

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 farçis au beurre, ail et persil (+5€)

6 huitres 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€

Médailon 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 chou chou

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 !

25€

MENU

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.

