



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)

Fondant de Patate Douce au Cœur de Comté 10,00 €

(Sweet Potatoes Muffin, with Comté Cheese Center)

Eclair au Saumon Fumé et Guacamole 13,00 €

(Smoked Salmon Eclair with Guacamole)

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

Ballotine de Poulet, Duxelles de Champignons, Purée 22,00 €

(Chicken Ballotine, Mushrooms Duxelle and Mashed Potatoes)

Bavette à l'Echalote confite Frites et Salade 21,00 €

(Bavette Steak With Shallots, Chips and Salade)

Mer

Saint Jacques Snakées, Légumes Rôtis, Purée de Carottes, Jus Poulet Rôti 30,00 €

(Scallops, Roasted Vegetables, Mashed Carrots, Roasted Chicken Sauce)

Filet de Lieu et son Risotto Courgettes et Jus Crustacés 26,00 €

(Coley Filet, Risotto with Zucchini and Shellfish Sauce)

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

Steak Tartare, Frites et Salade 21,00 €

(Beef Tartar, French Fries and Salad)

Spaghetti Bolognaise 16,00 €

(Spaghetitis Pasta and Bolognaise Sauce)

Steak à Cheval, Frites et Salade 18,00 €

(Beef Burger Steak with Egg on top, French Fries and Salad)

Œufs au Plat et Jambon, Frites et Salade 11,50 €

(Fried eggs and Ham served with French Fries and Salad)

Omelette Jambon, Fromage et Champignons, Frites et Salade 13,50 €

(Ham, Cheese and Mushroom Omelette with French Fries and Salad)

Croque Monsieur, Frites et Salade 11,00 €

(Toasted Ham & Cheese Sandwich with French Fries and Salad)

Croque Madame, Frites et Salade 12,50 €

Toasted Ham & Cheese, Fried Egg on Top with French Fries and Salad)

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)

Chou Speculoos Vanille 11,00 €

(Vanilla and Speculoos Chou Pastry)

Opéra 11,00 €

(Chocolate and Coffee Cake)

Tarte Citron Framboise Meringuée 11,00 €

(Lemon Raspberry and Meringue 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)*