

LA DÉRIVE

BIENVENUE À BORD !

ENTRÉES

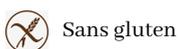
- Rillettes de sardines façon thaï**  10
Gingembre - lait de coco - coriandre
- Assiette de crevettes roses**  11
Mayonnaise maison
- Tartelette nordique** 12
Assortiment de poissons fumés - biscuit
au parmesan - crème montée aux herbes
- Duo de terrines** 12
Charcuterie Perard Wimereux

PLATS

Origine des viandes :
Boeuf - France
Bavette Black Angus - Irlande

- Filet de bar poêlé**  24
Mousseline de carottes - pommes de terre
rôties - sauce citron gingembre
- Salade Wissantaise** 22
Toast au sablé de Wissant chaud - salade à
l'huile de noix - sauce verte - Jambon sec
(possibilité sans jambon )
- Tartare de saumon à l'indienne**  22
Saumon coupé au couteau sur place et
mariné "sucré & salé" - gingembre -
mangue - coriandre - épice cajun
- Welsh (cheddar Galloway)** 18
Jambon blanc fumé tranché sur place
(possibilité sans jambon )
- Tartare de boeuf à l'italienne
coupé au couteau**  20
Tomates séchées - pesto maison -
pignons de pin - parmesan
supplément burrata +3€
- Rigatoni & burrata**  19
Rigatoni au pesto (chaud) -
burrata (froide)
- Burger "Dérive"** 20
Cheddar - sauce Barbecue - bacon -
oignons frits
- Bavette Black Angus**  24
Sauce du moment
- Menu enfant**  10
Steak haché - frites + boule de glace Vanille
- Mousse au chocolat - caramel -
cacahuètes** 10
- Tiramisu exotique** 9
Mangue - ananas - coulis exotique
- Pavlova** 12
Meringue maison - pommes - poires -
chantilly vanille calvados
- Café / Thé gourmand** 10

DESSERTS



Sans gluten



Végétarien

Tarifs en euros TTC, service inclus.