

# 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 à l'huile de truffe	12.0
Crabe et tartare d'avocat aux agrumes	12.0

## D'AUTRES ENTRÉES

Gazpacho & pain toasté	6.0
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'épinard aux magrets de canard fumés, potatoes & graines de tournesol brick de chèvre & pomme au four, miel	15.0
Chou Kale, saumon façon Gravlax, sauce moutarde à l'aneth, graines de lyn	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
Roquette, melon, melon jaune, pastèque, concombre, mozzarella, graines de chia tomates cerises, baies roses, sauce huile d'olive & basilic	14.5
Buddha bowl: Mesclun, pousses de poireaux, fèves, radis roses, carottes rapées papaye, graines de courge, muesli, demi-œuf mi-cuit	14.0

## SANDWICHES TOASTÉS (Pain Campagne)

Sandwich œufs 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 au chorizo, riz basmati	25.0
Thon rouge mi-cuit à la coriandre & graines de chia, haricots verts vapeur à l'huile d'olive & chips de radis noir	18.0
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	Marotte du Larzac (brebis)	7.0
Comté AOP 2016	7.0		
Tomme fermière	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 & gelée de framboise	7.5
Millefeuille crème vanillée, fraise	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

	12cl	50cl	Btle	Mag.
IGP PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE MERLOT - "SAINTE-REINE" Nez de fruits rouges, de prune. Bouche ronde et charnue, avec une petite mâche de tannins bien enrobés.	3.8	15.0	-	-
MINERVOIS AOC - CHÂTEAU LA GRAVE - "TRISTAN ET JULIEN" Joli jus, plein de fruit noirs et d'épices, tannins souples et faciles.	4.5	18.0	25.0	-
SAUMUR CHAMPIGNY AOC - "LES CHANTERAINES" Souple et frais, assez charnu, au nez de framboise et de bois de ronce.	4.8	19.0	26.0	-
CÔTES DU RHÔNE AOC - "LES TROIS GARÇONS" Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.	5.0	19.5	27.0	50.0
TOURAINA AOC - "CANAILLE" - VINCENT ROUSSELY Petits fruits rouges, tanins souples & délicats.	5.0	19.5	27.0	-
BORDEAUX AOC - "L'AUTHENTIQUE" DE CHÂTEAU GUICHOT (SANS SULFITES) Rond, charnu et bien enrobé, nez de fruits rouges bien mûrs sur des notes boisées de vanille et coco.	5.5	22.5	30.0	-
BROUILLY AOC - "RÉSERVE DE BEAUVOISIE" Un Brouilly assez structuré, avec du fruit, des petits tannins, à boire à table.	6.0	23.5	33.0	-
CROZES HERMITAGE AOC - "PETITE RUCHE" - MICHEL CHAPOUTIER Nez : petits fruits rouges, cassis et framboise. Bouche : fraîche et ronde, tout en finesse.	-	-	38.0	-
ST JOSEPH AOC - "DESCHANTS" - MICHEL CHAPOUTIER Nez : très floral, vers la réglisse et les épices. Bouche : dominante de fruits rouges, marquée par les épices.	-	-	42.0	-

### BLANCS

IGP CÔTES DE GASCOGNE - "L'ESPRIT DE JOÿ" Sec et bien frais, nez d'agrumes et de fruits exotiques.	3.8	15.0	21.0	38.0
CHARDONNAY IGP PAYS D'OC - "ORCHYS" Frais et ciselé, notes de fleurs blanches, finale fraîche.	4.5	18.0	25.0	-
VIOGNIER IGP PAYS D'OC - "LE VERSANT" Frais et plein, joliment croquant, nez de pêche blanche et de violette.	5.0	19.5	27.0	-
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC - "MILLEBUIIS" CHARDONNAY Ce vin évoque les fruits à chair jaune. Franche, la bouche est rafraîchissante avec une finale minérale.	6.0	23.5	33.0	-
MENETOU-SALON AOC - "DOMAINE DIONET" Un sauvignon souple et frais, nez de pamplemousse rose et de fleur de tilleul	-	-	38.0	-

### ROSÉS

IGP DES ALPILLES - "AIMÉE DES ALPILLES" Pâle, frais et croquant, nez de groseille.	3.8	15.0	-	-
IGP CHARENTAIS "L'ÉGAÏL - DOMAINE DE L'ESTUAIRE" Robe claire et soutenue, vinifié à basse température pour révéler des arômes frais de petits fruits rouges.	4.0	16.0	22.0	-
CÔTES DE PROVENCE AOC "DOMAINE DES ARTAUDS" (BIO) Le nez dévoile un relief subtil, où se lie douceur avec les arômes de fruits frais, de réglisses et fraîcheur avec des fines notes de poivre et d'épices. Mise en bouche est pleine et équilibrée laissant une finale gourmande avec des notes de bonbon et de fruits rouges.	5	19.5	27.0	-

### BULLES

	Coupe	Btle
Prosecco	6.5	36.0
Champagne "Secondé" Brut	9	65.0
Champagne "Ruinart" Blanc de Blanc	-	130.0

# COCKTAILS...

## GRANDS CLASSIQUES

MOJITO (Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre brun, eau gazeuse, angostura) 30cl	10.0
CAÍPIRINHA (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
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
LILLET TONIC 27cl	9.0

## CRÉATIONS

CITADELLE DE DUNKERQUE (Gin Citadelle, Kumquat, tonic, zestes d'agrumes, épices) 12.0	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 » Aberdeeshire, 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

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

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	3.5	7.0
Citadelle	4.5	9.0
Hendrick's	5.0	10.0

## TEQUILA

José Cuervo	3.5	7.0
Cuervo Traditional	4.5	9.0
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	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	4.5
-------------------------------------	-----

## PURS JUS DE FRUITS 25cl

Orange, ananas, pomme, tomate	4.5
-------------------------------	-----

## FRUITS & LEGUMES PRESSES MINUTE 20cl

Orange, citron, pamplemousse, carotte, pomme	5.5
--	-----

## LES MELANGES 25cl

PRINTEMPS (Pamplemousse, ananas, basilic)	7.5
ETE (Banane, kiwi, lait d'amande)	7.5
AUTOMNE (Orange, carotte, gingembre)	7.5
HIVER (Pomme, céleri, menthe)	7.5

## SOFTS

Cidre «Lefevre» brut Bio 33cl 4.9% Alc	6.5
Winter Cidre «Lefevre» Bio (Cannelle, orange, framboise) 33cl 5.9% Alc	6.5
Ginger beer "Luscombe" Bio 32cl	6.5
Red Bull 25cl	6.0
Coca-Cola, Coca zero 33cl	4.5
Limonade, Orangina 25cl, Fever Tree "Indian tonic" 20cl	4.5
Organic Ice Tea BOS pêche ou Lemon/gingembre 25cl	4.5

## CAFÉS (100% arabica)

Café espresso 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

## EAUX MINERALES

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

