



Le Homard Gourmand

RESTAURANT

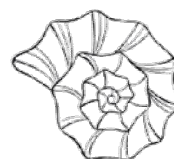


La cuisine du Chef Jackie MASSE et sa brigade enchanteront vos désirs :
repas de fêtes entre amis ou en famille, repas d'affaires.

Découvrez une cuisine qui va réveiller tous vos sens avec une vue
imprenable sur la mer.

Les menus et la carte changent au fil des saisons, profitant ainsi des
meilleurs produits du moment.

Chaque productions et récoltes de nos artisans locaux inspirent le Chef
pour vous réaliser des mets raffinés.



03 22 23 37 77
www.hotellaterrasse.com



NOS ENTRÉES

6 Huitres creuses n°3	14.90€
12 Huitres creuses n°3	26.90€
Homard Chaud ou Froid	56.90€
½ Homard Chaud ou Froid	28.50€
Assiette de Crevettes Rose Mayonnaise (10 pièces)	9.90€
Baron de Saumon fumé « Maison »	21.50€
Saumon Fumé et sa crème acidulée	19.50€
Assiette de Bulots Mayonnaise 150g	9.20€
Terrine de Campagne Salicorne Vinaigre	12.50€
Foie gras de canard « Maison »	22.50€
Soupe de Poisson, sa Rouille et croûtons	10.00€
Ficelle Picarde (Spécialité Régionale)	13.50€
Salade La Terrasse (Salade verte, Saumon fumé 100g, crudités)	18.90€
Salade de Saison	5.00€
Fromages de nos régions	9.60€

MENU ENFANT

Moules Marinières ou Jambon Blanc ou Steak Haché (VBF) ou Nuggets

Yaourt ou Boule de Glace

9.90€

*Nous privilégions, dans la mesure du possible, les produits d'un territoire et de saison.
Les produits proviennent dans la mesure du possible d'une agriculture raisonnée
ou de petits producteurs locaux.*





NOS POISSONS & VIANDES

NOS POISSONS

Pavé de Saumon Grillé – Sauce Crustacés	19.50€
Aile de Raie aux Câpres & Beurre Noisette	22.50€
Homard du Vivier Chaud ou Froid	56.90€
½ Homard du Vivier Chaud ou Froid	28.50€
Daurade entière rôtie (aquaculture Haut de France)	24.50€
Choucroute de la mer	22.50€

Sur les chevalets de table, une sélection de Poissons du moment vous est proposée.

NOS VIANDES

Tournedos Poêlé – Sauce Poivre vert	27.50€
Tartare de Bœuf VBF (180g)	17.90€
Filet de Volaille, sauce Maroilles	15.90€
Potjevleesch Sauce Tartare Pommes Frites	15.20€

NOS MOULES

Moules Marinières	13.90€
Moules au Maroilles	16.40€
Moules au Curry	15.50€
Moules Velouté à la crème	15.50€
Moules Velouté crème aux épices douces	15.50€
Moules Crème au Chorizo	16.40€

Pensez à l'ardoise sur table

Nous travaillons également à l'ardoise avec des produits bruts, frais et de saison. Les mets changent régulièrement en fonction de l'arrivage de nos maraichers et nos producteurs.

*Nous privilégions, dans la mesure du possible, les produits d'un territoire et de saison.
Les produits proviennent dans la mesure du possible d'une agriculture raisonnée
ou de petits producteurs locaux.*





MENU À 28€90

ENTRÉES (au choix)


Terrine de Poissons, sauce Cocktail
Potjevlesch (Spécialité Hauts de France)
Assiette de 5 Huîtres creuses N°3

PLATS (au choix)

Filet de Lieu, sauce Crustacés
Tartare de bœuf (VBF)
Filet de volaille (Origine France), sauce Maroilles

DESSERTS (au choix)

Duo de Fromages de notre région
Assortiment 3 Boules de glace ou sorbet au choix
Crème Brûlée Parfum Vanillé
Café Gourmand



*Nous privilégions, dans la mesure du possible, les produits d'un territoire et de saison.
Les produits proviennent dans la mesure du possible d'une agriculture raisonnée
ou de petits producteurs locaux.*



MENU À 34€90

ENTRÉES (au choix)


Saumon Fumé Maison– Crème acidulée
Ficelle Picarde « Maison » (Spécialité Picardie)
Farandole de Fruits de Mer
(2 Huîtres, Crevettes Grises, Bigorneaux, 2 Crevettes Roses,
Langoustine, Bulots, Amande)

PLATS (au choix)

Filet de Bar (Aquaculture Hauts de France), Crème au Curry
Pavé de Saumon Grillé – Velouté Crème
Faux Filet grillé (VBF) – sauce Poivre Vert

DESSERTS (au choix)

Omelette Norvégienne
Chocolat ou Café Liégeois
Tarte Tatin tiède et sa Crème Épaisse
Café Gourmand
Duo de Fromages de notre région



*Nous privilégions, dans la mesure du possible, les produits d'un territoire et de saison.
Les produits proviennent dans la mesure du possible d'une agriculture raisonnée
ou de petits producteurs locaux.*

MENU HOMARD 64€95



Amuse Bouche

Emincé de Baron de Saumon Fumé, crème acidulée
ou
8 huîtres creuses N°3

½ Homard Grillé – Crème aux épices douces

Trio de Fromages de notre Région

Dessert au choix dans la Carte

Menu individuel servi avec 2 coupes de Champagne
Pour 2 personnes : servi avec une bouteille de Champagne

*Nous privilégions, dans la mesure du possible, les produits d'un territoire et de saison.
Les produits proviennent dans la mesure du possible d'une agriculture raisonnée
ou de petits producteurs locaux.*

NOS DESSERTS

Assiette de Fromages de notre belle Région	9.60€
Charlotte aux 3 Chocolats	8.50€
Tarte Tatin servie tiède, crème épaisse	8.50€
Crème brûlée au safran de la Baie de Somme	7.00€
Omelette Norvégienne	8.50€
Café Gourmand	8.50€

NOS COUPES DE GLACE

Glace deux Parfums au Choix Vanille, Fraise, Café, Chocolat, Citron, Cassis, Passion, Noix de Coco, Pistache, Menthe-Chocolat, Rhum Raisin, Caramel Fleur de Sel)	4.50 €
Caramel Beurre salé Liégeois Glace Caramel Beurre salé accompagnée de son Coulis caramel & Crème fouettée	7,50 €
Café Liégeois Glace Café accompagnée de sa Sauce Café & Crème fouettée	7,50 €
Chocolat Liégeois Glace Chocolat accompagnée de son Chocolat Tiède & Crème fouettée	7,50 €
Dame Blanche Glace Vanille, Chocolat Tiède & Crème fouettée	7.50€
Coupe la Terrasse Sorbet menthe et Noix de coco, sauce Chocolat et crème fouettée	7,50 €
Colonel Sorbet Citron arrosé de Vodka	8,80 €
Douche Ecossaie Glace Vanille arrosée de Whisky, crème	8.80€
Get Glacé Glace Menthe/Choco arrosé de Get27, crème fouettée	8.80€



*Nous privilégions, dans la mesure du possible, les produits d'un territoire et
Les produits proviennent dans la mesure du possible d'une agriculture raisonnée
ou de petits producteurs locaux.*

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

ASSIETTE DE FRUITS DE MER

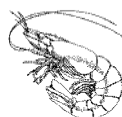


25€90

3 Huîtres N°3
200g de Bulots
Bigorneaux
Crevettes grises
2 Amandes
4 Crevettes roses
3 Langoustines



43€50



PLATEAU FORT MAHONNAIS

1 Crabe
4 Crevettes roses
200g de Bulots
Crevettes grises
4 Langoustines
Bigorneaux
5 Huîtres N°3
3 Amandes



54€90



PLATEAU LA TERRASSE

1 Crabe
10 Crevettes roses
400g de Bulots
Crevettes grises
7 Langoustines
6 Huîtres N°3



75€00



PLATEAU LE GOURMAND

1 Crabe
10 Crevettes roses
400g de Bulots
Crevettes grises
7 Langoustines
6 Huîtres N°3
½ Homard

*Nous privilégions, dans la mesure du possible, les produits d'un territoire et de saison.
Les produits proviennent dans la mesure du possible d'une agriculture raisonnée
ou de petits producteurs locaux.*