

DUNKERQUE

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

• Couteaux au four, amandes et herbes fraîches	8.5
• Bulots cuits, mayonnaise & mayonnaise au piment d'Espelette	9.0
• Carpaccio de Saint Jacques et vinaigrette à l'huile de truffe	14.0
• Tartare d'avocat, crabe & agrumes	14.0

D'AUTRES ENTRÉES

• Gaspacho andalou et pain toasté	8.0
• L'Œuf Mayo Bio	5.5
• Ratatouille, œuf poché	8.5
• Haricots verts vinaigrette	6.5
• Rillettes de harengs, pain grillé	7.5
• Œuf mollet croustillant Bio, salade de lentilles, vinaigrette à l'huile de truffe	10.0
• Assiette de saumon fumé d'Écosse et pain de mie toasté, beurre Bordier	17.5

SALADES & VG

• Salade saumon fumé mariné à la betterave, mâche, betterave, œuf poché Bio radis rose, grenade, orange, graine de chia, vinaigrette betterave	24.0
• Chou Kale, melon charentais, melon jaune, melon vert, pastèque, concombre tomates cerises, mozzarella, graines de chia, sauce huile d'olive/basilic	17.0
• Frisée aux lardons, œuf poché Bio et mimolette	14.0
• Salade de chou chinois, poulet grillé, avocat et vinaigrette miel sésame	14.5
• Millefeuille d'aubergine, chèvre frais, sauce tomate, Parmesan et roquette	16.0
• Buddha bowl: Mesclun, sarrasin, fèves, radis roses, melon charentais, avocat tomates cerises multicolores, muesli, graines de lin, pousses de betterave	16.0

LES TOASTÉS

[Servi avec mesclun]

• Croq Mr / Croq Mme (Pain de mie)	9.0/11.0
• Jambon au torchon & comté (Pain de campagne)	11.0
• Purée d'avocat, tomates cerises, oignons rouges, Mozzarella, pesto graines de chia (Pain de campagne)	13.0
• Œufs mimosa, poitrine fumée et pousses d'épinards (Pain de campagne)	13.0
• Poulet, avocat, mimolette (Pain de campagne)	14.0

CHARCUTERIES SÉLECTIONNÉES

• Pâté de chez «Mas»	7.0	• Lomo fumé	7.0
• Jambon cuit, a la truffe	7.0	• Coppa poivrée	7.0
• Salchichon Iberico	7.0	• Mortadella à la pistache	7.0
• Chorizo picante	7.0		

LA MARÉE

• Saint Jacques & riz sauté au chorizo, crème de chorizo	25.0
• Thon rouge mi-cuit, riz noir & mangues fraîches, crème de coriandre	18.0
• Moules à la crème d'Isigny, frites	16.0
• Fish & Chips de cabillaud	17.5
• Cornet de calamars frits, mayonnaise au piment d'Espelette, frites	16.0

D'AUTRES PLATS

• Boudin basque, recette de Christian Parra, Pomme Pomme	16.0
• Pignons de poulet paprika, citron & thym rôti au four, purée de pdt	15.0
• Entrecôte 300g "Irish Cut", beurre au piment d'Espelette, frites	29.0
• Hamburger, frites [supplément cheese 1.5 ou bacon 2.0]	15.5
• Tartare de bœuf "Aubrac" au couteau, classique ou A/R, frites	17.0

GARNITURES

	changement	supplément
Frites	-	4.0
Purée de pomme de terre	-	4.0
Riz Basmati	-	4.0
Salade Mesclun	-	4.0
Ratatouille	2.5	5.0
Haricots verts	2.5	5.0
Sup. œuf miroir	-	2.5

FROMAGES BORDIER

• Assortiment de fromages 12.5

• Coulommiers	• Gouda Basilic & ail (pasteurisé)	• Tomme piment d'Espelette
• Ecrou Fermier fenugrec (chèvre)	• Manchego (brebis)	

POUR FINIR

• Belle salade de fruits du moment	10.0
• Pain perdu et sirop d'érable	6.0
• Mi-cuit chocolat, sauce anglaise vanillée (Cuisson 10mn)	8.5
• Millefeuille caramélisé fruits rouges, crème anglaise	9.0
• Sablé Breton, pommes caramélisées et glace vanille	7.5
• Cheesecake mangue	7.5
• Café (thé) Gourmand	8.0 (10.0)

• Yaourt BORDIER:	• Nature: 3.5	• Fraise Plougastel: 4.0
	• Mandarine/citron vert: 4.0	• Mangue/Passion: 4.0

VINS

ROUGES

	Verre 12cl	Verre 25cl	Pichet 50cl	Bout. 75cl
• Merlot - IGP Pays des Bouches du Rhône - "SAINTE-REINE"	4.5	8.5	17.0	-
• Pinot Noir - IGP Val de Loire "ROUQUIN DE JARDIN" Jérémie Mourat [Bio] [Vegan]	5.0	9.5	19.0	27.0
• Minervois AOC - "CHÂTEAU LA GRAVE" - Tristan et Julien	5.0	9.5	19.0	27.0
• Côtes du Rhône AOC - "LES TROIS GARÇONS" [Bio]	5.5	10.5	21.0	30.0
• Bordeaux AOC - "L'AUTHENTIQUE" Château Guichot [sans sulfites]	5.5	10.5	21.0	30.0
• Touraine AOC - "CANAILLE" - Vincent Roussely	6.0	11.5	23.0	33.0
• Brouilly AOC - "RÉSERVE DE BEAUVOISIE"	6.0	11.5	23.0	33.0
• Saumur Champigny AOC - "RUBEN" domaine Bobinet [Nature]	6.8	13.6	27.2	36.0
• Pessac-Léognan AOC "LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION" - 2018	-	-	-	54.0

ROSÉS

	Verre 12cl	Verre 25cl	Pichet 50cl	Bout. 75cl
• IGP des Alpilles - "AIMÉE DES ALPILLES"	4.5	8.5	17.0	-
• IGP Bouches du Rhône - "CUVÉE VÉ" - Mas de Valériole [Bio]	5.0	9.5	19.0	27.0
• Côtes de provence AOC "DOMAINE DES ARTAUDS" [Bio]	-	-	-	30.0

BLANCS

	Verre 12cl	Verre 25cl	Pichet 50cl	Bout. 75cl
• Vin de France - "LA PETITE SEINE" [Bio]	4.0	7.5	15.0	22.0
• Chardonnay - IGP Pays d'Oc - "ORCHYS"	5.0	9.5	19.0	27.0
• Viognier - IGP Pays d'Oc - "LE VERSANT" [Vegan]	5.5	10.5	21.0	30.0
• Sauvignon - Vin de France - "O.V.N.I." Jérémie Mourat [Bio]	5.5	10.5	21.0	30.0
• Chenin - IGP Val de Loire - "CHENIN DE JARDIN" Jérémie Mourat [Bio] [Vegan]	5.5	10.5	21.0	30.0
• Monbazillac - "CHÂTEAU HAUTE-FONROUSSE"	6.0	11.5	23.0	33.0
• Pinot Gris - Alsace AOC - "TERROIR DE ROCHE" Maison Moritz Prado	6.0	11.5	23.0	33.0

BULLES

	Coupe 12cl	Bout. 75cl
• Prosecco Brut - "ARNACES" [Bio]	6.5	36.0
• Champagne - "SECONDÉ" Brut	9	65.0
• Champagne - "RUINART" Blanc de Blanc	-	150.0

APÉRITIFS & COCKTAILS...

Ricard 2cl	4.5
Salers, Martini (Rosso, Bianco), Campari, Lillet 5cl	5.0
Muscat Frontignan, Porto rouge "Tawny", Noilly Prat, Byrrh 5cl	5.0
Kir (cassis, mûre, pêche, framboise) 12cl	4.5
Kir Royal (cassis, mûre, pêche, framboise) 12cl	10.0
<hr/>	
AMERICANO 27cl (Campari, Martini Rosso, eau gazeuse)	9.0
LILLET TONIC (blanc ou rosé) 27cl BYRRH Limé 27cl CAMPARI Soda 27cl	9.0
NEGRONI 10cl (Campari, Martini Rosso, gin)	10.0
APEROL SPRITZ 27cl NEGRONI SBAGLIATO 27cl (Campari, Martini Rosso, Prosecco)	10.0
ST GERMAIN SPRITZ 27cl DRY MARTINI (Gin "Hendrick's" ou Vodka "FAIR") 12cl	12.0

COCKTAIL "Maison"

CITADELLE DE DUNKERQUE (Gin Citadelle, liqueur de Kumquat Fair, tonic water, zestes d'agrumes, épices)	12.0
---	------

MOJITO 30cl CAÍPIRINHA 27cl MARGARITA 20cl PIÑA COLADA 27cl	
BLOODY MARY 27cl SEX ON THE BEACH 27cl COSMOPOLITAN 15cl TI PUNCH 8cl	
AMARETTO SOUR 20cl WHITE RUSSIAN 20cl CUBA LIBRE 27cl ...	10.0

MOSCOW MULE 30cl BERLIN MULE 30cl WHISKY SOUR 27cl BASILIC SMASH 27cl	
OLD FASHIONED 15cl MAÍ TAÍ 27cl DARK & STORMY 25cl PISCO SOUR 27cl	
EXPRESSO MARTINI 17cl ...	12.0

MESCAL SOUR 20cl MIMOSA 15cl	14.0
-------------------------------------	------

SANS ALCOOL

LAGON (Purée de yuzu, coco, sirop de curaçao bleu)	8.5
BRAZIER (Purée de passion, nectar mangue, piment de Cayenne, sirop d'hibiscus, gingembre)	8.5
ZEPHYR (Purée de myrtille, jus d'ananas, blanc d'œuf, cannelle, sirop d'orgeat)	8.5

BIÈRES... SPIRITUEUX... EAUX DE VIE...

(Tous les alcools sont servi à 4cl, et également disponible en shot de 2cl)

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Silver Blonde	4.1% alc. 4.0	7.5
St Bernardus Wit Blanche	5.5% alc. 4.5	8.5
Ernestine IPA	7% alc. 4.5	8.5
Bellerose Saison houblonnée	6.5% alc. 5.0	9.5

Supplément Picon	1.5	2.5
Supplément sirop	0.5	

BIÈRES & CIDRE BOUTEILLES

| Brasserie de la Goutte d'Or | Paris XVIII, France 33cl

Myrha	Pale Ale	5% alc.	7.0
La Chapelle	Bière de blé au chaï	5% alc.	7.0
Chateau Rouge	Rousse pimentée	6% alc.	7.5

| Brasserie La Sentinelle | Paris IX, France 33cl

Red Sparrow	Bière ambrée	6.5% alc.	7.5
-------------	--------------	-----------	-----

| Brasserie Brewdog | Aberdeeshire, Scotland 33cl

Vagabond [Sans gluten]	4.5% alc.	10.0
-------------------------	-----------	------

Corona 35.5cl	4.6% alc.	9.0
---------------	-----------	-----

| Brasserie Castelain | Bénifontaine, France 25cl

JADE (Sans alcool) (Bio)	0% alc.	5.0
--------------------------	---------	-----

CIDRE (Bio) | Le Père Mahieu |

Bouteille 33cl Brut	5% alc.	8.0
---------------------	---------	-----

Bouteille 75cl Brut AOC	5% alc.	15.0
-------------------------	---------	------

HARD SELTZER

Snowmelt - Craft Hard Seltzer - 5% alc. 35,5 cl	
Citron vert & genévrier Mandarine & houblon Grenade et Açai	6.0

RHUM

Havana Club 3ans	7.0
3 Rivières 55°, Sailor Jerry	8.0
Kraken, Diplomatico	10.0
Don Papa, Plantation "Añejo"	10.0
FAIR Belize XO	10.0

VODKA

Wyborowa	7.0
Zubrowka "Bison"	10.0
Fair "Quinoa"	12.0

TEQUILA

Olmecca	7.0
Herradura reposado	12.0

MEZCAL

Del Maguey "Vida"	12.0
-------------------	------

CACHAÇA

Ypioca prata	7.0
--------------	-----

GIN

Beefeater	7.0
Citadelle	9.0
Hendrick's	10.0
Monkey 47	14.0

LIQUEURS

Cointreau, Gd Marnier,	8.0
Bailey's, Amaretto	8.0
Get 27, Get 31, Italicus	8.0
Jagermeister, Sambuca	8.0

DIGESTIFS

Cognac VS	8.0
Cognac VSOP	10.0
Cognac "Pierre Ferrand" 1840	
"1er Cru de Cognac"	14.0
Cognac "Hennessy" XO	26.0
Armagnac ARMIN 6 ans	8.0
Armagnac ARMIN 10 ans	10.0
Calvados VSOP	10.0
Alcool de poire	10.0
Fernet branca, Chartreuse verte	8.0

WHISKY

Clan Campbell	8.0
Monkey Shoulder	12.0
Hudson [Rye Whiskey]	14.0

IRISH BLEND

Jameson	8.0
---------	-----

SINGLE MALT

GlenMorangie	10.0
10 ans "Highland"	
GlenKinchie	10.0
10 ans "Lowlands"	
Talisker	10.0
10 ans "Skye"	
The Balvenie	11.0
12 ans "Speyside"	
Ardbeg	12.0
10 ans "Islay"	

JAPANESE BLEND

Nikka	11.0
-------	------

BOURBONS

Jack Daniel's	8.0
Markers Mark	10.0

BOISSONS FRAICHES... BOISSONS CHAUDES...

NECTARS DE FRUITS 33cl

Abricot, cranberry, mangue, passion

PURS JUS DE FRUITS 33cl

Orange, ananas, pomme, tomate

FRUITS & LEGUMES MINUTE 25cl

Orange, citron, pamplemousse, carotte, pomme

LES MELANGES ORGANICS 35cl

- PRINTEMPS (Pamplemousse, ananas, basilic)
- ETE (Banane, kiwi, lait d'amande)
- AUTOMNE (Orange, carotte, gingembre)
- HIVER (Pomme, cèleri, concombre, spiruline)

SOFTS

Ginger beer "La French" (Bio) 33cl	
Coca-Cola, Coca zero 33cl, Orangina 25cl	
Limonade (Bio) "Delicieuse" 27.5cl, Tonic "Fever Tree" 20cl	
Ice Tea BOS (au rooibos) (Bio)	
pêche ou Lemon/gingembre 25cl	
Red Bull 25cl	

CAFÉS Massaya (Bio)

5.0	Café expresso ou décaféiné	2.8	Cappuccino	5.0
5.0	Café Américain	3.5	Latte Macchiato	5.5
	Noisette	3.0	Macchiato Caramel	6.0
	Expresso Macchiato	3.5	Mokaccino	6.0
	Double express	5.5	Café Viennois	6.0
6.0	Café crème	4.5	Café frappé	7.0
	Grand crème	5.5	Irish coffee	10.0

THÉS & INFUSIONS

8.0	THÉ NOIR : Gold Breakfast, Earl Grey, Jardin Fumé	4.5
8.0	Darjeeling, vanille caramel,	
8.5	pomme cerise	
	THÉ VERT : Sencha, Jasmin ou Menthe	4.5
5.0	THÉ BLANC : Rose litchi	4.5
5.0	"THÉ ROUGE" : Rooibos épice	4.5
5.0	INFUSION BIO : Verveine, tilleul,	4.5
5.0	verveine menthe, camomille, menthe poivrée	
	Grog au Rhum ou au Cognac	9.0
6.0		

EAUX MINERALES

Vittel 25cl	4.5
Evian 50cl	6.0
Vittel 100cl	7.0
Perrier 33cl	5.0
San Pellegrino 50cl	6.0
San Pellegrino 100cl	7.0
Chateldon 75cl	9.0
Supplément sirop	0.5

CHOCOLAT & LAIT

Petit chocolat au lait	4.0
Chocolat au lait	5.0
Chocolat Viennois	6.0
Chocolat au lait d'amande	
& noix de coco rapée	7.5
Chocolat frappé	7.0
Lait chaud au miel	5.0
Lait aromatisé	4.0
Petit pot de lait	0.5
(Sup. lait d'amande)	1.0

Prix nets en euros / Service compris / La maison n'accepte pas les chèques

DUNKERQUE

