



*The Spoon vous accueille tous les jours*  
*De 12 H à 16 H*

*Suivez nous sur les réseaux sociaux*



*Pour une Garantie de Fraîcheur Irréprochable ces Plats sont Préparés en Quantité Limitée et Peuvent Momentanément Manquer à la Carte*

*Merci de Votre Compréhension*

# Carte Restaurant

## Les Entrées

**Terrine de Campagne Maison, Echalotes Comptées à la Crème de Framboise** 11,00 €

(Homemade Pâté, Shallot Jam with Raspberry Liqueur)

**Potage du Moment** 9,00 €

(Soup of The Day)

**Tartare de Harengs Doux, Pomme de Terre à l'Huile, Pomme** 11,00 €

(Herring Tartar with Potatoe and Apple)

**Tartelette aux 2 Saumons, Salade** 12,00 €

(2 Salmons Tart, Salad)

### Menu Enfant à 15 €

(Enfant Maxi 12 ans)

**Spaghetti Bolognaise**

**Steak Haché, Œuf au Plat et Jambon**

**Et**

**1 Glace**

# Les Incontournables

**Les Œufs Meurette** 16,00 €

(Œufs Pochés, Sauce Vin Rouge, Lard, Champignons, Epinards)  
(Eggs with Bacon, Onions, Mushrooms, Spinach in a Red Wine Sauce)

**The Spoon Burger Angus, Avocat, Cheddar, Bacon** 23,00 €

(Black Angus Burger, Avocado, Fries and Salad)

## Les Plats

### Terre

**Entrecôte 200g, Beurre Maître d'Hôtel, Gratin Dauphinois** 25,00 €

(Entrecote, Beurre Maître d'Hôtel, Gratin Dauphinois)

**Sauté de Porc au Curry, Riz Safrané, Ananas** 22,00 €

(Porc with Curry Sauce, Saffron Rice, Pineapple)

### Mer

**Saint Jacques Snakées, Autour du Butternut , Beurre de Brioche** 28,00 €

(Scallops, Butternut, Brioche Butter)

**Filet d'Eglefin en Croûte d'Herbes, Légumes** 21,00 €

(Aiglefin Filet cooked with Herbs, Vegetables )

### Végétal

**Assiette de Légumes de Saison** 16,00 €

(Seasonal Vegetables)

# Carte du Golfeur

## La Salade et Les Club-Sandwichs

**Salade César à la Volaille** 19,00 €

*(Salad, Grilled Poultry, Parmesan, Croutons, Tomatoes, Ceasar Salad Sauce)*

**Club-Sandwich Volaille, Frites et Salade** 19,50 €

*(Pain de Mie, Volaille, Bacon, Laitue, Tomates, Œuf, Mayonnaise)  
(Toasted Bread, Chicken, Bacon, Lettuce, Tomato, Egg and Mayonnaise)*

**Club-Sandwich Saumon Fumé, Frites et Salade** 20,00 €

*(Pain de Mie, Saumon Fumé, Laitue, Concombre, Tomate, Œuf, Crème Aneth)  
(Toasted, Smoked Salmon, Cucumber, Lettuce, Tomato, Egg, Dill Cream)*

## Les Régionaux

**La Carbonade de Paleron de Bœuf, Frites et Salade** 22,00 €

*(Beef Paleron Cooked in Beer, Fries and Salad)*

**Le Potjevleesch, Frites et Salade** 17,00 €

*(Mixed of Rabbit, Porc and Poultry Cooked in Jelly, Fries and Salad)*

# Les Classiques

<b>Steak Tartare, Frites et Salade</b> <i>(Beef Tartar, French Fries and Salad)</i>	<b>21,00 €</b>
<b>Spaghetti Bolognaise</b> <i>(Spaghetitis Pasta and Bolognaise Sauce)</i>	<b>16,00 €</b>
<b>Steak à Cheval, Frites et Salade</b> <i>(Beef Burger Steak with Egg on top, French Fries and Salad)</i>	<b>18,00 €</b>
<b>Œufs au Plat et Jambon, Frites et Salade</b> <i>(Fried eggs and Ham served with French Fries and Salad)</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Omelette Jambon, Fromage et Champignons, Frites et Salade</b> <i>(Ham, Cheese and Mushroom Omelette with French Fries and Salad)</i>	<b>13,50 €</b>
<b>Croque Monsieur, Frites et Salade</b> <i>(Toasted Ham &amp; Cheese Sandwich with French Fries and Salad)</i>	<b>11,00 €</b>
<b>Croque Madame, Frites et Salade</b> <i>Toasted Ham &amp; Cheese, Fried Egg on Top with French Fries and Salad)</i>	<b>12,50 €</b>

# Les Fromages de la Région

**Assiette de 3 Fromages, Affinés et Sélectionnés par "Terre de Fromages"** 12,00 €

## Les Desserts

**Le Café Gourmand** 12,00 €

*(Coffee with a selection of mini desserts)*

**Sur l'idée de la Balle de Golf** 11,00 €

*(Sphère Mousse Chocolat Blanc, Cœur Pistache, Croustillant et Biscuit Pistache)*

*(White Chocolate Mousse, Pistachio Heart, Pistachio Crispy and Biscuit)*

**Baba au Rhum** 11,00 €

*(Baba au Rhum)*

**Paris Brest** 11,00 €

*(Paris Brest)*

**Tarte du Moment** 11,00 €

*(Fruits Pie)*

**Glaces Artisanales Fabriquées par Julien Veron des "Mignardises"  
au Touquet** 4,50 €  
la boule

*Vanille, Chocolat Noir, Fraise, Citron, Passion, Pistache, Rhum  
Raisin*

*(Ice Cream : Vanilla, Black Chocolate, Strawberry, Lemon, Passion, Pistachio, Rum  
Raisin)*