

LES PLATS

Côté Poissons

Saumon laqué grillé, beurre blanc <i>Grilled marinated salmon</i>	18,00 €
Filet de bar grillé, beurre blanc <i>Grilled seabass</i>	26,00 €
Sole Meunière aux câpres <i>Panfried sole</i>	26,00 €
Les 5 Gambas grillées, beurre blanc <i>Grilled king prawns</i>	24,00 €
Filet de merlu grillé, beurre blanc <i>Grilled Hake filet</i>	16,00 €
Tarte fine aux légumes du sud, daurade grillée, crème piquillos, roquette	20,00 €
<i>Grilled smoked cod filet (little salty), butter sauce, asparagus, rice</i>	
Demi Homard grillé, linguini à l'armoricaine	29,00 €
<i>Grilled half lobster, pasta with lobster creamy sauce</i>	

Côté Viande

Faux-filet « Angus », sauce béarnaise <i>Grilled steak</i>	22,00 €
Filet de boeuf avec ou sans ail, sauce béarnaise	26,00 €
<i>Grilled beef filet with or without garlic</i>	
Côte de boeuf, sauce béarnaise, poêlée de champignons au beurre d'ail.....Prix pour 2 personnes	48,00 €
<i>Rib of beef, panfried mushrooms with garlic and herbs (price for 2 persons)</i>	
Brochette de côtelettes d'agneau, sauce béarnaise <i>Grilled lamb côtelettes</i>	23,50 €
Fricassée de rognons veau à la moutarde, frites maison, salade <i>Veal kidneys</i>	20,50 €
Andouillette 5 AAAAA, crème moutarde / estragon, frites maison, salade	19,50 €
<i>Chitterling sausage, taragon ans mustard creamy sauce</i>	
Véritable steak au poivre, coupé dans le filet, flambé au cognac, frites maison, salade	27,00 €
<i>Authentic pepper steak</i>	
Pied de cochon, sauce béarnaise, frites maison, salade <i>Grilled pig's trotter</i>	18,00 €
Côte de veau aux girolles, rattes du Touquet poêlées	22,00 €
<i>Veal chops, girolles, panfried potatoes</i>	

Côté Végétarien



Tarte fine aux légumes du sud, crème piquillos, oeuf au plat au poivre Timut, roquette au parmesan	18,00 €
<i>Fine tart with mixed-vegetables, red pepper creamy sauce, eggs, roquette and parmesan salad</i>	