

◆ ◆ ◆ ◆ ◆
Notre Histoire

« *Damali* » est le mélange de trois prénoms qui incarnent l'âme du restaurant.

DAmien	Gérant & Chef de cuisine
MAëva	Notre fille, l'inspiration du Damali
ALLison	Ex Cheffe de salle & Co-créatrice du restaurant

Cuisine généreuse, créative et authentique — saveurs normandes aux influences du monde entier.

Informations Pratiques

Modes de Paiement

■ Carte bancaire - CRT	Acceptée mais très taxé !
■ Espèces, Tickets resto	Acceptées
■ ANCV	Papier uniquement
■ Chèques	Refusés depuis 2017

■ ■ **Tickets ANCV**

ANCV Connect nous affiche sans notre autorisation. Nous acceptons uniquement le **format papier**.

Notre Service

La vitesse du service peut varier selon la complexité des commandes, la fréquence d'arrivée des clients et la disponibilité des produits frais. ■
Toute modification exagérée sera facturée (sauf allergies).

Merci de votre indulgence.

Le Saviez-Vous ?

■ **Notre Choucroute de la Mer**

Notre **plat signature** — chou blanc, poissons selon arrivage, sauce secrète et chutney de chou rouge, gingembre et cannelle.

■ **Glaces 100% Maison**

Fabriquées **sur place** : Caramel de pommes dieppoises, Miel de Guinée, Corossol, Manioc...

■ **Le restaurant est en vente**

J'ai décidé de vendre mon établissement pour rapprochement familial.

■ **Allergènes** — Notre équipe vous renseigne sur la composition des plats.

■ **Menu enfant** — Plats marqués * disponibles.

■ ■ **Alcool**** — À consommer avec modération.

— *Le Damali* — Produits frais · Faits maison · Avec passion

Un mot sur notre service

La vitesse du service peut varier selon la complexité des commandes (toutes modifications exagérées seront facturées, sauf allergies), la fréquence d'arrivée des clients et la disponibilité des produits frais.

Nous traversons une période de recrutement difficile et sommes accompagnés d'étudiants qui ont le mérite de travailler dans un secteur très exigeant.

Merci de votre indulgence.

NOS ENTRÉES

Les beignets de crevettes "Panko" X6* 8,50 €

Sauce mayo-sriracha

Panko prawn fritters — Thai sauce

La flamiche au Maroilles* 8,50 €

avec sa salade

Traditional Maroilles Cheese Tart — Warm Northern French cheese tart served with mixed greens

La salade de chèvre chaud* 9,00 €

Salade, toast de chèvre au miel, poêlée de lardons, poivrons et pignons de pin, sauce au parmesan, oignons

Warm Goat Cheese Salad

Le saint marcellin rôti au miel * 9,00 €

Honey-Roasted Saint-Marcellin Cheese*

L'ardoise de la mer à partager* 15,00 €

Rillettes de poissons, saumon fumé, crevettes roses, terrine de poissons, 2 crevettes Panko, beignets de calamar, accras de morue, mayonnaise maison fumée, beurre,

citron
Rillettes, smoked salmon, pink shrimp, fish terrine, Panko prawn fritters, squid fritters, cod accras, homemade mayonnaise smoked , butter, lemon

- plats disponibles dans le menu enfant

— LE DAMALI —
NOS PLATS

La salade de chèvre chaud***17,50 €**

Salade, toast de chèvre au miel, poêlée de lardons, poivrons et pignons de pin, sauce au parmesan, oignons

Warm Goat Cheese Salad — Warm goat cheese toasts, mixed greens, sautéed bacon lardons, bell peppers, toasted pine nuts, onions, and homemade parmesan dressing

Le steak haché 200 g sauce aux poivres***17,50 €**

Avec ses frites et salade—Cuisson : bleu, saignant, à point, mal cuit. Notre viande réagit très mal à la surcuisson (perte de volume et de goût).

French minced steak, pepper sauce, fries and salad

Le welsh de la mer**18,00 €**

L'onctuosité du cheddar et de la bière mariée à la délicatesse iodée du saumon fumé

Seafood Welsh Rarebit — Melted cheddar cheese cooked with beer over toasted bread, paired with delicate smoked salmon, served with french fries and salad

Le big fish-and-chips à la normande***18,00 €**

Filet de queue de cabillaud en pâte croustillante, sauce tartare normande (pommes et champignons), frites et salade

Sauce Normandy-Style Big Fish and Chips and fries and salad

Le Munster rôti aux noix**17,50 €**

Accompagné de sa charcuterie, salade et brochette de pomme de terre

Roasted Munster Cheese with Walnuts — Whole warm Munster cheese roasted with walnuts, served with a selection of cured meats, mixed salad, and a potato skewer

Les Saint-Jacques à la rhubarbe*(Dès le début de la saison des saint-Jacques vers mi octobre
en attendant consultez l'ardoise)**19,00 €**

Avec sa sauce à la rhubarbe et ses légumes

Pan-Seared Scallops with Rhubarb Sauce* — (Available during scallop season, starting mid-October). Fresh scallops served with a tangy rhubarb sauce and seasonal vegetables

Notre choucroute de la mer* ■ Plat signature du Damali · Produits frais, faits maison, avec passion ■**20,00 €**

Notre plat signature ! Servi avec chou blanc et poissons selon arrivage et notre sauce secrète.

Accompagnée d'un chutney de chou rouge, gingembre et cannelle.

Our signature dish! Served with white cabbage and fish (depending on availability), our secret sauce, and a red cabbage, ginger & cinnamon chutney.

L'entrecôte française sauce aux poivres***22,00 €**

Frites - salade

French ribeye steak with pepper sauce*

La salade de chèvre chaud végétarienne***17,50 €**

Salade, toast de chèvre au miel, poêlée de fèves, poivrons et pignons de pin, sauce au parmesan, oignons

Vegetarian Warm Goat Cheese Salad* — Warm goat cheese toasts, mixed greens, sautéed broad beans, bell peppers, toasted pine nuts, onions, and homemade parmesan dressing

- *plats disponibles dans le menu enfant

Prix nets, service compris

— LE DAMALI —

NOS BURGERS & MOULES

NOS BURGERS

Nos burgers sont servis avec frites à l'huile de tournesol et notre sauce Damali,
Frites et salade disponibles sur demande

- **Burger végétarien** au choix — steak végétal au goût de viande, Steak végétal sélectionné pour sa qualité, garanti 100% Vegan,
- **Burger XXL** au choix | **+5,00 €** — plus de garnitures et plus de frites

Le **Black American**

18,50 €

Bun noir au cumin maison, chutney d'oignons au whisky, steak haché frais de 150g, cheddar rouge, poitrine de porc fumée, oignons rings, oignons rouges, oignons frits, roquette, sauce ketchup American au Jack Daniel's

Homemade black cumin bun, whisky-onion chutney, fresh 150g beef patty, red cheddar, smoked pork belly, crispy onion rings, arugula, red onions, fried onions, Jack Daniel's American ketchup sauce

Le burger de Saint-Jacques au Tamarin

19,00 €

Bun maison, chutney d'oignons au Tamarin, Saint-Jacques poêlé laqué à la réduction de tamarin, Brillat Savarin, Sauce mayonnaise citron vert - coriandre, roquette, oignons rouges, oignons frits

House-made bun, pan-seared sea scallops glazed with tamarind reduction, creamy Brillat-Savarin cheese, tamarind onion chutney, lime & coriander mayonnaise, rocket, red onions, and crispy onions

Suppléments : Frites 3,00 € · Salade 2,50 € · Sauce maison 1,00 €

NOS SPÉCIALITÉS DE MOULES-FRITES

Nos burgers sont servis avec frites à l'huile de tournesol
Nous travaillons la moule de bouchot du Crotoy (petite) ou la moule de corde de Dunkerque (grosse)
selon arrivage

Moule marinière*

17,50 €

Moule crème*

18,50 €

Moule camembert

18,50 €

Moule crème d'ail

18,50 €

Moule au curry jaune

18,50 €

Moule pomme calvados

18,50 €

*plats disponibles dans le menu enfant

Prix nets, service compris

— LE DAMALI —

DESSERTS & GLACES

NOS DESSERTS MAISON

L'assiette de fromages Avec salade et beurre	6,00 €
Le véritable flan coco Antillais	7,70 €
La brioche perdue au Kinder Bueno	7,70 €
Le Tiramisu brûlé du Soleil Un voyage ensoleillé où la douceur exotique caramélisée du lucuma rencontre la richesse crémeuse d'un tiramisu café amaretto, sublimé par la croûte craquante d'une crème brûlée	7,70 €
Notre cheese-cake onctueux et crémeux, coulis au choix Chocolat, café, fruits rouges, bueno, citron vert-passion	8,70 €
Café ou Thé Gourmand Avec ses mignardises	8,70 €

NOS SPÉCIALITÉS DE COUPES GLACÉES

Faites avec nos glaces Maison !

Dame Blanche 2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	8,00 €
La coupe liégeoise 1 boule vanille+parfum au choix, sauce, chantilly	8,00 €
La coupe Dieppoise 2 boules caramel de pommes dieppoises, 1 boule vanille, sauce caramel, compotée de pommes, chantilly	9,00 €
La coupe Africaine 1 boule miel de Guinée, 1 boule banane, 1 boule manioc, coulis passion-citron vert, chantilly	9,00 €
La coupe Américaine 2 boules cookie dough maison, 1 boule vanille, sauce caramel au Jack Daniel's, chantilly	9,00 €
La coupe Colonel** 2 boules sorbet citron, curaçao bleu, vodka, chantilly	10,00 €

Supplément Chantilly : 0,60 €

NOS SPÉCIALITÉS D'IRISH COFFEE

Irish Coffee**	9,00 €
Jamaicain Coffee**	9,00 €
Italian Coffee**	9,00 €
Bailey's Coffee**	9,00 €

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

— LE DAMALI —

LA CARTE DES GLACES

Faites sur place, ici, par nous !

NOS CRÈMES GLACÉES MAISON

Chocolat au lait	Café expresso	Vanille
Caramel de pommes dieppoises	Bueno	Banane
Miel de Guinée	Cookie dough	Manioc

NOS SORBETS

Citron jaune	Fruits rouges	Noix de coco	Corossol
--------------	---------------	--------------	----------

Notre glace ou sorbet du moment — demandez à votre serveur !

NOS COUPES DE GLACE

Faites avec nos glaces Maison !

Coupe 1 boule	2,00 €
Coupe 2 boules	3,90 €
Coupe 3 boules	5,80 €

Tous nos parfums sont déclinables en coupe liégeoise (1 boule vanille + le parfum de votre choix)