

DUNKERQUE

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Couteaux au four, amandes et herbes fraîches 8.5
Bulots cuits, mayonnaise & mayonnaise au piment d'Espelette 9.0
Crevettes Bouquet, mayonnaise 11.0
Carpaccio de Saint Jacques et vinaigrette miel & truffe 12.0
Crabe et tartare d'avocat aux agrumes 12.0

D'AUTRES ENTRÉES

Soupe butternut, crème d'Isigny, lardons & pain toasté 7.0
Œuf mollet croustillant Bio, salade de lentilles, vinaigrette à l'huile de truffe 8.5
Ratatouille, œuf poché 8.5
Haricots verts vinaigrette 6.5
Rillettes de harengs, pain grillé 7.5
L'Œuf Mayo Bio 5.5

SALADES & VG

Pousses d'épinards, bacon, bleu, champignons et croûtons 13.0
Salade de Poulpe grillé, frisée et pomelos 16.0
Frisée aux lardons, œuf poché Bio et mimolette 13.0
Salade de choux chinois, poulet grillé, avocat et vinaigrette miel sésame 14.5
Chou Kale, quinoa, cranberries, amandes, fromage frais, vinaigrette agrumes 14.0
Buddha bowl: Mesclun, endive, betterave, raisin, riz rouge, haricots rouges, œuf au plat, granola & graines de lyn 14.0

SANDWICHS TOASTÉS (Pain Campagne)

Sandwich oeufs mimosa, lard et pousses d'épinards 12.0
Sandwich jambon au torchon, comté et fromage frais 13.0
Sandwich poulet, avocat et mozzarella fumée 14.0
Croq Mr 10.0
Croq Mme 12.0

CHARCUTERIES SÉLECTIONNÉES

Pâté de chez «Mas»	7.0	Finocchiona	7.0
Jambon cuit, a la truffe	7.0	Capocollo	7.0
Saucisse sèche	7.0		
Chorizo picante	7.0	Jambon de cochon «Pata Negra»	18.0
La planche de charcuteries/fromages	3 au choix 18.0 / 5 au choix		24.0

FISH & ...

Poêlée de Saint Jacques, purée de carottes au sirop d'érable, & pain d'épice grillé 25.0
Thon rouge mi-cuit à la coriandre & graines de chia, haricots verts 18.0
vapeur à l'huile d'olive & chips de panais
Moules à la crème d'Isigny, frites 16.0
Fish & Chips de cabillaud, comme de l'autre côté 17.5
Cornet de calamars frits, mayonnaise au piment d'Espelette, frites 16.0

D'AUTRES PLATS

Boudin basque, recette de Christian Parra, Pomme Pomme 16.0
Paillard de poulet grillé, jus aux herbes et au citron, purée 17.0
Entrecôte 300g, beurre aillé persillé au poivre de Sichuan, frites 25.0
Hamburger, frites (supplément cheese 1.5 ou bacon 2.0) 15.5
Tartare de bœuf, assaisonné, classique ou A/R, frites 16.0

GARNITURES

	changement	supplément
Frites	-	3.0
Purée de pomme de terre	-	3.0
Riz Basmati	-	3.0
Salade verte	-	3.0
Ratatouille	-	3.0
Haricots verts	2.0	4.0

FROMAGES BORDIER

Mimolette X.O. (18 à 24 mois)	7.0	Tome de Brebis corse	7.0
Comté AOP 2013	7.0		
Tome des montagnes ail des ours	7.0	Planche de fromages	21.0

POUR FINIR

Belle salade de fruits du moment 8.0
Pain perdu et sirop d'érable 6.0
Mousse au chocolat & purée de poire 7.5
Mille feuille praliné caramélisé 9.5
Sablé Breton, pommes caramélisées et glace vanille 7.5
Cheesecake passion 7.5
Café Gourmand 8.0
Thé Gourmand 10.0

VINS

ROUGES

IGP B. du Rhône «Merlot»	2014	« Sainte-Reine »
Minervois AC	2014	« Tristan & Julien »
Côtes du Rhône AOC	2014	« Les Trois Garçons » (Bio)
Lussac St Emilion AOC	2013	« Grand Ricombre »
Bourgeuil AOC	2015	« Trinch ! » (Bio)
Touraine AC	2015	«Canaille » Vincent Roussely
Juliénaç AC	2014	« Les Capitans »
Costières de Nîmes AOC	2014	« Domaine de la Jardine » (Bio & sans sulfites)
Croze Hermitage	2014	« Petite Ruche » Michel Chapoutier
Saint Joseph AOC	2014	« Deschants » Michel Chapoutier

BLANCS

Côtes de Gascogne IGP	2015	« L'Esprit »
Pays d'Oc IGP	2015	« Orchys »
Pays d'Oc IGP	2015	« Les Salices »
Petit Chablis AOC	2015	« O. Savary »
Pouilly Fumé AOC	2015	« Les Clairières »

ROSÉS

IGP des Alpilles	2014	« Rosé des Alpilles »
IGP Charentais	2016	L'Égaïl « Domaine de l'Estuaire »
Côtes de Provence AOP	2015	« Domaine des Artauds » (Bio)

BULLES

Prosecco
Champagne "Secondé" Brut
Champagne "Ruinart" Blanc de Blanc

	12cl	50cl	Btle
Vallée du Rhône	3.8	15.0	-
Languedoc Roussillon	4.5	18.0	25.0
Vallée du Rhône	4.8	19.0	26.0
Bordeaux	5.0	19.5	27.0
Val de Loire	5.0	19.5	27.0
Val de Loire	5.0	19.5	27.0
Beaujolais	6.0	23.5	33.0
Vallée du Rhône	6.5	25.5	36.0
Vallée du Rhône	-	-	38.0
Vallée du Rhône	-	-	42.0
Sud Ouest	3.8	15.0	21.0
Chardonnay Pays d'oc	4.0	16.0	22.0
Viognier Pays d'oc	5.0	19.5	27.0
Bourgogne	7.0	26.0	35.0
Val de Loire	7.0	26.0	35.0
Massif des Alpilles	3.8	15.0	-
Charente-Maritime	4.0	16.0	22.0
Provence	5	19.5	27.0

	Coupe	Btle
	6.5	36.0
	9	65.0
	-	130.0

COCKTAILS...

GRANDS CLASSIQUES

MOJITO (Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre brun, eau gazeuse, angostura) 30cl	10.0
CAÏPIRINHA (Cachaça, citron vert, sucre brun) 27cl	10.0
MARGARITA (Tequila José Cuervo Reposado, triple sec, citron vert) 20cl	10.0
PINA COLADA (Rhum Havana blanco, rhum Sailor Jerry, ananas, crème de coco) 27cl	10.0
BLOODY MARY (Vodka, jus de tomate, Tabasco, épices) 27cl	10.0
SEX ON THE BEACH (Vodka, liqueur de pêche, ananas, cranberry) 27cl	10.0
COSMOPOLITAN (Vodka, Cointreau, citron vert, cranberry) 20cl	10.0
TI PUNCH (Rhum agricole Trois Rivières, citron vert, sucre de canne) 8cl	10.0
MOSCOW MULE (Vodka, citron vert, Luscombe Ginger beer) 20cl	11.0
WHISKY SOUR (Bourbon Maker's Mark, sucre de canne, citron) 20cl	11.0
MINT JULEP (Bourbon Maker's Mark, sucre de canne, menthe fraîche) 20cl	11.0
OLD FASHIONED (Bourbon Maker's Mark, sucre, angostura) 8cl	11.0
MAÏ TAÏ (Rhum Sailor Jerry, Cointreau, sirop d'orgeat, citron vert, orange) 27cl	11.0

A BULLES

KIR ROYAL (cassis, mûre, pêche) 12cl	10.0
CHAM CHAM (liqueur de Chambord, champagne) 12cl	10.0
MONA LISA (Amaretto, orange, champagne) 12cl	10.0
ST GERMAIN (liqueur St Germain, champagne, eau gazeuse, citron) 27cl	10.0
SPRITZ (Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange) 27cl	9.0

CRÉATIONS

CITADELLE DE DUNKERQUE (Gin Citadelle, Kumquat, tonic, zestes d'agrumes, épices) 12.0
CUCUMBER COLLINS (Gin Hendrick's, citron, concombre, eau gazeuse) 12.0
DARK & STORMY (Kraken Rum, citron vert, ginger beer, Old Fashion bitter) 13.0
EXPRESSO MARTINI (Vodka Grey Goose, liqueur café «fair», sucre de canne, espresso) 13.0
GINGER MONKEY (Whisky Monkey Shoulder, ginger beer, orange, citron) 13.0
NUAGES (Vodka Quinoa «Fair», St Germain, liqueur goji «Fair», gingembre & ananas) 13.0

BIÈRES... SPIRITUEUX... EAUX DE VIE...

BIÈRES BOUTEILLES

<u>« Brasserie de la goutte d'or » Paris XVIII, France</u> 33cl			
Myrha	Pale Ale	5%alc	6.5
La Chapelle	Bière de blé au chaï	5%alc	6.5
Chateau Rouge	Rousse pimentée	6%alc	7.0
Ernestine	IPA	7%alc	7.0
<u>« Brasserie St Germain » Pas-de-Calais, France</u>			
Page 24	Brune	7.9%alc	7.0
<u>« Brasserie Brewdog » Aberdeenshire, Scotland</u>			
Vagabond (Sans gluten)		4.5%alc	7.0
Corona 35.5cl		4.6%alc	7.0
Kronenbourg (Sans alcool) 25cl		0%alc	5.0

BIÈRES PRESSION

		25cl	50cl
Kronenbourg	4.5%alc	4.5	8.5
Bellerose	6.5%alc	5.0	9.5
Grimbergen blanche	6.0%alc	5.0	9.5
Brooklyn Lager	5.2%alc	5.5	10.5

Supplément Picon 2.5	Supplément sirop 0.5
----------------------	----------------------

APÉRITIFS

Kir (cassis, mûre, pêche)	4.5
Ricard 2cl	4.0
Absinthe "La Coquette" 2cl	8.0

VINS DOUX & LIQUEURS AMERES

Muscat Frontignan	5.0
Porto rouge	5.0
Pineau des Charentes	5.0
Nouilly Prat	4.5
Salers	4.5
Martini (Rosso, Bianco)	4.5
Campari, Aperol	4.5

LIQUEURS

	Shot 2cl	4cl
Cointreau	4.0	8.0
Gd Marnier	4.0	8.0
Amaretto	4.0	8.0
Bailey's	4.0	8.0
Get 27 - Get 31	4.0	8.0
Jagermeister	4.0	8.0
Fernet branca	4.0	8.0
Chartreuse verte	4.0	8.0
Sambuca	4.0	8.0
Limoncello	4.0	8.0

VODKA

Russian Standard	3.5	7.0
Zubrowka «Bison»	5.0	10.0
Fair «Quinoa»	6.0	12.0

GIN

Beefeater	Shot 2cl	4cl
Citadelle	3.5	7.0
Hendrick's	4.5	9.0
	5.0	10.0

TEQUILA

José Cuervo	3.5	7.0
Cuervo Traditional	4.5	9.0
Espolon	5.0	10.0
Herradura reposado	6.0	12.0

RHUMS

Trois Rivières 40°	3.5	7.0
Trois Rivières 50°	4.0	8.0
Havana Club 3ans	4.0	8.0
Sailor Jerry	4.0	8.0
Kraken	5.0	10.0
Diplomatico	5.0	10.0
Don Papa	5.0	10.0
Fair Rum Bélize XO	5.0	10.0

CACHAÇA

Ypioca prata	3.5	7.0
--------------	-----	-----

WHISKY

J&B	4.0	8.0
Monkey Shoulder	6.0	12.0
Hudson «Rye Whiskey»	7.0	14.0

IRISH BLEND

Jameson	Shot 2cl	4cl
	4.0	8.0

SINGLE MALT

GlenMorangie	5.0	10.0
10 ans Highland		
GlenKinchie	5.0	10.0
10 ans Lowlands		
Talisker	5.0	10.0
10 ans Skye		
The Balvenie	5.5	11.0
12 ans Speyside		
Ardbeg	6.0	12.0
10 ans Islay		

JAPANESE BLEND

Nikka	4.5	9.0
«From the Barrel»		

BOURBONS

Jack Daniel's	4.0	8.0
Markers Mark	4.5	9.0

DIGESTIFS

Cognac VS	4.0	8.0
Cognac VSOP	5.0	10.0
Cognac XO	13.0	26.0
Calvados VSOP	5.0	10.0
Armagnac VSOP	5.0	10.0
Alcool de poire	5.0	10.0

BOISSONS FRAICHES... BOISSONS CHAUDES...

NECTARS DE FRUITS 25cl

Abricot, cranberry, mangue, passion

PURS JUS DE FRUITS 25cl

Orange, ananas, pomme, tomate

FRUITS & LEGUMES PRESSES MINUTE 20cl

Orange, citron, pamplemousse, carotte, pomme

LES MELANGES 25cl

PRINTEMPS (Pamplemousse, ananas, basilic)

ETE (Banane, kiwi, lait d'amande)

AUTOMNE (Orange, carotte, gingembre)

HIVER (Pomme, céleri, menthe)

SOFTS

Cidre «Lefevre» demi-sec 33cl 4.9% Alc	4.5
Winter Cidre «Lefevre» (Cannelle, orange, framboise) 33cl 5.9% Alc	4.5
Ginger beer «Luscombe» bio 32cl	5.5
Red Bull 25cl	7.5
Coca-Cola, Coca zero 33cl	7.5
Limonade, Orangina, Schweppes «tonic water» 25cl	7.5
Organic Ice Tea BOS pêche ou Lemon/gingembre 25cl	7.5

CAFÉS (100% arabica)

Café expresso ou décaféiné	2.7	Macchiato Caramel	5.5
Café Américain	3.0	Latte Macchiato	5.0
Noisette	2.8	Cappuccino	5.0
Expresso Macchiato	3.0	Mokaccino	5.5
Double express	5.0	Café Viennois	5.5
Café crème	4.5	Café frappé	5.5
Grand crème	5.5	Irish coffee	10.0

THÉS & INFUSIONS

THÉ NOIR : Gold Breakfast, Earl Grey, Lapsong	4.5
Souchong, Darjeeling, vanille caramel, pomme cerise	
THÉ VERT : Sencha, jasmin ou menthe	4.5
THÉ BLANC : Poire gingembre	5.5
«THÉ ROUGE» : Rooibos épice	4.5
INFUSION BIO : Verveine, tilleul,	4.5
verveine menthe, camomille, menthe poivrée	
Grog au Rhum ou au Cognac	9.0
ou a L'Elixir Végétal de la Grande Chartreuse	

EAUX MINÉRALES

Evian 33cl	4.3
Evian 50cl	4.5
Evian 100cl	6.0
Badoit rouge 33cl	4.3
Badoit verte 50cl	4.5
Badoit verte 100cl	6.0
Chateldon 75cl	7.5
Supplément sirop	0.5

CHOCOLAT & LAIT

Petit chocolat au lait	4.0
Chocolat au lait	5.0
Chocolat Viennois	5.5
Chocolat au lait d'amande, coco	6.5
Chocolat frappé	5.5
Lait chaud au miel	5.0
Lait aromatisé	4.0
Petit pot de lait	0.5
Sup. lait d'amande	1.5

Prix nets en euros / Service compris / La maison n'accepte pas les chèques

DUNKERQUE

