

*à la carte*  
**ESCALE AU FLANDRE**

*Tous nos plats sont faits maison & avec amour !*

ENTRÉE, PLAT  
ET DESSERT

39€

ENTRÉE, PLAT  
OU PLAT DESSERT

29,50€

**ENTRÉES**

12€

Tartelette au parmesan, chèvre frais et saumon fumé, vinaigrette pomme verte

Os à moëlle, fleur de sel, pain grillé à l'ail

Veau tonnato, câpres à queue et gressin au sésame

Soupe de poisson et ses accompagnements

Pressé de boeuf au foie gras, compotée d'oignons et figues confites (+5€)

6 huîtres spéciales n°3 (+5€)

La douzaine d'escargots farcis au beurre, ail et persil (+5€)

6 huîtres chaudes à la fondue de poireaux et crème de champignons (+8)



Nos produits étant exclusivement frais, certaines ruptures sont possibles !

# PLATS

22€

Nos produits étant exclusivement frais, certaines ruptures sont possibles !

Retour de marée (voir l'ardoise)

Poulpe grillé, risotto à l'encre de seiche, vierge d'automne, crumble chorizo

Filet de boeuf, frites maison & sauce du jour

Rognons de veau basse température sauce moutarde à l'ancienne, écrasé de pommes de terre

Magret de canard basse température sauce acidulée framboise & pommes fondantes \*

\*avec escalope de foie gras (~50g) +8€

Médaillon de Lotte, bouillon aux sauveurs asiatiques, légumes frais et nouilles de riz

Vol au vent de ris de veau et morilles (+5€)



## DESSERTS

9,50€

Baba aux saveurs créoles :  
ananas rôti, rhum arrangé, chantilly au miel

Tartelette finger chocolat, caramel, glace  
vanille chouchou

Café gourmand : café et assortiment de  
quatre desserts du moment

Nougat glacé aux agrumes confits et nougatine

Mille Feuille café mascarpone, sauce caramel  
café, glace crème acidulée

Assortiment de trois fromages

Champagne gourmand : coupe de champagne  
et assortiment de quatre desserts +5€



Nos produits étant  
exclusivement  
frais, certaines  
ruptures sont  
possibles !

# MENU

25€

tous les midis (sauf dimanche et jour férié)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Nouveauté !

## TOUS LES MOIS

*Les plats à l'ancienne*

- **Semaine 1** : Tête de veau sauce gribiche, légumes et pommes vapeurs
- **Semaine 2** : Joue de boeuf en bourguignon
- **Semaine 3** : Blanquette de veau aux champignons, riz
- **Semaine 4** : Langue de boeuf, sauce piquante

## MENU *du petit moussaillon*

Poulet pané par nos soins

*ou*

Poisson du moment

*purée du moment ou frites*

Boule de glace au choix  
*ou Fromage blanc*

11,50€

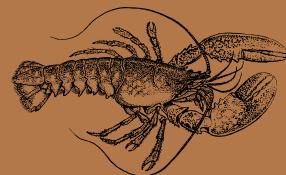


# *Au Flandre* UNE ENVIE PARTICULIÈRE ?

## **SUR COMMANDE**

*48H à l'avance*

*Homard grillé à la fleur de sel*



*Sole meunière (~400 à 600 g)*



*Plateau de fruits de mer*



**PRIX AU COURS**



**A PRIVATISER**

**GRANDE SALLE**

BAPTEME, MARIAGE,  
ANNIVERSAIRE, SÉMINAIRE, ETC.

