

LES CONVIVALITES à PARTAGER

LES PLANCHES APERITIVES

Charcuteries	15.00 €	Fromages	16.50 €
Charcuteries /Fromages	16.00 €	Terre/ Mer (Foie Gras/Saumon Fumé)	23.00€

LES DUOS APERITIFS

2 Coupes de Champagne + Caviar Baeri 10gr	39.00€
2 Shooters de Vodka + Caviar Baeri 10gr	32.00€
2 Coupes de Champagne + Foie Gras Maison	29.00€

LES ENTREES

LES HUITRES

	Les 6	Les 12
Fines de Claire N°3	12.00€	23.00€
Cancale N°3	13.00€	25.00€
La Calvadosienne N°3	14.00€	27.00€
Plateau Dégustation <small>Fines de Claire +Cancale+ la Calvadosienne</small>	13.50€	26.00€

LES CAVIARS

Dégustation à la Royale, à la Française, à la Russe

Caviar «Baeri»

25.00€	62.00€
Les 10gr	Les 30gr

Caviar «Beluga»

35.00€	95.00€
Les 10gr	Les 30gr

Bulots, mayonnaise maison à l'ail	11.00€
Saumon fumé par nos soins	15.00€
Sardines Millésimées façon brasserie «Lipp»	9.50€
Escargots au beurre à l'ail	les 6 :10.00€ les 12 :15.00€
Tomate aux Crevettes Grises «Ostendaise»	13.50€
Foie Gras Maison et son chutney de figues	15.00€
Terrine d'éffiloché de Queue de Boeuf	9.50€
Tartare d'avocat, Tourteaux et son gaspacho	12.50€
Assiette Boulonnaise (Dégustation de Poissons Fumés)	11.50€
Poêlée de Scampis	14.00€

FORMULES

Tous les midis du Lundi au Vendredi
sauf fêtes et jours fériés

FORMULE AFFAIRE : 16,50 €

Plat du jour + boisson au Choix

(Eau, soft, 25cl Pelforth, 12cl vin rouge ou blanc)
+ Café

PLAT DU JOUR : 12,90 €

à découvrir sur l'ardoise

Menu Enfant : 11,90 €

Steak Haché ou Cabillaud ou jambon
Purée ou Frites ou légumes ou pates
dessert + boisson au Choix (soft)

LES VIANDES

ENTRECÔTE (+)350gr Sauce Béarnaise Maison - Frites Maison	22.00€
FILET DE BOEUF	26.50€
FILET DE BOEUF Rossini et truffe	32.00€
PAVE DE VEAU Cuit à basse température sous vide, crème de parmesan	22.00€
L'ALCIDuck burger Magret de canard, foie gras, magret de canard fumé, oignons, sauce du chef	19.50€

LES SPECIALITES REGIONALES

PALERON façon Carbonnade cuit à basse température - Frites Fraiches Maison	17.50€
POTJEVLEESCH Spécialité des Flandres	18.00€
WELSH Complet	16.50€
ANDOUILLETTE d'Arras de chez Mr BECAERT	18.00€
POULET DE LICQUES en 2 cuissons, façon waterzooï	17.00€

LES SPECIALITES QUI ONT FAIT LA RENOMEE d'ALCIDE

ROGNON DE VEAU ENTIER rosé cuit délicatement et flambé à l'armagnac Accompagné d'une purée façon «Robuchon» et d'une sauce à l'estragon	23.50€
TARTARE DE BOEUF au couteau Préparé Minute frites Accompagné de Fraiches Maison et d'une salade verte	19.50€
COQUILLETES à la TRUFFE Recette gardée secrète (lardons fumés Ibérique) Supplément truffe	22.00€ 3.00€ le gr

LES POISSONS

PAVE de SAUMON sauce vierge - tagliatelles	18.50 €
DOS DE CABILLAUD SUR PEAU laqué au miel - riz safrané	18.00 €
PAVE DE THON Mi-cuit Réduction de Sauce Soja et sésames - légumes croquants	20.00 €
MARMITE DU BOULONNAIS (Cabillaud, Moules, Saumon, Crevettes) Tagliatelles de légumes, pommes de terre, sauce vin blanc	22.00 €
SCAMPIS à la diabolique Riz Safrané	20.00 €
MOULES Marinières	15.50€
MOULES Crème de Parmesan	17.00€
MOULES Flambées au Genièvre	19.00€

LES SALADES et FRAICHEURS

TOMATES AUX CREVETTES GRISES sauce cocktail - Frites Maison	21.00€
SALADE NORDIQUE Salade verte, tomates, haddock, flétan fumé, saumon	17.00€
SALADE LANDAISE Salade verte, tomates, Magret de canard fumé maison, foie gras	18.50€
SALADE CESAR Salade verte, tomates, oeuf, poulet, croustons, sauce César	15.00€
POËLEE DE QUINOA Aux légumes de saison croquants (Végétarien-Vegan)	15.50€

Les suggestions du Chef Jean Guillaume

Lundi : Foie de Veau
16.90€

Mardi : Croquettes de Crevettes
16.90€

Mercredi : Tête de Veau
16.90€

Jeudi : Pied de Cochon Farci
16.90€

Vendredi : Sole Meunière
30.00€

Samedi : St Jacques sauce Vierge
28.00€

Dimanche : Ris de Veau
28.00€

DESSERTS & GOURMANDISES

Fromages affinés (sélection Maître Fromager)	10.50€
Sabayon aux fraises	12.00€
Crème brûlée Maison à la pistache	7.50€
Mi-Cuit au chocolat intense et sa glace vanille	8.50€
Tarte citron & meringue italienne	8.50€
Nougat glacé Maison aux éclats de nougatine & fruits confits	8.00€
Crêpes Maison au sucre roux	5.00€
Crêpes Maison au Chocolat	5.50€
Crêpes Maison au chocolat chaud et sa glace vanille	7.00€
Café Gourmand Maison [décafeiné : (+0.30) - Thé : (+1.00)]	7.50€
Irish Coffee	9.50€

LES INCONTOURNABLES d'ALCIDE

LES CRÊPES MAISON SUZETTES	12.00€
MILLEFEUILLE MAISON	8.50€
LE BABA au RHUM	9.50€

GLACES & SORBETS

Dame Blanche	8.00€	Coupe Glacée au choix	
Café Liégeois	6.50€	(chocolat, café, vanille, poire, cassis, fraise, citron vert)	
Chocolat Liégeois	6.50€	2 boules	4.50€
Coupe Glacée aux Fruits Frais	8.00€	3 boules	6.00€
		Suppl Chantilly	0.50€
		Colonel	8.00€
		Alcide Pear	8.50€

Nos Menus

UNIQUEMENT LE MIDI

du lundi au Vendredi

hors Jours de fêtes et Fêtes

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert 22.50€

Entrée + Plat + Dessert 29.50€

à découvrir sur l'ardoise

TOUS LES JOURS

MENU « LILLOIS »

29,50 €

Terrine de queue de Boeuf
Tomate aux Crevettes grises
Assiette Boulonnaise
au choix

Potjevleesch Maison
Paleron façon Carbonnade
Welsh Complet
Moules Marinières
au choix

Fromage du Nord
Crème brûlée à la pistache
Crêpes au sucre roux
au choix

MENU ALCIDE

49,00 €

Saumon Fumé Maison
Escargots (6)
Fines de Claire (6)
Foie gras maison
au choix

Rognon de Veau
Tartare de boeuf
Coquillettes à la truffe
Pavé de Saumon
Filet de Boeuf
au choix

Crêpes Suzettes
Baba au Rhum
Dame blanche
Sabayon aux fraises
au choix