



BLEU

Le Restaurant

CITATION DU CHEF

"LA VRAIE CUISINE EST UNE FORME D'ART. UN CADEAU À PARTAGER."

POUR COMMENCER EN BEAUTE

Gravlax de truite citron vert / sésame 9
Salade de légumes croquants

Œuf coulant aux cèpes 8.5
Tuile d'emmental

Velouté de saison 7
Eclats de châtaigne et lard

Ardoise de Charcuterie Ibérique 10
Baguettine toastée et beurre 1/2 sel

Gyosa au poulet 9
Bouillon de légumes d'automne à la citronnelle

Médaille de foie gras au piment d'Espelette 15
Chutney de mangue

Bonbon de camembert du Boulonnais 8.5
Mâche et ratte du Touquet

ENTREES

L'ARDOISE DU CHEF

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 20

ENTREE + PLAT + DESSERT 25

ENTREES 7

Poêlée de champignons de Paris à l'ail et gésiers de volaille

Salade pois chiches / oignons / thon à l'indienne

Bruschetta tomate, maquereaux et épices

PLATS 15

Filet de dorade sébaste, crème à l'aneth

Mignon de porc orloff, crème de sauge

Welsh gourmand, frites fraîches

DESSERTS 7

Tarte poire / chocolat

Panna cotta au Nutella

Figues rôties au miel, glace vanille

LES ACCOMPAGNEMENTS

Tagliatelles, Frites fraîches, Haricots verts, Purée de pommes de terre, Polenta, Ratte du Touquet

Prix Nets en euros TTC

A PARTAGER OU PAS

Planche de la mer 12
Saumon fumé, gravlax de truite

Planche Mixte 14
Charcuterie ibérique, fromages régionaux

Planche Charcuterie 12
Jambon Serrano, Chorizo, Lomo

La Planche des Gourmands - 4 pers 28
Charcuterie, Fromage, Saumon, Tortillas, Onion rings

Tortillas & guacamole 5
1/2pers

Onion Rings & sa sauce tartare 5
1/2pers

POUR CONTINUER SUR VOTRE LANCEE

Salade Caesar du "Bleu" 16.5
Poulet mariné, parmesan, lard, tomate confite, baguettine

Filet de sandre, beurre de piquillos 19.5
Polenta et poireaux au cumin

Risotto crémeux, champignons des bois 17
Jambon Rostello à la truffe

Wok Thai, jus ail et coriandre Poulet 17
Crevettes 19

Omelette de "Chez nous" 14
Jambon ou Fromage ou Fines herbes ou Complète

Pavé de Rumsteak Salers "Sélection du Chef" 23
Sauce aux deux Poivres et Echalote confite

Ravioles senteur de truffe 17.5
Crème gorgonzola / speck

Burger du Chef 17
Pain Maison aux oignons, haché de boeuf, lard, cornichon aigre doux, tomme de nos régions
Version Veggie 17

Parmentier de confit de canard aux noisettes 18

Carbonnade Flamande 17

POUR TERMINER SUR UNE NOTE SUCREE

Carpaccio d'orange 7
Cannelle / Miel / Pain d'épice

Pomme au feu de nos régions 7.5
Crumble spéculoos et caramel à la bière

Mousse au Chocolat mi amer 8
Crumble cacao noisette

Café ou Thé Gourmand 8
Accompagné de 3 gourmandises

Pavlova ananas rôti / Fruits de la passion 9

Tiramisu, l'Original 8

Comme un cheesecake banane 8
Caramel laitier

PLATS

DESSERTS