

Menu Croisière 45,00€

Prix
à la carte

12 Escargots de Bourgogne au Beurre d'Ail 12 Snails Cooked in Garlic Butter	18,00 €
Mille Feuille de Saumon Fumé et Sorbet Citron Vert Smoked Salmon Mille Feuille with Lime Sorbet	18,00€ ☺
Langoustines Rôties au Thym - Sauce au Cidre Roast Langoustines with Thyme - Cider Sauce	22,00 € ☺
Ballotine de Filet Mignon de Porc Farce Mousseline Piperade Ballotine of Pork Tenderloin Stuffed with Mousseline Piperade	23,00€ ☺
Criée du moment - Risotto aux Légumes et Curcuma Fish of the Moment - Vegetable and Turmeric Risotto	24,00€ ☺
Filet de Bœuf 250g - Frites Fraîches Fillet of Beef 250g - Fresh Chips	25,00€ ☺
Profiterole XXL au Chocolat XXL Chocolate Profiterole	10,00€ ☺
Cheesecake du Moment Cheesecake of the Moment	10,00€ ☺
Tarte au Citron Destructurée et son Jus de Citron Menthe Unstructured Lemon Tart with Lemon-Mint Juice	10,00€ ☺

Fruits de Mer

Assiette Crevettes Mayonnaise Shrimps in Mayonnaise Sauce	10,00€	Huîtres de Saint-Vaast Local Oysters	
		Les 6 Huîtres	13,00€
		Les 9 Huîtres	16,00€
Assiette de Bulots Mayonnaise Whelks in Mayonnaise Sauce	11,00€ ☺	Les 12 Huîtres	21,00€
		Plateau de Fruits de Mer selon arrivage Plate of Sea food	☺
Tourteau ou Araignée Mayonnaise Crab in Mayonnaise Sauce	16,00€ ☺	1 pers	36,00€
		2 pers	67,00€
		3 pers	105,00€
		4 pers	130,00€

Menu Grand Large 32,00€ Prix à la carte

6 Escargots de Bourgogne au Beurre d'Ail 12,00€
6 Snails Cooked in Garlic Butter

Salade Régence (Jambon Fumé, Magret Fumé, Pomme, Fromage Pané) 14,00€ 
Salad Régence (Smoked Ham, Smoked Duck Breast, Apple and Fried Cheese)

Saumon Fumé par Nos Soins 14,00€ 
Smoked Salmon Prepared On Premises

Choucroute de la Mer 20,00€ 
Sea Sauerkraut

Viande du Moment - Flan de Légumes 20,00€ 
Meat of the Moment - Vegetable Flan

Blanquette de Poissons - Riz Basmati 20,00€ 
Fish Stew with Basmati Rice

Mille Feuille Craquant Revisité aux Fruits Rouges et sa Boule de Glace 9,00€ 
Crispy Mille-Feuille Revisited with Red Fruits and a Scoop of Ice Cream

Délice Speculoos Chocolat Blanc 9,00€ 
White Chocolate Speculoos Delight

Crème Brulée 9,00€ 
Creme Brulee

Menu des Pirates

(jusqu'à 10 ans - For children up to 10 years old) 12,50€

Plat + Dessert + Sirop à l'eau
Main Course, Dessert and Water Syrup

Fish and Chips ou Nuggets de Poulet - Frites Fraîches 
Fish and Chips or Chicken Nuggets - Fresh Chips

Glace 2 Boules
Ice Cream 2 Scoops

Menu Regate 24,00€

Prix
à la carte

Soupe de Poisson 9,50€ ☺
Fish Soup

Amandes de Mer Farcies au Beurre d'Ail 9,50€ ☺
Sea Almonds Stuffed with Garlic Butter

Assiette Fraîcheur 10,00€ ☺
Fresh plate

Fish and Chips Façon Régence - Frites Fraîches 13,00€ ☺
Home Made Fish and Chips - Fresh Chips

Carpaccio de Saumon aux Agrumes - Taboulé Maison 14,00€ ☺
Citrus Flavoured Salmon Carpaccio with Tabbouleh

Brochette de Boeuf - Pommes de Terre Grenaille 15,50€ ☺
Skewered Beef with Baby Potatoes

Sundae «Régence» 8,00€ ☺
Sundae «Régence»

Mi-Cuit au Chocolat Cœur Fruits Rouges 8,00€ ☺
Red Fruit Heart Chocolate Mi-Cuit

Ile Flottante 8,00€ ☺
Floating Island Eggs Dessert

Assiette Petit Délice



Café Gourmand 7,80€
Gourmet Coffee

Thé Gourmand 8,80€
Gourmet Tea



Assiette de Fromages 9,00€
Plate of Cheeses

Glaces



Notre Carte de Glaces Artisanales est à votre disposition
Craft made Ice Cream available

Découvrez notre sélection de Glaces, Sorbets et Coupes Glacées
Varied selection of Ice Creams