

# Menu

## Apéritif

Au choix dans la carte des apéritifs. (Sauf Kir Royal)

## Entrées

Chiffonnade de jambon italien, jeunes pousses de cresson, germes de soja et radis rose.

ou

Crevettes Black-Tiger « The Code » relevées au pesto de basilic et piment d'Espelette AOP.

ou

Fondus au fromage, salade de jeunes pousses et aux fruits secs.

## Plats

Pavé de bœuf grillé, mousse de légumes du moment, sauce poivre-cognac, frites.

ou

Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise, mousse de fenouil, pommes de terres grenailles aux herbes.

ou

"The Code" burger double, frites

## Desserts

Café gourmand ou Irish

**27,90 €** : Apéritif + Plat + Dessert

**32,90 €** : Apéritif + Entrée + Plat

**39,90 €** : Apéritif + Entrée + Plat + Dessert

## Les Entrées Froides

Chiffonnade de jambon italien, jeunes pousses de cresson, germes de soja et radis rose. 11,90 €

Carpaccio et mini tartare de bœuf à l'italienne. (parmesan, pesto, tomates séchées, basilic) 13,90 €

Tronçons de saumon en gravelax aux trois poivres, jeunes pousses et toasts. 13,90 €

Asperges blanches de Malines au naturel et mascarpone monté à l'huile d'olive extra-vierge, crevettes grises. 14,90 €

## Les Entrées Chaudes

Fondus au fromage, salade de jeunes pousses aux fruits secs et balsamique. 11,90 €

Foie gras poêlé, confit d'oignons au thym citron, ciabatta à l'huile truffes blanches. 12,90 €

Crevettes Black-Tiger "The Code" relevé au pesto de basilic et piment d'Espelette AOP. 13,90 €

Maquereau grillé, tombée d'épinards à l'ail, tomates cerises rôties au balsamique et au cumin, jus de crustacés corsé au beurre de ferme. 15,90 €

## Les Salades

César : Poulet, parmesan, oignons rouges, oeufs, croûtons. 14,90 €

Biquette : Chèvre toasté, lardons, pommes, miel. 14,90 €

## Les Pâtes

Linguines 4 fromages et lardons. 12,90 €

Tagliatelles au pesto, poulet mariné grillé, Grana Padano râpé. 14,90 €

Tagliatelles aux crevettes Black-Tiger, sauce "The Code". 15,90 €

## Les Plats Enfants

Steak haché 7,90 €

Filet de dinde 8,90 €

Steak de bœuf 9,90 €

Hamburger enfant 10,90 €

## Les Poissons

Sole meunière, pommes de terre tournées à l'huile d'olive, fondue de tomates aux pois frais. 23,90 €

Aile de raie rôtie, mousse de fenouil, palet de polenta et émulsion de jus de poissons aux câpres. 24,90 €

Gratiné de poissons (selon le marché) à la méditerranéenne, riz sauvage. 25,90 €

Gambas à la Marseillaise et risotto. 26,90 €

# Les Viandes

Brochette de volaille	14,90 €
Steak d'ailoyau	17,90 €
Brochette de bœuf	17,90 €
Onglet de bœuf	18,90 €
Pavé de bœuf	19,90 €
Mixed-Grill	22,90 €
Filet pur Irlande Wexford	23,90 €
Côte à l'os	23,90 €

## **Sauces maisons:**

Poivre-Cognac, Béarnaise, Echalote, Archiduc, Beurre Maître d'Hôtel, Jus de veau au thym, Chasseur (vin rouge, oignons, lardons), Maroilles, Périgourdine (+ 3 €)

Magret de canard, sauce Chasseur (vin rouge, oignons, lardons)	19,90 €
Pluma de porc ibérique rôti servi rosé, coulis de tomates cerise à l'ail fumé.	21,90 €
Carré d'agneau, jus de veau au thym	24,90 €

## **Accompagnements :**

Pdt grenailles, Frites, Gratin Dauphinois, Tagliatelles.

# Les Burgers

Simple ou double (+ 4 €)

**The Code** : Bœuf, bacon, cheddar, oignons rouges, salade, tomates, sauce secrète. 14,90 €

**The BBQ** : Bœuf, lard grillé, salade, tomates, sauce BBQ, oignons, emmenthal. 14,90 €

**Burger du mois** : Suivant l'inspiration du chef... 14,90 €

**The Cheesy** : Bœuf, comté, cheddar, maroilles, croquette de fromage, iceberg, tomate, sauce parmesan. 17,90 €

**The Huppé** : Foie gras poêlé, roquette, confit d'oignons, fruits rouges, balsamique. 17,90 €

**The Normand** : Bœuf, pommes, brie, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, mesclun, miel, origan, lard, tomates et endives caramélisées. 17,90 €

**The Andalou** : Bœuf, sauce andalouse maison, copeaux de parmesan, chorizo grillé, iceberg, tomates séchées, herbes de Provence. 17,90 €

Nos burgers sont servis avec des frites et une cuisson « A point ». Pour un autre accompagnement ou cuisson, demandez au garçon de salle.

# Les Desserts

Mousse au chocolat. 5,50 €

Tarte Tatin flambée et glace vanille. 7,50 €

Moelleux au chocolat et sorbet. 8,50 €

Mascarpone façon « Tiramisu » aux fruits rouges  
et sablés bretons. 8,50 €

Café/Thé gourmand 9,00 €

Alcool gourmand au choix 14,00 €

Irish Coffee, Baileys Coffee, Italian Coffee (Amaretto),  
French Coffee (Cognac), Café Normand (Calvados),  
Caribbean Coffee (Rhum), Kentucky Coffee (Bourbon).

# Les Glaces

Coupe enfant 4,50 €

Dame blanche 6,50 €

Brésilienne 6,50 €

Sorbet au choix (3 boules) 6,50 €

Colonel (Sorbet au choix et vodka correspondante) 10,00 €