

# Les Entrées

## Saumon Fumé maison

Saumon Label Rouge, fumé au bois de hêtre, tranché main, sur peau **8,00 €**

## Poêlon de 6 Escargots de Radinghem

Escargots produits dans la région et son beurre d'Ail maison **8,50 €**

## Poêlon de 12 Escargots de Radinghem

Escargots produits dans la région et son beurre d'Ail maison **12,00€**

## Foie gras réalisé par le chef

Foie gras de canard et confit de figues **10,50 €**

## Entrée du jour

à choisir sur la proposition du jour à l'Ardoise **6.00 €**

## Tarte Audomaroise

Tarte individuelle au Fromage local Batistin (façon tomme) - Ferme du Milou et lardons **8,50 €**  
*préparation et cuisson environ 1/4 d'heure- 20min*

## Parfait de carotte au chèvre fermier

Flan de carottes du pays et son petit cœur au chèvre fermier de Bouvelinghem **8,50 €**

## Mille-feuille au saumon fumé

Pâte feuilletée, fondue de poireaux à la crème, saumon fumé maison servi chaud **8,50 €**

**Toutes les entrées non accompagnés d'un plat principal entraînent une majoration de 4 €**

# Les Plats

## Poulet de Licques au cidre de Brunembert

Blanc de poulet Label rouge et sauce crémée au cidre de la Ferme Leduc **14,50 €**

## Dos de cabillaud au beurre blanc

Dos de cabillaud et sa sauce subtile au beurre blanc réalisé sur place à la commande **15,00 €**

## Pavé de rumsteack

Viande d'élevage local-Maison Fagoo sauce au choix : échalote et vin rouge ou poivre ou nature **16,00€**

## Poitrine de cochon mariné

Tranche de lard épaisse, cuisson longue basse température, au soja pour lui apporter une note caramélisée **15,00 €**

## Paleron de veau confit

Viande blanche de veau , cuisson longue à basse température, jus de cuisson légèrement crémeux **15,00 €**

*Nos plats sont accompagnés de Pomme de terre et d'une sélection de légumes uniquement de saison, du moment, proposés par nos producteurs locaux*



**Prix Net -TTC**

# Formules déj'

Choix à l'Ardoise (proposition du jour-selon disponibilités)

## Formule Complète

Entrée+Plat+Dessert ou café gourmand +3 €  
à choisir à L'Ardoise

**15.50 €**

**Servi du lundi au samedi**

(hors fériés et fêtes)

## Formule Mini

Entrée +plat ou Plat +dessert  
à choisir sur la proposition à l'Ardoise

**13.00€**

**servi du lundi au vendredi pour le déjeuner**

**uniquement** (hors fériés et fêtes)

## Menu petit plaisir

Plat + café gourmand  
Plat à choisir sur la proposition l'Ardoise

**14,00 €**

**Servi du lundi au vendredi pour le déjeuner**

**uniquement** (hors fériés et fêtes)

## L'Ardoise du Dimanche

Entrée+plat+dessert -ou café gourmand +3 €  
à choisir sur la proposition à l'Ardoise

**17.00 €**

**(hors fériés et dimanche de fêtes)**

## Pour les enfants (jusque 12 ans)

Aiguillette de Poulet de Licques ou Filet de  
poisson blanc ou petite pièce de Bœuf **7.00 €**

Avec dessert maison (Ardoise) ou glace vanille  
**8.50 €**

# Les Desserts

## Desserts réalisés maison

Consulter la Proposition Ardoise (Selon  
disponibilité du jour) **6,00 €**

## Café, déca ou thé gourmand

Selon Composition du chef **6.50 €**

## Assiette de Fromage

Sélection de fromages produits localement ou de  
la région **6,50 €**

**Les desserts et fromages non accompagnés  
d'un plat principal entraînent une majoration  
de 4 €**

Prix Net -TTC



---

# Menu Audomar'

---

**Mille-feuille de saumon fumé maison ou  
Parfait de carotte au chèvre fermier ou  
Tarte Audomaroise** *(1/4 d'heure à 20 min.préparation-cuisson)*



**Poulet au cidre de Brunembert ou  
Pavé de Rumsteak échalotes confites et vin rouge ou  
Poitrine de cochon mariné**



**Carte des desserts ou Fromage –café gourmand +2.5 €**

**22 €**

## Menu Histoire de'...

---

**Saumon fumé maison ou  
Foie gras réalisé par le chef**



**Paleron de veau confit ou  
Dos de cabillaud au beurre blanc**



**Carte des desserts ou Fromage ou café  
gourmand**

**28 €**

Prix Net -TTC

