LA PAIX

HUITRES, FRUITS DE MER* / *OYSTERS, SEAFOOD**

LES HUITRES DE CANCALE* / *OYSTERS**

Céline n°2 (grandes) les 6 ..... 20 €
Céline n°3 (moyennes) les 6 ..... 17 €
Céline n°4 (petites) les 6 ..... 14 €

LES HUITRES MARENNES D'OLÉRON* / *OYSTERS**

Gillardeau
Huitres spéciales n°3 (moyennes) les 6 ..... 33 €

LES FRUITS DE MER* / *SEAFOOD**

Demi Tourteau / *Half Crab* ..... 15 €
Demi homard / *Half Lobster* ..... 39 €
Crevettes roses - 7 pièces / *Prawns* ..... 12 €
Crevettes grises - 100 grammes / *Grey shrimps* ..... 12 €
Langoustines - 3 pièces ..... 15 €
Bulots - 300 gr / *Whelks* ..... 13 €
Amandes de mer - les 6 / *Sea almonds* ..... 10 €
Bigorneaux - 200 grammes / *Periwinkles* ..... 12 €
Palourdes - les 6 / *Clams* ..... 15 €

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER* / *SEAFOOD PLATTERS**

L'ASSIETTE DE CREVETTES ..... 25 €
2 crevettes royales, 2 langoustines, 5 crevettes roses, crevettes grises
2 royal shrimps, 2 langoustines, 5 pink prawns, grey shrimps

L'ASSIETTE DU MAREYEUR ..... 26 €
3 huitres n°2, 2 palourdes, 2 amandes de mer, 4 crevettes roses
3 oysters n°2, 2 clams, 2 sea almonds, 4 prawns

LE PLATEAU DE L'ÉCAILLER ..... 57 €
8 huitres n°4, 4 huitres n°3, ½ tourteau, 4 palourdes, 6 bulots, 3 amandes, bigorneaux, crevettes grises
12 oysters, ½ crab, 4 clams, 6 whelks, 3 sea almonds, periwinkles, prawns

LE PLATEAU DU PÊCHEUR ..... 78 €
6 huitres n°2, ½ homard, 3 langoustines, 3 crevettes royales,
6 bulots bigorneaux, crevettes grises, crevettes roses
6 oysters, 1/2 lobster, 3 langoustines, 3 royal shrimps, 6 whelks, grey shrimps, prawns, periwinkles

LES ENTRÉES* / *STARTERS**

Œufs durs mayonnaise ..... 3,80 €
Hard boiled eggs mayonnaise

6 escargots de la région Lilloise..... 9,90 €
6 snails from the Lille region

Rosette de Lyon..... 5,80 €
Lyon Rosette sausage

Terrine du Chef ..... 5,80 €
Chef's terrine

Quiche lorraine..... 5,80 €
Lorraine quiche

Os à moelle ..... 7,00 €
Marrow bones

Tempura de crevettes, sauce tartare, salade ..... 13,00 €
Tempura of prawns, tartare sauce, salad

Terrine de foie gras, confiture de figues, toasts ..... 15,00 €
Foie gras terrine, fig jams, toasts

Demi homard mayonnaise et salade ..... 39,00 €
Half lobster with mayonnaise ans salad

Huitres chaudes sauce Hollandaise les 6 ..... 24,00 €
Hot oysters with hollandaise

LES POISSONS* / *FISH**

Choucroute de la mer, sauce beurre blanc ..... 27,00 €
Fish sauerkraut, white butter sauce

Gambas sautées au pastis, pâtes à l'ail et persil..... 22,00 €
Fried prawns, pasta with garlic and parsley

Demi homard flambé au whisky, légumes..... 39,00 €
Half lobster flamed with whisky, vegetables

Pêche du jour sauce hollandaise ..... 17,50 €
un accompagnement au choix (frites, purée, ratatouille, salade pickles oignons rouges)
Fish of the day, white hollandaise sauce
One side dish of your choice (french fries, mashed potatoes, ratatouille, salad with red onions pickles)

Noix de Saint Jacques poêlées sauce à la truffe..... 28,00 €
Chou romanesco, chou-fleur violet et écrasé de pomme de terre
Pan seared scallops with truffle sauce
Mashed potatoes, romanesco brocoli and purple cabbage

LES MOULES* / *MUSSELS**

Les moules marinières / Frites ..... 17,50 €
Mussels marinieres / French fries

Les moules à la crème / Frites..... 18,50 €
Mussels with cream / French fries

*Prix hors boissons / *Price without drinks

PLATS* / *MAIN PLATES**

Smash Burger ..... 15,90 €
(steak haché, salade, pickles d'oignon rouges, sauce cheddar)
Smash Burger (minced steak, salad, red onions pickles, cheddar sauce)

Double smash Burger ..... 17,80 €
(2 steaks hachés, salade, pickles d'oignon rouges, sauce cheddar)
Double smash Burger
(2 minced steaks, salad, red onions pickles, cheddar sauce)

Saucisse de Toulouse purée ..... 14,50 €
Toulouse sausage with mashed potatoes

Andouillette de Troyes & Frites ..... 15,50 €
Troyes Andouillette with french fries

Tartare de bœuf & Frites ..... 16,50 €
Beef tartare with french fries

Confit de canard & Frites ..... 16,50 €
Duck confit with french fries

Pièce du boucher sauce poivre & Frites ..... 16,50 €
Butcher's cut with pepper sauce and fries

Entrecôte sauce poivre, frites et salade ..... 25,00 €
Sirloin steack, pepper sauce, french fries and salad

Carbonnade flamande ..... 16,50 €
Stewed beef with beer sauce

Nouilles sans gluten à la Thaï sautées aux légumes ..... 16,50 €
Stir-fried Thai noodles with vegetables

Salade Caesar ..... 15,90 €
(salade, poulet frit, tomates, œuf dur, parmesan, croûtons, sauce Caesar)
Caesar Salad
(salade, fried chicken, tomatoes, hard-boiled egg, parmesan cheese, croutons, Caesar sauce)

ACCOMPAGNEMENTS* / SIDE DISHES*

Frites, Purée, Poêlée de légumes, Ratatouille, Salade aux pickles d'oignons rouges
French fries / Mashed potatoes / Vegetables / Ratatouille / Salad with red onions pickles
En supplément ..... 3,50 €
In addition

MENU ENFANT

Steak haché & Frites
Minced steak with french fries
+
1 Soft
+
1 boule de glace

12 €

FROMAGES* / CHEESE*

Camembert ou Brie ..... 4,90 €
Camembert or Brie

PETITES DOUCEURS* / LITTLE SWEETS*

DESSERTS* / DESSERTS*

Flan ..... 5,90 €
Ile flottante ..... 5,90 €
Profiteroles (2 choux) ..... 6,50 €
Tarte au citron meringuée ..... 6,50 €
Lemon meringue pie
Café gourmand ..... 6,50 €
Coffee with sweets
Dame Blanche ..... 6,50 €
Colonel ..... 6,50 €
Lemon sorbet with vodka
Cheesecake vanille ..... 6,00 €
Crème brûlée ..... 6,00 €
Omelette norvégienne flambée au grand marnier ..... 10,00 €
Crêpe suzette flambée au grand marnier ..... 14,00 €
Pancake, orange, flamed with grand marnier
Crêpe au sucre ou au chocolat ..... 3,90 €
Pancake with sugar or chocolate
Supplément chantilly / *Whipped cream* ..... 1,50 €