



LA PAIX

Saveurs d'automne 2017

LA MER SUR UN PLATEAU

LES HUITRES DE MARENNES OLÉRON

De chez Frédéric Joneau - les 6

Fines de Claire n°2 (moyennes).....16.20€
Fines de Claire n°3 (petites).....13.20€

De chez M. Gillardeau - les 6

Spéciales n°2 (moyennes).....23.70€
Spéciales n°3 (petites).....20.40€
Spéciales n°5 (papillons).....16.80€

LES HUITRES CREUSES DE NORMANDIE

De chez Régis Borde

Creuses n°4 - les 6 10.80€

LES HUITRES PLATES DE BÉLON

Plates n°2- les 6..... 19.20€

L'ASSIETTE DE CREVETTES 21.00€

2 crevettes royales, 2 langoustines,
5 crevettes roses, crevettes grises

L'ASSIETTE DU MAREYEUR 20.00€

3 fines de claire n°2, 2 palourdes,
2 amandes de mer, 4 crevettes roses,
bulots, crevettes grises

LE PLATEAU DE L'ÉCAILLER45.00€

8 creuses n°4, 4 fines de claire n°3,
½ tourteau, 3 palourdes (ou praires), 6 bulots,
1 clam's, 3 amandes, 100g bigorneaux,
50g crevettes grises, 4 crevettes roses

LE PLATEAU DU PÊCHEUR58.00€

6 fines de claire n°2, 1 demi homard,
3 langoustines, 3 crevettes royales, 6 bulots,
100g bigorneaux, crevettes grises, crevettes roses

Tourteau : environ 400g pièce.....11.00€

Demi Homard : environ 250g.....suivant cours

Crevettes grises « Jumbo » 100g.....9.00€

Crevettes roses 100g (~7).....9.00€

Crevette royale - la pièce.....3.90€

Bulots - la portion 300g.....6.20€

Oursin - la pièce.....suivant cours

Amandes de mer - les 6.....5.60€

Clam - la pièce.....3.70€

Bigorneaux - la portion 200g.....6.00€

Langoustines - les 100g.....7.50€

Praires - les 6.....13.20€

ENTRÉES

STARTERS

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS..... 16.20€

Compoté de figues au miel d'acacia - *Duck liver foie gras, honey and fig compote*

SALADE ROYALE : PETITE.....11.50€ GRANDE.....20.00€

Saumon fumé, langoustine, croquette de crabe, mesclun, crevettes roses

Mixed salad leaves, smoked salmon, prawns, Norway lobster and crab croquettes

CARPACCIO DE FAUX-FILET HOLSTEIN FUMÉ 15.00€

Tête de Moine, fleurs de câpres - *Smoked beef sirloin carpaccio and capers*

FEUILLETÉ AUX CÈPES, ŒUF BIO POCHÉ AU VIN ROUGE..... 15.90€

Salade d'épinards et noix concassées

Ceps mushrooms on puff pastry, poached eggs, spinach and walnuts

RAVIOLES D'ESCARGOTS, CRÈME D'AIL FUMÉE D'ARLEUX..... 13.90€

Regional snails ravioli, cream of smoked garlic

VELOUTÉ DE PANAIS À LA VANILLE BOURBON..... 11.50€

Concassée de châtaignes - *Cream of parsnips scented with vanilla and chestnuts*

SALADE DE HOMARD

ET CEVICHE DE ST JACQUES AUX AGRUMES..... 26.00€

Lobster salad and scallops ceviche with citrus

RETOUR DE PÊCHE

AU GRÉ DU TEMPS ET DES SAISONS,
DÉCOUVREZ DE NOUVELLES SÉLECTIONS...

TRADITION DE LA PAIX

CHOUCROUTE DE POISSONS..... 27.00€

Haddock, lotte, cabillaud, beurre nantais et salicorne - *Wine braised seafood and fish sauerkraut (haddock, monkfish, codfish) with wine, shallots and butter cream sauce*

COCOTTE DE MOULES DE BOUCHOT MARINIÈRE 19.90€

Frites fraîches - *French mussels cooked in white wine, celery, thyme, laurel, onion and butter*

POT AU FEU ET SON OS À MOELLE - *Beef hot pot*..... 23.00€

DE NOTRE TERROIR

TARTARE DE BŒUF ORIGINE HAUTS DE FRANCE..... 17.00€

Bouquet de salade et pomme frites - *Beef tartare, mixed leaves salad and french fries*

FAUX-FILET SALERS MATURÉ POÊLÉ 32.00€

Ecrasé de pomme de terre aromatisé à la truffe - *Dry aged beef with mashed potatoes scented with truffles*

PAVÉ DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR, TOPINAMBOURS..... 26.00€

Venison and cranberries sauce, Jerusalem artichokes

RIS DE VEAU À LA CRÈME DE COGNAC 30.00€

Raisins blanc et potimarron braisé - *Sweetbread on cognac sauce, grapes and braised pumpkins*

SUPRÊME DE VOLAILLE DE LICQUES 19.50€

Tombée d'épinards et risotto crémeux aux cèpes - *Licques Chicken breast, spinach and cep risotto*

*La plupart de nos plats peuvent se décliner en version « petit gastronome » (jusque 12 ans)
Our dishes can also be cooked at kid's size ; don't hesitate to ask your waiter*

MENU
ENFANT

12€

PLAT

au choix parmi :

Volaille de Licques, tagliatelles fraîches

Chicken breast with tagliatelles pasta

Steak haché, frites

Minced beef and fries

Cabillaud, écrasé de pomme de terre

Pan fried Codfish with mashed potatoes

DESSERT

au choix parmi :

Œuf neige - *Floating Island*

Dame blanche

Vanilla ice cream, chocolate sauce and Chantilly

Profiteroles

Chocolates profiterole

FRUITS, DOUCEURS ET CHOCOLAT

LE FROMAGE

CHÈVRE DE FRAMENCOURT, FIGUES RÔTIES
AU MIEL, SALADE À L'HUILE DE NOIX..... 8.50€
Regional Goat cheese, roasted fig with honey, walnuts dressing

LES DESSERTS

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE ET PRUNEAUX..... 6.90€
Prunes and pears poached in red wine

CRÈME BRÛLÉE CHICORÉE 6.80€
Chicory crème brulée

PROFITEROLES..... 7.30€
Chocolate profiteroles

COLONEL..... 6.30€
Sorbet citron et vodka
Lime Sherbet and vodka

COLONEL ET SON ARMÉE 7.80€
Sorbet citron & vodka, sorbet pomme et calvados, poire et eau de vie de poire
Lemon shebert & vodka, apple sherbet and calvados, pear sherbet and pear brandy

DAME BLANCHE..... 7.10€
Vanilla ice cream, chocolate sauce and chantilly

TARTE CHOCOLAT AUX NOIX DE PÉCAN..... 7.10€
Chocalate tart with pecan nuts

PAVLOVA..... 7.30€
A la mousseline de châtaignes et vanille bourbon - *Chestnut cream, vanilla pavlova*

BLANC MANGÉ KAKIS MARINÉS AU MIEL D'ACACIA,
CONCASSÉ DE FRUITS SECS 6.80€
Exotic fruit Blanc mange with honey and mixed dried fruits

ŒUF À LA NEIGE..... 6.40€
Floating island

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 6.90€
Lemon meringue pie

CAFÉ GOURMAND 7.10€
Mini deserts and espresso

CHAMPAGNE GOURMAND..... 14.90€
Champagne with 4 mini deserts



Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MENU BOUCHE BÉE

ENTRÉE
+
PLAT
+
DESSERT

32 €

(hors boisson)

*Toutes les deux semaines,
notre chef imagine
de nouvelles créations.*

MENU L'EAU À LA BOUCHE

(Midi et soir sauf samedi soir)

ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT

18 € *(hors boisson)*

ou

ENTRÉE
+
PLAT
+
DESSERT

22 € *(hors boisson)*

*Toutes les deux semaines,
un nouveau menu,
au rythme du marché.*