



LES Spécialités

LES Classiques

Notre établissement est certifié «Maître Restaurateur»

Ce label vous assure une garantie de qualité et s'articule essentiellement autour de deux éléments :

- Tous nos mets sont cuisinés sur place par une équipe de professionnels.
- Nos cuisiniers utilisent en très grande majorité des produits frais.

Entrées - First Courses

Foie gras de canard maison Home made duck foie gras	14,90
Saumon fumé par nos soins et ses toasts Smoked salmon (home made)	11,80
Escargots de Bourgogne Burgundy snails	les 6 6,50 les 12 12,50
Coquilles St Jacques, crumble ail et fines herbes Scallops with garlic and aromatic herbs	11,50
Grosse crevette dorée aux herbes Shrimps browned with herbs	21,00
Pressé de jambon de Reims et foie gras de canard Pressed Reims Ham with duck foie gras	9,70
Tarte fine aux escargots Thin tart with snails	8,10

Fromages - Cheeses

Brie de Meaux Meaux Brie Cheese	3,80
Chèvre frais Fresh goat's milk cheese	4,00
Assiette de fromages Platter of cheeses	6,50
Faiselle aux fines herbes Drainer soft fresh cheese with herbs	4,30
Faiselle au sucre Drainer soft fresh cheese with sugar	4,10
Faiselle au coulis de fruits rouges Drainer soft fresh cheese with red fruits coulis	4,30

Salades - Salad

Salade de chèvre chaud Salad with warm goat's cheese	7,50
Salade Océane Salade verte, saumon fumé, tomates, avocat, 2 crevettes roses, asperges Green salad, smoked salmon, tomatoes, avocado, 2 prawns, asparagus tips	9,80
Salade Caesar au poulet Caesar salad with chicken	10,50
Salade de mâche et pétoncles sésames Lamb's lettuce, variegated scallops with sesame seeds	8,00
Salade de lentilles, magret de canard fumé et escalope de foie gras de canard poêlée Lentil salad, smoked duck breast fillet, pan-sautéed foie gras	16,00

Poissons - Fish

Cocotte de Lotte aux petits légumes Casserole of anglerfish with vegetables	22,50
Sole meunière ou grillée Dover Sole "meunière" or grilled	26,10
Poêlée de Saint-Jacques, fondue d'endives et pois gourmands et fèves Pan-sautéed Scallops with slow-simmered chicory, mangetout and broad beans	22,10
Saumon grillé jus de homard, poêlée d'épinards Grilled Salmon, pan-sautéed spinach	17,00
Suprême de bar et ses spaghettis de courgette Bass fillet and courgettes spaghetti	17,00
Risotto de homard, velouté aux poivrons rouges et verts Risotto of lobster, velvety sweet red pepper sauce	30,00
Cabillaud à la Grenobloise Grenoble-style Cod	17,50
Croustillant de gambas basilic Crispy king prawns with basil	16,50
Moules marinière ou à la crème Mussels in cream or «marinière»	12,80

Tartares - Tartars

	Entrée	Plat
Tartare d'avocat au crabe et pamplemousse Avocado tartar with crab and grapefruit	11,60	-
Tartare de Saint-Jacques sur crème verte Scallops tartar	13,90	-
Tartare de bœuf charolais assaisonné par nos soins à votre goût* Charolais beef tartar*	-	12,00
Tartare de bœuf poêlé* Pan-sautéed beef tartar*	-	12,50
Tartare de bœuf à l'italienne* Viande de bœuf, tomates séchées, parmesan, huile d'olive et basilic frais Beef tartar italian style* Beef, dried tomatoes, parmesan cheese, olive oil and fresh basil	-	12,60

Viandes - Meat

Andouillette grillée A.A.A.A.A., sauce moutarde de Reims Grilled sausage made of chitterlings	13,90
Filet d'agneau à la vigneronne Wine-grower's style fillet of lamb	18,90
Parmentier de confit de canard (15min) Preserved duck parmentier	14,80
Onglet à l'échalote Hanger Steak with shallots	15,50
Entrecôte grillée beurre Maître d'Hotel Grilled beef ribsteak, lemon parsley butter	19,90
Filet de bœuf, sauce béarnaise Grilled fillet of beef with béarnaise sauce	28,90
Filet de bœuf au poivre mignonnette Grilled fillet of beef with pepper	28,90
Rognons de veau poêlés, sauce Madère Veal kidneys in Madeira wine sauce	16,00
Escalope de volaille à la crème Turkey escalope in cream sauce	13,50
Cuisse de canard confit, pommes sautées Leg of duck preserved in its fat, sautéed potatoes	16,00
Petit Jarret de porc aux jus parfumé aux herbes de Provence Little pork knuckle with Provence herbs juice	12,80
Garniture en supplément : Haricots verts, Endives meunière Supplement of garnish: French bean, Chicory «meunière»	2,50

Desserts

Carpaccio d'ananas caramélisé Carpaccio of caramelized pineapple	6,40
Profiteroles au chocolat Chocolate profiteroles	5,60
Croquant chocolat blanc et framboises Crisp dessert with white chocolate and raspberries	6,80
Perle noire Caramelized custard cream style with chocolate chips and morello	6,50
Moelleux au chocolat Chocolate soft cake	6,50
Crème brûlée Caramelized custard cream	5,50
Café gourmand Gourmet coffee	5,70
Tiramisu fruits rouges aux Biscuits Roses de Reims Tiramisu red fruit with Biscuit Rose de Reims	6,50
Tarte fine aux pommes Thin Tart with apples	5,50

Glaces - Ice creams

Coupe griottes glace vanille, framboise, cerise, fruits griottes, chantilly, coulis de fruits rouges Vanilla ice cream, raspberry, cherries, morellos, Chantilly cream, red fruits coulis	6,90
Coupe La Paix glace chocolat noir et blanc, nougat, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées Dark and white chocolate ice cream, nougat, chocolate sauce, Chantilly cream, sliced almonds	5,60
Coupe Madrid glace vanille, sorbet orange, écorces d'orange confites, quartiers d'orange, coulis de fruits rouges Vanilla ice cream, orange sorbet, candied orange peel, segment of orange, red fruits coulis	6,40
Coupe Equinoxe glace rhum-raisin, vanille, banane, salade de fruits, chantilly Rum and grapes ice cream, vanilla, banana, fruits salad, Chantilly cream	6,40
Coupe de la passion sorbet ananas, passion, mangue, tranches de kiwi et d'orange Pineapple sorbet, passion fruit, mango, slices of orange and kiwi fruits	6,40
Coupe Rémoise glace vanille, glace biscuit rose, morceaux de biscuit rose Vanilla ice cream, pink biscuits ice cream, pieces of pink biscuits	5,60
Coupe 3 chocolats chocolat noir, blanc, lait et copeaux chocolat Dark chocolate, white, milk, chocolate chips	6,40
Coupe délice (3 boules au choix) Coupe Délice (3 scoops of your choice) framboise, cassis, cerise, orange, passion, mangue, fraise, ananas, chocolat (noir, lait, blanc), vanille, café, cannelle, rhum-raisons, banane, nougat, biscuits roses. Raspberry, blackcurrant, cherry, orange, passion fruit, mango, strawberry, pineapple, chocolate (dark, white and milk), vanilla, coffee, banana, rum and grapes, pink biscuits	5,60

Coupes Alcoolisées -Alcoholic goblets

Royal Cassis sorbet cassis arrosé de crème de cassis et champagne Blackcurrant sorbet drizzled with blackcurrant liqueur and champagne	8,10
Colonel sorbet citron arrosé de vodka Lemon sorbet drizzled with vodka	7,40
Vigneron sorbet marc de champagne arrosé de marc de champagne Champagne marc brandy sorbet drizzled with champagne marc brandy	7,40
Royale poire sorbet poire arrosé d'eau-de-vie de poire pear sorbet drizzled with pear eau-de-vie	7,40

Huîtres - Oysters

Fines de Claire n°1	les 6 14,00	les 9 19,30
Fines de Claire n°3	9,40	14,10
Spéciales St-Vaast n°2	11,70	17,10
Spéciales Perle Blanche n°2	19,50	29,00
Spéciales Gillardeau n°3	17,50	26,00
Plateau de l'Ostréiculteur 3 Claires n°3, 2 Claires n°1, 2 spéciales Gillardeau n°3, 2 spéciales Perle Blanche n°2, 3 spéciales St-Vaast n°2	24,40	

Coquillages & Crustacés - Shellfish

Bigorneaux - Winkles	7,50
Bulots - Sea snails	8,70
Crevettes grises - Shrimps	6,80
Crevette roses de Madagascar - Prawns from Madagascar	les 12 10,90
Langoustines - Spiny lobster	les 6 22,00
Amandes - Dog cockles	les 6 6,50
Clams - Clams	les 3 8,90
Moules d'Espagne - Spanish Mussels	les 12 7,50
Praïres - Round clams	les 6 9,50
Tourteau - Crab	12,80
1/2 Homard froid - ½ cold lobster	21,00
Homard bleu grillé (environ 500 g) - Grilled lobster (about 500 g)	48,00

Choucroutes - Sauerkraut

Choucroute La Paix saucisse de Francfort, saucisse Alsacienne, poitrine fumée, saucisson Sauerkraut with frankfurter, smoked bacon, alsacienne sausage and large smoked garlic sausage	11,00
Choucroute spéciale saucisse de Francfort, saucisse Alsacienne, poitrine fumée, saucisson, petit jarret Sauerkraut with frankfurter, smoked bacon, alsacienne sausage, large smoked garlic sausage and half pork knuckle	15,10
Choucroute « Champagne » 2 choucroute spéciales arrosées d'un quart champagne Same as 2 Choucroutes Spéciale with ¼ champagne	2 personnes 41,80
Choucroute de la mer - Sea Sauerkraut haddock, saumon, crevettes roses, moules et beurre blanc Sauerkraut with fish hand prawns, mussels	19,90



Menu Gourmand 33,50

Entrées - First Course
6 spéciales Perle Blanche n°2
ou - or
Tartare d'avocat au crabe et pamplemousse
Avocado tartare with crab and grapefruit
ou - or
Coquilles St Jacques crumble ail et fines herbes
Scallops with garlic and aromatic herbs

Plats - Main Course
Suprême de bar et ses spaghettis de courgette
Bass fillet with courgettes spaghetti
ou - or
Filet d'agneau à la vigneronne
Wine-grower's style fillet of lamb
ou - or
Cabillaud à la Grenobloise
Grenoble-style cod

Desserts - Desserts
Tarte fine aux pommes
Thin tart with apples
ou - or
Croquant chocolat blanc et framboises
Crisp dessert with white chocolate and raspberries
ou - or
Perle noire
Caramelized custard cream style with chocolate chips and morello

Vins au verre - Glass of wine
Puisseguin St-Emilion (15 cl)
ou - or
Bourgogne Aligoté (15 cl)

Café - Espresso coffee

Menu Enfant (-12 ans) Menu For Children 7,20

boisson comprise

Steack haché
Minced steak
ou - or
Escalope de saumon
Escalope of salmon
ou - or
2 Saucisses Francfort
Frankfurters and fries
ou - or
Bâtonnet de glace Fusée
Ice on stick
ou
Fromage blanc coulis de fruits rouges
Drainer soft fresh cheese red fruits coulis
ou
Gaufre
Waffle

Plateaux Dégustation - Tasting Platters

Fines de Claire 3 Fines de Claire n°3, 3 Fines de Claire n°1, 1 verre de Chardonnay 15 cl 3 Fines de Claire n°3, 3 Fines de Claire n°1, 1 glass of Chardonnay 15 cl.	13,00
Assiette de l'Écailler 3 crevettes roses, bulots, crevettes grises et bigorneaux, 1 verre de Chardonnay 15 cl 3 prawns, sea snails, shrimps and winkles, 1 glass of Chardonnay 15 cl	17,50
Spéciales 2 spéciales Gillardeau n°3, 2 spéciales St-Vaast n°2, 2 spéciales Perle Blanche n°2, 1 coupe de champagne 12 cl 2 spéciales Gillardeau n°3, 2 spéciales St Vaast n°2, 2 spéciales Perle Blanche n°2, 1 Glass of Champagne 12 cl	24,50
Assiette de dégustation 1 spéciale Perle Blanche n°2, 1 spéciale Gillardeau n°3, 1 spéciale St-Vaast n°2, 1 Claire n°3, 1 Claire n°1, 3 crevettes roses, bulots, crevettes grises et bigorneaux 1 spéciale Perle Blanche n°2, 1 spéciale St-Vaast n°2, 1 spéciale Gillardeau n°3, 1 Claire n°3, 1 Claire n°1, 1 Fine de Claire n°4, 2 prawn, sea snails, shrimps and winkles	25,10
Assiette du Mareyeur 3 spéciales St-Vaast n°2, 4 crevettes roses, 2 amandes, 2 moules d'Espagne, 1 langoustine, bulots, crevettes grises et bigorneaux 3 spéciales St Vaast n°2, 4 prawns, 2 dog cockles, 2 mussels, 1 spiny lobster, sea snails, shrimps and winkles	27,00

Plateaux de Fruits de Mer - Seafood Platters

Plateau du Pêcheur 1/2 tourteau, 2 langoustines, 5 crevettes roses, bulots, crevettes grises et bigorneaux ½ crab, 2 spiny lobsters, 5 prawns, sea snails, shrimps and winkles	28,00
Plateau du Mareyeur 6 spéciales St-Vaast n°2, 4 crevettes roses, 1 clam, 2 amandes, 2 moules d'Espagne, 2 langoustines, 2 praires, bulots, crevettes grises et bigorneaux 6 spéciales St Vaast n°2, 4 prawns, 1 clam, 2 dok cockles, 2 mussels, 2 spiny lobsters, 2 round clams, sea snails, shrimps and winkles	48,00
Grand Mareyeur 10 spéciales St-Vaast n°2, 4 spéciales Gillardeau n°3, 4 Fines de Claire N°3, 8 crevettes roses, 4 langoustines, 4 moules d'Espagne, 4 amandes, 2 clams, 1 tourteau, bulots, 4 praires, crevettes grises et bigorneaux 10 spéciales St Vaast n°2, 4 spéciales Gillardeau n°3, 4 Fines de Claire n°3, 8 prawns, 4 spiny lobsters, 4 mussels, 4 dog cockles, 2 clams, 1 crab, sea snails, 4 round clams, shrimps and winkles	2 personnes 110,00
Plateau Royal La Paix 2 spéciales Gillardeau n°3, 6 spéciales St-Vaast n°2, 6 spéciales Perle Blanche n°2, 8 crevettes roses, 4 langoustines, 4 moules, 2 clams, 4 amandes, 2 demi homards, 4 praires, bulots, crevettes grises et bigorneaux. 2 spéciales Gillardeau n°3, 6 spéciales St Vaast n°2, 6 spéciales Perle Blanche n°2, 8 prawns, 4 spiny lobsters, 4 mussels, 2 clams, 4 dog cockles, 2 half lobster, 4 round clams, sea snails, shrimps and winkles	2 personnes 138,00

Menu du Mareyeur 37,00

Grosse crevette dorée aux herbes
Shrimps browned with herbs
ou - or
6 spéciales St-Vaast n°2
6 spéciales St Vaast n°2
.

Risotto de homard, velouté aux poivrons rouges et verts
Risotto of lobster, velvety sweet red pepper sauce
ou - or
Croustillant de gambas basilic
Crispy king prawns with basil
.

Verre de Chardonnay (15 cl)
Glass of Chardonnay wine

Menu La Paix 17,80

du lundi au vendredi, hors jours fériés
from Monday to Friday, except bank holidays
6 huîtres Fines de Claire n°3
6 Bretonnes oysters n°4
ou - or
Salade au chèvre chaud
Warm goat cheese salad
.

Parmentier de confit de canard
Duck preserved parmentier
ou - or
Petit jarret de porc au jus parfumé
aux herbes de Provence
Little pork knuckle
with Provence herbs juice
.

Kronenbourg 1664 (25 cl)
ou
Verre de Chardonnay (15 cl)
Glass of Chardonnay wine

Menu du Jour 13,50

du lundi au samedi midi hors jours fériés
dans la limite des stocks disponibles
Lunchs from Monday To Saturday
Except bank holidays

Entrée + Plat du jour
ou
Plat + Dessert du jour
First + Main Course
or
Main Course + Dessert

LES Menus

Service compris 15%. Prix exprimées en euros.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Toutes nos viandes de Boeuf sont d'origine française.