**

LES BURGERS

Servis avec des frites fraîches

- **Le Paris Plage** **23**
  Steak haché minute ,cheddar affiné ,tomate braisée ,salade ,oignons confits ,sauce burger
- **Le chti** **23**
  Steak haché minute, Maroilles, salade, tomate braisée, oignons confits, sauce burger

Prix en euro TTC et service compris

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimale, certains produits peuvent être manquants.

LES MOULES

Servies avec des frites fraîches

La marinière	**21**
La Maroilles	**22**
La crème	**22**

LES POISSONS

Homard bleu rôti, sauce vierge, orecchiette	**Prix au cours du jour**
Belle sole meunière de nos côtes, purée au beurre	**39**
Noix de Saint-Jacques snackées, crème de crustacés, risotto	**32**
Fish and chips de cabillaud, sauce tartare, frites fraîches	**23**
Filet de bar rôti, bisque de crevettes grises, légumes de saison	**26**
Choucroute de la mer	**29**

<u>Suppléments au choix :</u> légumes de saison, purée au beurre, frites fraîches, mitrailles rôties, pâtes, salade **5**

Prix en euro TTC et service compris

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

FORMULE DU JOUR

Du Lundi au Vendredi midi, hors vacances scolaires et jours fériés

Le plat du jour *Et* **le café gourmand** **25**

LES CLASSIQUES

Le welsh simple, frites fraîches **20**

Le welsh complet, frites fraîches **21**

L'omelette nature, frites fraîches **15**

L'omelette à la truffe, frites fraîches **24**

Supplément: Jambon, fromage, fines herbes, tomates **2**

La césar **20**
Salade Romaine, tomates cerises, aiguillettes de poulet panko, anchois, tuiles de parmesan, œuf, croûtons

MENU ENFANT (-10 ans)

Nuggets *Servi avec des frites fraîches*
ou
Moules marinières
ou
Steak haché maison **15**
et
Glace 1 boule *ou* **Crêpe sucre** *ou* **Nutella**

Prix en euro TTC et service compris
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimale, certains produits peuvent être manquants.

LES DESSERTS

Pavlova aux fruits de saison	**10**
Crème brûlée traditionnelle	**10**
Profiteroles, glace vanille et chocolat maison	**10**
La véritable mousse au chocolat	**10**
Nage de clémentines aux épices douces, sorbet passion	**10**
Baba au rhum	**10**
Crêpe suzette Flambée devant vous	**12**

IRISH COFFEE	12,00
CAFÉ GOURMAND	10,00
THÉ GOURMAND	12,50
CHAMPAGNE GOURMAND	16,50

Le véritable café liégeois Glace café, expresso, chantilly	**10**
Le chocolat liégeois Glace chocolat, chocolat chaud maison, chantilly	**10**
La Dame Blanche Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly	**10**
Le Colonel Glace citron vert, vodka	**12**
Coupe 2 boules au choix Parfums : vanille, café, chocolat, fraise, chocolat blanc, caramel, nougat, passion, framboise, citron vert, yaourt, rhum raisin	**5,00**
Assiette de fromages	**10,00**

LES CRÊPES ET GAUFRES

Sucre	**4,00**
Beurre sucre	**4,50**
Cassonade	**4,00**
Chocolat chaud maison	**5,50**
Chocolat chaud maison et chantilly	**6,50**
Caramel au beurre salé	**6,00**
Nutella	**5,50**
Miel	**5,00**
Confiture de fraise	**4,50**
Chantilly	**5,00**
Banane, chocolat chaud	**7,50**
Danoise 2 boules vanille, chocolat chaud maison	**9,50**

LES BOISSONS CHAUDES

Café	**2,10**
Grand café	**3,90**
Café crème	**2,20**
Grand café crème	**4,10**
Café déca	**2,20**
Grand café déca	**4,10**
Café déca crème	**2,30**
Grand café déca crème	**4,30**
Cappuccino	**4,00**
Chocolat chaud	**3,70**
Café ou chocolat Viennois	**4,20**
Chocolat kirsch	**5,50**
Irish coffee	**12,00**
Thé au lait, citron	**4,20**
Thé aromatisé Darjeeling - Earl Grey - menthe - fruits rouges- Jasmin	**4,20**
Infusions Verveine - verveine menthe tilleul - tilleul menthe camomille	**4,20**

Prix en euro TTC et service compris

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimale, certains produits peuvent être manquants.