

La Carte



NOS ENTRÉES

L'ardoise campagnarde à partager | 15,00 €

Rillettes de volaille, terrine de campagne, jambon de pays, rosette, coppa, chorizo, croquettes de jambon ibérique, Pont l'évêque, Neufchâtel, mimolette, beurre, cornichon ...

Poultry rillettes, country terrine, country ham, rosette, coppa, chorizo, Iberian ham croquettes, Pont l'évêque, Neufchâtel, mimolette, butter, gherkin...

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

Rillettes de poissons, saumon fumé, crevettes roses, terrine de poissons, amandes farcies au beurre d'ail, beignets de calamar, accras de morue mayonnaise maison, beurre, citron

Fish rillettes, smoked salmon, pink shrimp, fish terrine, almonds stuffed with garlic butter, squid fritters, cod ancras with homemade mayonnaise, butter, lemon

Soupe de poissons maison* | 8,50 €

Soupe de poissons maison, rouille maison, emmental râpé, croutons
Homemade fish soup, homemade rust, grated emmental, croutons

Le camembert roti* | 8,50 €

Avec salade et croutons
Roasted Camembert

La vitesse du service peut varier en fonction de plusieurs critères :

*La complexité des commandes (toutes modifications exagérées de nos plats seront facturées en conséquence, sauf allergies),
La fréquence d'arrivée des clients,
La disponibilité des produits frais,
Nous traversons une période où nous avons beaucoup de mal à recruter du personnel qualifié en restauration. Nous sommes donc accompagnés d'étudiants qui ont le mérite de travaillé dans un secteur très dur. Merci de votre indulgence.
Merci de votre compréhension !*

Le Damati

La Carte

NOS PLATS

La sourie d'agneau aux cola et épices | 19,00 €

et son jus de cuisson à base de Coca Cola et Epices, légumes

Lamb shank with cola and spices

Le faux filet, réduction glaçante à la mure* | 18,00 €

avec ses frites et salade

Cuisson : bleu, saignant, a point, mal cuit. Notre viande réagit très mal à la surcuisson, perte de volume et de goût

Sirloin steak, icy blackberry reduction

La Saint-Jacques à la châtaigne* | 18,00 €

avec ses légumes

Scallops with chestnuts

Le Munster AOP 200g roti au Miel et à l'ail | 17,50 €

avec ses pomme de terre rôties, charcuterie et salade

Roasted Munster 200g with Honey and Garlic

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

avec ses frites et salade

Cuisson : bleu, saignant, a point, mal cuit. Notre viande réagit très mal à la surcuisson, perte de volume et de goût

French steak, pepper sauce

Salade de chèvre chaud aux Saint-Jacques | 17,50 €

Salade, poellé de Saint Jacques au poivrons confits, pignons de pin,

tomates confite, toast de chèvre chaud au miel, vinaigrette balsamique à l'huile de noix

Salad, pan-fried scallops with candied peppers, pine nuts, candied tomatoes, warm goat cheese toast with honey, balsamic vinaigrette with walnut oil

Le plat du jour

Voir ardoise

Today's special, see slate

Le fond de commerce du restaurant

avec possibilité d'accompagnement

The restaurant's business assets

Notre plat signature

La délicieuse choucroute de la mer* | 19,00 €

à notre façon (poissons selon arrivage) et son chutney de choux rouge gingembre - cannelle

The delicious sauerkraut of the sea our way

Le Damati



Burger végétarien au choix | 18,00 €
(steak de légumes non réalisé
par nos soins, mais garanti Végan)

Burger XXL au choix | +5,00 €
(2 steaks, plus de garnitures
et plus de frites)

NOS BURGERS

servis avec frites

Le burger poivres et saint Marcellin | 18,00 € version cheeseburger 17,00 €

Bun's maison, chutney oignons, steak de bœuf haché de 150g, Saint-Marcellin, pickles de carotte, oignons rouges, oignons frit, tomate, roquette, sauce poivres rares, sauce cognac

Homemade buns, onion chutney, 150g minced beef steak, Saint-Marcellin cheese, carrot pickles, red onions, fried onions, tomato, arugula, rare pepper sauce, cognac sauce

Le burger de Saint-Jacques au potiron | 19,00 €

Buns maison bi Color, Purée de potiron au beurre noisette, pomme granny, Saint-Jacques poëllé, chutney d'oignons, tomme de Savoie, pickles de butternut, oignons rouges, oignons frit, roquette, sauce burger citron pointe de yuzu aux herbes marine

Homemade bi-color buns, Pumpkin purée with brown butter, Granny Smith apple, pan-fried scallops, onion chutney, Savoie cheese, butternut pickles, red onions, fried onions, arugula, lemon burger sauce with a hint of yuzu and marine herbs

Le burger de la dernière chance | 17,50 €

Bun's maison, steak de bœuf haché de 150g, cheddar, concombre mariné, oignons rouges, oignons frit, tomate, roquette, sauce burger maison pimenté

Homemade bun, 150g minced beef steak, cheddar cheese, pickled cucumber, red onions, fried onions, tomato, arugula, homemade spicy burger sauce

NOS SPECIALITÉS DE MOULES

Moules marinières* Mussels | 17,00 €

Moules à la crème* Cream mussels | 18,00 €

Moules à la crème d'ail Garlic cream mussel | 18,00 €

Moules à la crème de camembert de Normandie Camembert cream | 18,00 €

Moules Pommes-Calvados Apple-Calvados mussels | 18,00 €

servis avec frites

Hors saison nous travaillons la moule de pleine mer au alentour de Novembre à Mars

Pas local mais de bonne taille et très bonne

Suppléments

Frites Fresh fries | 3,00 € **Salade Salad | 2,50 €**

Sauce au choix maison Homemade sauce of your choice | 1,00 €

Le Damati

La Carte des desserts



NOS DESSERTS MAISON

La crème brûlée vanille | 6,70 €

Le baba au Rhum à notre façon | 6,80 €

L'expression de poire pochée au chocolat | 6,80 €

La brioche perdue au Caramel beurre salé | 6,80 €

Nougat glacé créole | 6,80 €

Café ou Thé Gourmand | 8,50 €

Avec ses mignardises

L'assiette de Fromages | 6,00 €

Avec salade et beurre

NOS SPECIALITÉS DE COUPES GLACÉES

Faites avec nos glaces Maison !

Dame Blanche ou Coupe liégeoise | 8,00 €

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

La coupe Dieppoise | 9,00€

(2 boules caramel de pommes Dieppoises à la noisette, 1 boule vanille, compoté de pommes cubes, coulis caramel, chantilly)

La coupe Antillaise | 9,00€

(1 boule rhum raisin, 1 boule banane, 1 boule vanille, sauce caramel, banane, chantilly)

La coupe Colonel* | 10,00 €

(2 boules sorbet citron, curaçao bleu, vodka, chantilly)

Supplément Chantilly | 0,60 €

NOS SPECIALITÉS D'IRISH COFFEE

Irish Coffee | 9,00 €

Jamaïcain 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 Damati

La Carte des glaces



NOS COUPES DE GLACE

Faites avec nos glaces Maison !

Coupe 1 boule | 2,00 €

Coupe 2 boules | 3,90 €

Coupe 3 boules | 5,80 €

NOS CRÈMES GLACÉES MAISON

Cela veut dire qu'elles sont faites sur place, ici, par nous !

NOS CRÈMES GLACÉES

- CHOCOLAT AU LAIT
- CAFÉ EXPRESSO
- VANILLE
- CARAMEL DE POMMES DIEPPOIS
- RHUM RAISIN
- BANANE
- MIEL DE GUINÉE

NOS SORBETS

100% vegan

- CITRON JAUNE
- FRAMBOISE
- COROSSOL

NOTRE GLACE OU SORBET DU MOMENT

sur demande !

Le Damati