

## LA CARTE - LES ENTRES

<b>La Gourmandise Nordique et ses Toasts</b> <i>Smoked Fish with Prawns and Toasts</i>	12.00
<b>Le Marbré de Foie Gras de Forestier</b> <i>Striped « Foie Gras »</i>	12.00
<b>Le Duo de Saumon et Truite Fumés et ses Toasts</b> <i>Smoked Salmon and Trout with Toast</i>	10.00
<b>Le Tartare de Saumon Cru Mariné</b> <i>Raw Salmon Tartare</i>	8.50
<b>La Coquille Saint Jacques Gratinée Sauce Mornay</b> <i>Scallops in a Cheese flavoured and Gratinated Sauce</i>	9.50
<b>La Poêlée de Noix de Saint Jacques Sauce Crémée du Cap</b> <i>Scallops Meunière with Cream Sauce</i>	13.00
<b>Coquille du Cap aux Fruits de Mer</b> <i>Gratinated Small Pottery Dish with Seafood and Fish</i>	9.00
<b>Le Bol de Moules Marinières</b> <i>Mussels « Marinière » (as a starter)</i>	7.00
<b>La Quiche Maison du Jour</b> <i>Home Made Quiche of the Day</i>	7.50
<b>La Tartelette Fine de Homard aux Petits Légumes</b> <i>Fine Lobster Tart with Tomato and Vegetable Sauce</i>	12.00
<b>Le Caquelon de Moules Farcies à l'Ail</b> <i>Mussels with Garlic Butter Sauce</i>	9.00
<b>Tomate Farcie au Maroilles et Jambon Cru</b> <i>Stuffed Tomato with Maroilles Cheese, and Smoked Ham</i>	9.00
<b>La Soupe de Poissons Maison avec ses Croûtons et sa Rouille</b> <i>Fish Soup with Croutons Cheese, and Garlic Sauce</i>	7.50

Certain plats principaux, commandés en direct,  
peuvent occasionner une attente de 10 à 20 mn