

Regate

25,00€

Soupe de Poisson by Regence

Fish Soup by Regence

Amandes de Mer Farcies au Beurre d'Ail

Sea Almonds Stuffed with Garlic Butter

Terrine Maison

Home-Made Terrine

Fish and Chips Façon Régence - Frites Fraîches

Home Made Fish and Chips - Fresh Chips

Cotriade de la Mer

Cotriade from the Sea

Brochette de Viande

Meat Skewer

Teurgoule

Teurgoule, Speciality from Normandy

Rose de Pommes

Rose of Apples

Nems de Fruits

Fruits Nems

Grand Large

35,00€

Salade César

Cesar Salad

Tatin de Légumes

Vegetable Tatin

Ravioles de la Mer

Seafood Ravioli

Choucroute de la Mer

Sea Sauerkraut

Pavé de Saumon à l'Oseille

Salmon Steak with Sorrel

Viande du Moment

Meat of the Moment

Profiterole XXL au Chocolat

XXL Chocolate Profiterole

Mille Feuille Craquant Revisité au Caramel

et sa Boule de Glace

Leaf Cake with Caramel and Ice Cream

Tarte Chocolat - Praliné

Chocolate and Praline Tart

Assiette Petit Délice



Café Gourmand 10,90€
Gourmet Coffee

Thé Gourmand 10,90€
Gourmet Tea



Assiette de Fromages..... 12,00€
Plate of Cheeses

Glaces Artisanales



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

Tous nos plats sont faits maison à l'exception de ceux signalés par ‘*’

Prix nets - Service inclus - Net price - La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs

Croisière

45,00€

*12 Escargots de Bourgogne au Beurre d'Ail**
12 Snails Cooked in Garlic Butter

Saumon Fumé par Nos Soins
Smoked Salmon Prepared On Premises

Délice du Sud Ouest
South West Delight

Criée du Moment
Fish of the Moment

Filet de Bœuf 250g - Frites Fraîches
Fillet of Beef 250g - Fresh Chips

Tournedos de Canard à l'Orange
Duck Tournedos with Orange Sauce

Pavlova aux Fruits
Pavlova with Fruits

Snow Ball Tiramisu
Snow Ball Tiramisu

Douceur Mont Blanc
Softness Mont Blanc

Fruits de Mer

*Assiette Crevettes Mayonnaise** 10,00€
Shrimps in Mayonnaise Sauce

Assiette de Bulots Mayonnaise 11,00€
Whelks in Mayonnaise Sauce

Huîtres de Saint-Vaast Local Oysters

*Les 6 Huîtres** 13,00€

*Les 9 Huîtres** 16,00€

*Les 12 Huîtres** 21,00€

Plateau de Fruits de Mer

- Selon arrivage -
Plate of Sea food

1 pers 36,00€

2 pers 67,00€

3 pers 105,00€

4 pers 130,00€

Menu des Pirates et des Sirènes

12,50€

(jusqu'à 10 ans - For children up to 10 years old)

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

Tous nos plats sont faits maison à l'exception de ceux signalés par '*'

Prix nets - Service inclus - Net price - La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs

A la Carte

Entrée

<i>Amandes de Mer Farcies au Beurre d'Ail</i> - Sea Almonds Stuffed with Garlic Butter	9,50€
<i>Soupe de Poisson by Regence</i> - Fish Soup by Regence	10,00€
<i>Terrine Maison</i> - Home-made Terrine	10,00€
<i>Salade César</i> - Cesar Salad	14,00€
<i>Tatin de Légumes</i> - Vegetable Tatin	14,00€
<i>Ravioles de la Mer</i> - Seafood Ravioli	14,00€
<i>12 Escargots de Bourgogne au Beurre d'Ail</i> - 12 Snails Cooked in Garlic Butter*	18,00€
<i>Saumon Fumé par Nos Soins</i> - Smoked Salmon Prepared On Premises	18,00€
<i>Délice du Sud Ouest</i> - South West Delight	22,00€

Plat

<i>Fish and Chips Façon Régence - Frites Fraîches</i> - Home Made Fish and Chips - Fresh Chips	15,00€
<i>Cotriade de la Mer</i> - Cotriade from the Sea	15,00€
<i>Brochette de Viande</i> - Meat Skewer	15,50€
<i>Choucroute de la Mer</i> - Sea Sauerkraut	20,00€
<i>Pavé de Saumon à l'Oseille</i> - Salmon Steak with Sorrel	20,00€
<i>Viande du Moment</i> - Meat of the Moment	20,00€
<i>Criée du Moment</i> - Fish of the Moment	24,00€
<i>Filet de Bœuf 250g - Frites Fraîches</i> - Fillet of Beef 250g - Fresh Chips	25,00€
<i>Tournedos de Canard à l'Orange</i> - Duck Tournedos with Orange Sauce	25,00€

Dessert

<i>Teurgoule</i> - Teurgoule, Speciality from Normandy	8,00€
<i>Rose de Pommes</i> - Rose of Apples	8,00€
<i>Nems de Fruits</i> - Fruits Nems	8,00€
<i>Profiterole XXL au Chocolat</i> - XXL Chocolate Profiterole	9,00€
<i>Mille Feuille Craquant Revisité au Caramel et Boule de Glace</i> - Leaf Cake with Caramel and Ice Cream ..	9,00€
<i>Tarte Chocolat - Praliné</i> - Chocolate and Praline Tart	9,00€
<i>Pavlova aux Fruits</i> - Pavlova with Fruits	10,00€
<i>Snow Ball Tiramisu</i> - Snow Ball Tiramisu	10,00€
<i>Douceur Mont Blanc</i> - Softness Mont Blanc	10,00€

Tous nos plats sont faits maison à l'exception de ceux signalés par ‘*’

Prix nets - Service inclus - Net price - La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs