

*Avec des produits frais et des plats faits maison, le Chef et sa brigade vous invitent à redécouvrir les classiques de la gastronomie, entre authenticité et gourmandise.*

## PLANCHES À PARTAGER

### Planche de fromages – Sélection de Philippe Olivier

Planche aux trois fromages du Nord 9

Planche découverte aux trois fromages 9

### Planche mixte

Jambon Serrano 15 mois, chorizo ibérique, lomo ibérique, Tomme aux 7 Fleurs, pecorino pepato, comté 18 mois

**2 personnes** 12

**4 personnes** 24

### Planche de légumes

Dips de légumes de saison, tomates séchées, houmous, légumes grillés marinés, crème de citron & ciboulette

### Planche de la mer

Selon arrivage 16

## LES ENTRÉES

**Méli-Mélo de saison** 8

Assortiment de salades & légumes frais de saison

### Le Nord en tarte

Tarte au Maroilles gratinée & salade verte

**Carpaccio à la tahitienne** 17

Thon mariné au lait de coco, citron vert, sésame & oignons cébette

### Entre terre et mer

Hareng fumé et mariné, pommes de terre tièdes, pickles d'oignons rouges & chantilly à l'estragon

### Tartare aux deux saumons

Tartare de saumon frais en robe de saumon fumé 12

### Symphonie de tomates

Assortiment de tomates, Burrata Di Bufala, huile d'olive & fleur de sel 14

---

## LES SALADES

<b>Agapes romaines</b>	17
Salade Caesar aux saveurs de Parmesan et d'anchois, aiguillettes de poulet cuites à la plancha	
<b>La ronde du berger</b>	16
Salade d'endives au chèvre chaud & huile de noix	
<b>Fraîcheur fumée</b>	19
Salade verte, saumon fumé, asperges vertes, œuf poché, herbes fraîches & croûtons	

---

## VÉGÉTARIENS

<b>Indian Burger</b>	17
Pain boulanger au curry, steak végétal maison*, cheddar, salade & tomates <i>*steak aux haricots rouges, champignons, pommes de terre, betteraves</i>	
<b>Tagliatelles de saison</b>	14
Tagliatelles aux légumes de saison & sauce tomate	

---

## LES POISSONS

*Pour déguster votre plat comme vous l'aimez, toutes nos sauces vous seront servies à part.*

<b>Tartare aux deux saumons</b>	19
Tartare de saumon frais en robe de saumon fumé	
<b>Prince de belle mer</b>	21
Dos de Cabillaud en croûte de Parmesan & sauce au beurre blanc	
<b>Belle aux sourcils d'or</b>	18
Daurade royale rôtie au four	
<b>Caméléon des mers</b>	27
Turbot sauvage rôti, oignons cébette, thym frais, tomates & suprême de citrons	
<b>Tagliatelles méditerranéennes</b>	17
Fricassée d'encornet, tagliatelles, tomates, basilic, ail & persil	

## LES VIANDES

*Pour déguster votre plat comme vous l'aimez, toutes nos sauces vous seront servies à part.*

<b>Côte de cochon</b>	18
Côte de cochon dans l'échine cuite à la plancha et gratinée au Maroilles, sauce à la bière brune	
<b>Burger de l'Omnia</b>	18
Pain boulanger, viande hachée française 180g, salade, tomates, oignons rouges, cheddar, bacon & moutarde à l'ancienne	
<b>Bavette vigneronne</b>	17
Bavette Hereford 180g & tombée d'échalotes au vin rouge	
<b>Entrecôte parfumée</b>	24
Entrecôte 300g & son beurre parfumé - <i>Maître d'hôtel ou Fleur de sel ou Piment d'Espelette ou Anchois</i>	
<b>Rognon d'antan</b>	23
Rognon de veau rôti entier dans sa graisse & sauce moutarde à l'ancienne	
<b>Bœuf en tartare</b>	17
Tartare de bœuf 180g, moutarde, huile d'olive, parmesan & herbes fraîches	
<b>Volaille crémeuse</b>	28
Volaille de Licques, crème fraîche au vin de Savagnin & morilles	

## SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

<b>Welsh complet</b>	17
Tranche de pain complet à la bière, moutarde à l'ancienne, jambon, cheddar & œuf au plat	
<b>Welsh au Maroilles</b>	18
Tranche de pain complet à la bière, moutarde à l'ancienne, jambon, cheddar & Maroilles	
<b>Carbonnade flamande</b>	16
Viande de bœuf mijotée à la bière brune, carottes & pain d'épices	

## LES ACCOMPAGNEMENTS

### Sublimez votre plat avec l'accompagnement de votre choix

Frites fraîches - Rattes du Touquet - Tagliatelles - Purée de pommes de terre - Riz parfumé  
Cassolette de légumes de saison - Salade verte

<b>Supplément garniture</b>	3
-----------------------------	---

## LES DESSERTS

---

**Fromages de Philippe Olivier** 9  
Assortiment de trois fromages du moment sélectionnés par notre voisin fromager affineur

**Douceurs de l'Omnia** 8  
Terminez votre repas par la touche sucrée de votre choix

### L'Exotique

Entremets passion, mangue & coco

### Le Croquant

Macaron fraise & rhubarbe

### Le Gourmand

Entremets framboise, pistache & croustillant chocolat blanc

### L'Acidulée

Tartelette au citron meringuée

### Le Royal

Entremets chocolat praliné

**Dessert du jour** 8

**Soupe de fraises à la menthe** 7

**Terrine de fruits frais & gelée au basilic** 7

**Le Merveilleux de chez Fred** 7  
Meringue & crème fouettée au chocolat enrobée de copeaux de chocolat noir

**Glaces et sorbets artisanaux de Gelato&Coffee**  
2 boules 6  
3 boules 9

**Café pâtissier** 8  
Votre café accompagné de trois mignardises faites maison

## LE PLAT DU JOUR

*Servi uniquement le midi en semaine, hors jours fériés.*

**14€**

## MENU ENFANT

*Pour les enfants de 10 ans ou moins*

**13€**

### LES PLATS

Steak haché & frites fraîches

*ou*

Aiguillettes de poulet à la crème & tagliatelles

*ou*

Poisson selon arrivage & riz parfumé

---

### LES DESSERTS

Boule de glace & chantilly

*ou*

Pâtisserie maison

*ou*

Salade de fruits frais

---

### LES BOISSONS

Sirop à l'eau ou diabolo

*ou*

Jus de fruits

*ou*

Ice Tea ou CapriSun multivitaminé