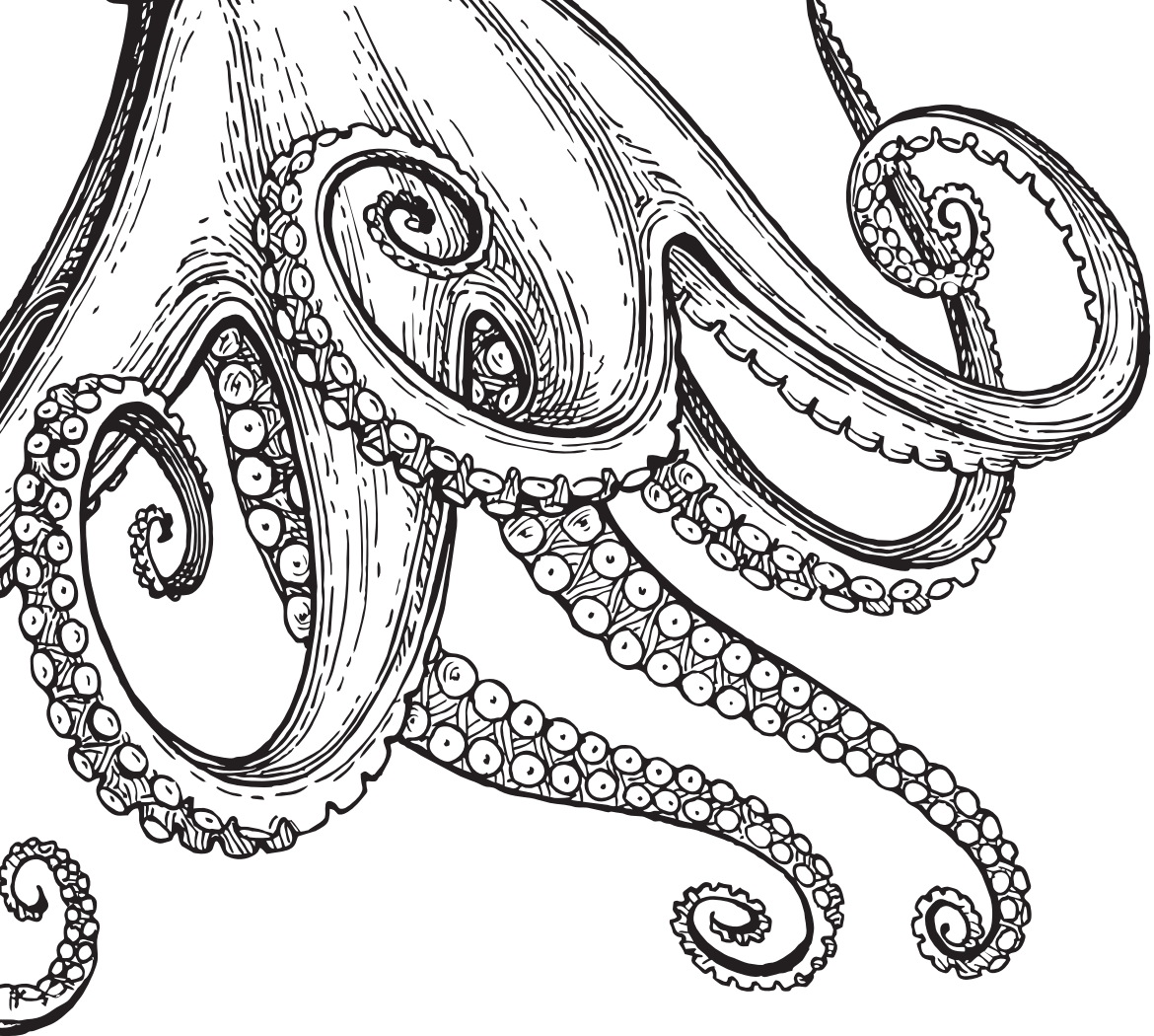




Vin au verre / pichet
IGP du Gard
disponible en
blanc, rosé et rouge
12,5cl - 4,9€
25cl - 8€
50cl - 14€

Carte des vins

ROSÉ

12,5cl / 75cl
Verre / bouteille

Languedoc-Rousillon IGP Gris Blanc Gérard Bertrand	5,5€ / 26€
Côtes de Provence AOP M de Minuty	7,5€ / 38€

BLANCS

Méditerranée Doux et Sec IGP Les Grains Chardonnay	5,5€/26€
Pouilly Fumé Bouchié-Chatellier - "La Renardière"	7,5€/38€
Côtes de Gascogne Doux et Sucré IGP Uby Gros et Petit mensang N°4	6€/ 30€
Côtes de Gascogne Sec et Delicat Colombage-sauvignon blanc UBY N°3	6€/ 30€

ROUGES

AOP Lubéron Marrenon "Les classiques Luberon"	5,5€/26€
AOP Blaye cote de Bordeaux "Le Daron"	6€/30€
AOP Saumur-Champigny "Les Longes"	30€
AOP Crozes Hermitage "Les Jalets" maison jaboulet	7,5€/38€
AOP Saint-Estephe "Mac Carthy" 2eme vin de Haut Marbuzet	9€/48€

BULLES

AOP Champagne Brut "Patrice Lamere"	7,5€/42€
Blanc de blanc	5,5/26€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération
Prix nets - service compris

Apéritif

Picon vin blanc maison	12,5cl	7€	Picon bière	25cl	7€
kir Royal	12,5cl	8€	Kir (cassis, pêche, mûr)	12,5cl	6€
Martini Rouge ou Blanc	8cl	5,5€	Monaco	25cl	5€
Coupe blanc de blanc	12,5cl	5,5€	Porto	8cl	5,5€
Ricard	4cl	4,5€	Americano maison	8 cl	7,5€
Coupe de champagne	12,5cl	7,5€	Campari orange	12,5cl	7€

Nos Whiskys (4cl)

William Lawson/J-B	40°	7€	Lagavulin 16 ans	Single malt Ecosse 43°	11€
Arlett Original	Single malt français 45°	8€	Caol Ila 12 ans	Single malt Ecosse 43° Tourbé	9€
Jack Daniel's	tenessee 40°	8€	Deacon	Blended Whisky Ecosse 40° tourbé	9€
Cardhu 12 ans	Single malt Ecosse 40°	9€			

Nos Rhums (4cl)

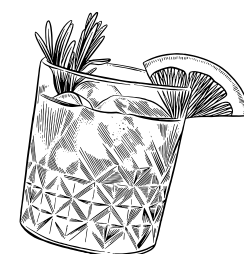
Bacardi carta Oro	37,5°	7€	La Hechicera	Colombie 40°	9€
Kraken	Trinité et Tobago 40°	8€	Diplomatico	Vieux rhum, Venezuela 40°	9€
Bumbu XO	Hors d'âge, Panama 40°	9€	Zacapa 23	Vieux rhum, Guatemala 40°	11€
Don Papa	Philippines 40°	9€			

Nos Gins (4cl)

Citadelle	France 44° citron, yuzu	8,5€	Bombay Sapphire		8€
Tanqueray	Ecosse 43,1°	7,5€	Monkey 47	Allemagne 47°	10€
Malfy	Italie 41°	8,5€	Birdie	France (Nord) 44°	9€

Supplément soft : 1,5€ et demander les petits coups de ♥ du patron

Cocktails



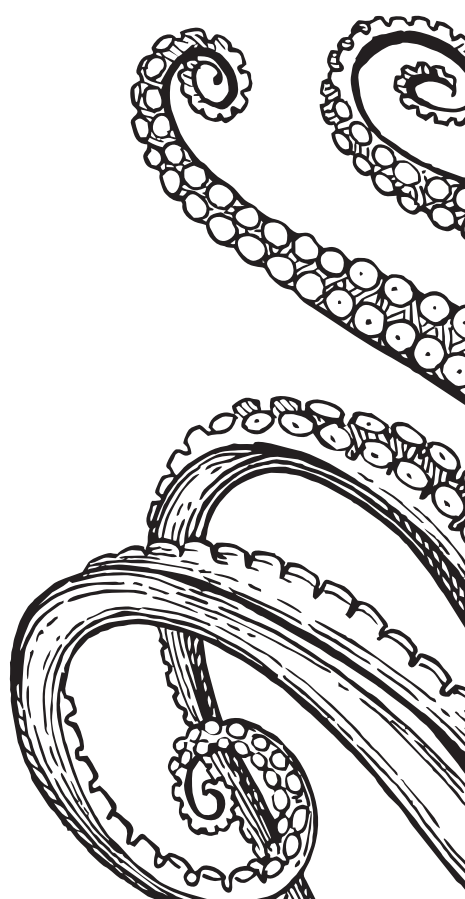
Ginpamp	Gin, jus de pamplemousse rosé sirop de canne	8,5€
Freezy sunrise	Vodka et jus de pamplemousse rosé	8,5€
Jäger tonic	Jägermeister et tonic	8€
Ti-Punch	Rhum Blanc, Citrons vert et sucre de canne	8,5€
Caipirinha	Cachaça, Citrons verts et cassonade	8,5€
Cuba Libré	Rhum brun, Citron verts et Coca Cola	8,5€
Lill'Envers	Lillet rosé / Sirop de pamplemousse / Schweppes agrumes	8,5€
Mojito	Rhum brun, Citrons verts, sirop de mojito , menthes et limonade	9€
Mojito fraise ou passion	Rhum brun, Citrons verts, sirop de mojito , menthes et limonade	9,5€
Mojito royal	Rhum brun, Citrons verts, sirop de mojito , menthes et blanc de blanc	10€
Diabolo Flamand	Genievre de Loos, sirop de violette et limonade	6,5€

Nos Spritz

Aperol Spritz	Aperol, bulles et limonade	8,5€
Limoncello Spritz	Limoncello, bulles et limonade	8,5€
Hugo Spritz	Fleur de Sureau, menthe, citrons verts, bulles et limonade	9€
Campari Spritz	Campari, bulles et limonade	8,5€
Violette Spritz	liqueur de violette, bulles et limonade	8,5€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Prix nets - service compris



Bières pression

	25cl - 33cl - 50cl
Primus - 5,2° la pills de soif	4€ / 5€ / 6€
Tongerlo - 7° une blonde d'abaye de caractère	5€ / 6€ / 8€
Charles Quint - 8,5° blonde épicée et légèrement amère	5€ / 6€ / 8€
IPA Richard le castor - 6° moitié agrumes, moitié amertume	5€ / 6€ / 8€
Carolus Triple - 9° Corsée, épicée, maltée et légèrement amère	5€ / 6€ / 8€
Panaché	5€ / 6€ / 7€
Monaco	5€ / 6€ / 7€
Picon biere	7€ / 8,5€ / 9,5€

Bières bouteilles

Duvel 8,5° 33cl	6€	Vedett blanche 4,7° 33cl	5,5€
Paix Dieu 10° 33cl	6,5€	Les fruités	La triton Myrtille 8,5° 33cl 6€
Anosteke 8° 33cl	6€		Kasteel rouge 8° 33cl 6€
Karmeliet 8,4° 33cl	6€		Liefmans Rouge 3,8° 33cl 5,5€
Westmalle 9,5° 33cl	6€		Chouffe 8° 33cl 6€
Kasteel Brune 11° 33cl	6€	Les 0	Chimay bleu 9° 33cl 6€
♥ La Triton 9° bière Locale 33cl	6€		Chouffe 0,4° 33cl 5,5€
			Ypra 0,4° 33cl 5,5€

SOFTS

Coca Cola / Zéro 33cl	4,2€	Coca Cola Cherry 33cl	4,2€
Oasis Tropical 25cl	3,9€	Fuzetea pêche 25cl	3,9€
Fanta orange 25cl	3,9€	Jus d'orange/pomme 25cl	3,9€
Sprite 25cl	3,9€	Jus d'ananas/abricot / tomate	3,9€
Schweppes tonic/Agrumes 25cl	3,9€	Perrier 33cl	4,2€
Sirop à l'eau 20cl	2,9€	Diabolo 20cl	3,6€
1/2L eau plate ou pétillante	4,5€	1L eau plate ou pétillante	5,5€
Verre Limonade 20cl	3€	Sirops : fraise, grenadine, citron, menthe, violette	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Chose “jus de Pamplemousse rose et Tonic”	5,5€
Le Machin “Jus d’orange et Tonic”	5,5€
Vir- Spritz “Crodino” 0° 17,5cl	7,5€
Pacifc 4cl	4,20€
Virgin Mojito	8€
Virgin Mojito fraise ou passion	8,5€
Moktail de “la Dune” “Jus d’orange, grenadine limonade”	6,5€
Vir- Gin tonic Tanqueray 0°	8€



"Pour Finir"

Gaufres

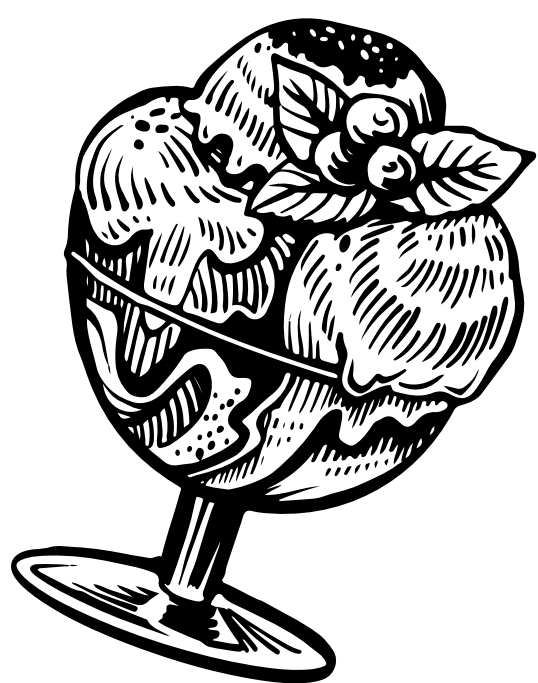


Nature	4,50€
Sucre, Sucre Glace ou Cassonade	5,50€
Nutella	6,00€
Chocolat maison	6,00€
Gaufre Mikado - boule de glace - chocolat maison- chantilly	8,00€
Gaufre de la Dune - Banane -chocolat maison - chantilly	8,50€

Plaisir sucré

Coeur fondant au chocolat	7,50€	supplément chantilly	1€
Profiterole au chocolat maison	7,90€	supplément nappage	1€
Crème brûlé	7,00€	boule de glace.	3€
Dessert du jour	7,50€		

Nos glaces



Dame blanche - 3 boules vanille - nappage chocolat - chantilly	8,50€
Coupe Dune - vanille -caramel beurre salé-speculoos - nappage caramel chantilly- et morceaux de spéculoos	9,20€
Coupe Makao - pistache - chocolat - vanille - nappage chocolat - chantilly	8,50€
Dame noire - 3 boules chocolat - nappage chocolat - chantilly	8,50€
Café Liégeois - 3 boules café - nappage café - chantilly	8,50€
Colonel - 2 boules citrons - Vodka	9,00€
Banana split - Banane - vanille -fraise - chocolat	9,00€

1 boule - 3€ / 2 boules - 5,50€ / 3 boules - 7,50€

vanille, chocolat, fraise, café, pistache, nougat, caramel beurre salé, fruits de la passion, citron vert, framboise, coco, Rhum raisin, sorbet pamplemousse, sorbet melon



Notre Café ou Thé Gourmand

4 pieces selon saison

Irish Gourmand

Champ Gourmand

Coupe de champagne

9,90€

16,90€

16,90€



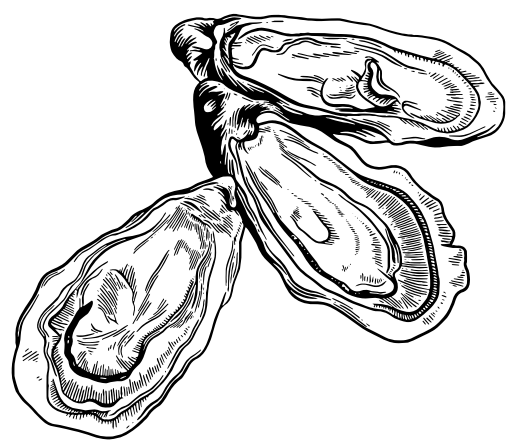
Café & Thé

Thé - selon sélection	4€
Café décaféiné	2,30€
Cappuccino	4,80€
Café expresso	2,30€
Grand café	3,30€
Café double expresso	4,20€

Digestifs et autres curiosités (4cl)

Irish coffee (whisky)	9€	Italien coffee (Amaretto)	9€
French coffee (cognac)	9€	Normand coffee (Calvados)	9€
Jamaican coffee (rhum)	9€	Café Flamand (Genievre)	9€
Cointreau	6€	Get 27 ou 31	7€
Fleur de biere	7€	Houle carte noire	7€
Limoncello	5,50€	Baileys Irish cream	5,50€
Jägermeister	7€	Amaretto	5,50€
Cognac	7€	Calvados	7€

“ Pour Commencer ”



Les huîtres

PAR 6: 14,50€ PAR 9: 19€ PAR 12: 24,50€

Les crevettes roses

L'ASSIETTE DE CREVETTES ROSES 250G 12,50€



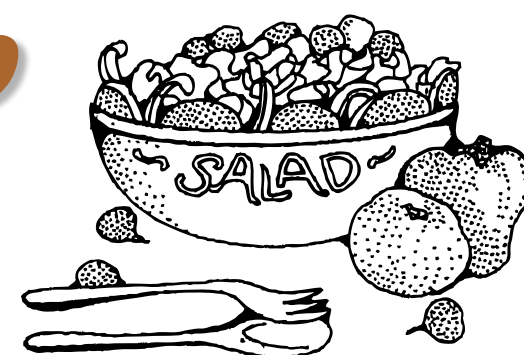
A partager

Planche de la dune a l'envers (mix friture) (Calamars, oignon ring, mozza stick, chili cheddar, etc)	17,50€
Petite cassolette de moules et sa sauce au choix	9,50€
Saucisson (saveurs selon arrivage)	7€
Calamars à la romaine “sauce tartare”	10€
Terrine à partager (saveur selon arrivage)	8,50€

Nos petites entrées

Croquette de fromage (a l'unité)	4,50€
Croquette de crevette (a l'unité)	7,50€
Duo de saumon fumé et gravelax	14,90€
Duo de carpaccio de St jacques et cabillaud fumé (guacamole et de crevette grises)	14,50€
Os a moelle (Selon arrivage)	14,90€

“ Pour Continuer ”



Nos salades

Salade César	(salade, tomates, oeuf dur, croutons, parmesan, poulet pané et sauce césar)	17,90€
Salade de la Dune	(salade, tomates, oeuf dur, croutons, crevettes grise et roses, saumon gravelax et fumé et vinaigrette)	21,90€
Salade fermiere	(salade, tomates, oeuf dur, croutons au chèvre, jambon cru et vinaigrette)	18,90€



Nos BURGERS

Cheeseburger	Steack Hache 180g, sauce burger, salade tomate oignons et cheddar	17,50€
Bossburger	Steack Hache 180g, sauce chorizzo, tomates, oignons et cheddar	18,90€
Végéburger	Steack vegé, sauce burger, salade, tomates, oignons et cheddar	17,90€
Ch'ti burger	Steack Hache 180g, sauce maroille, salade, tomates, oignons et cheddar	19€
Fish burger	Colin pané, sauce tartare, salade, tomates et cheddar	17,90€

Pensez à demander nos suggestions du jour !!

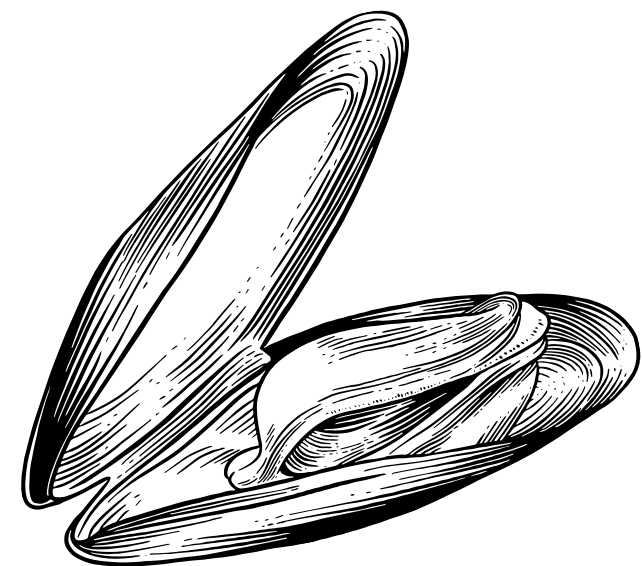
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Prix nets - service compris

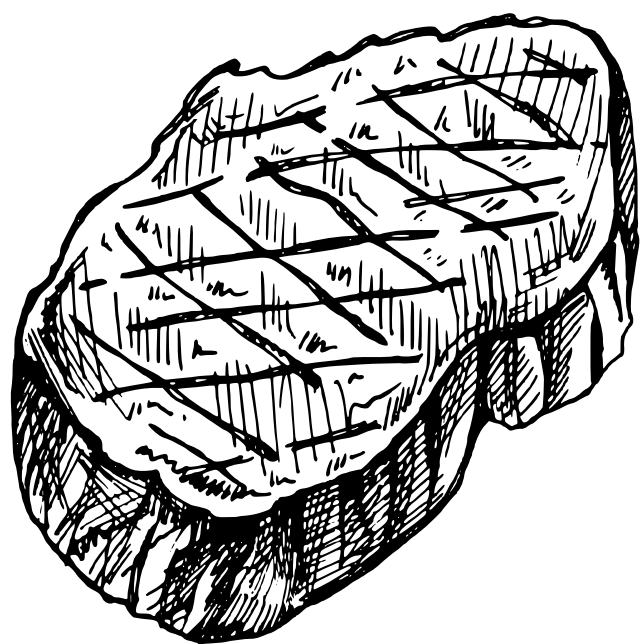
“ Pour Continuer ”

Nos MOULES

Moules marinières	18,90€
Moules crème	19,50€
Moules Chorizo	19,90€
Moules Maroilles	19,90€
Moules Roquefort	19,90€
Moules creme d'ail	19,90€
Moules Au Curry	19,90€
Moules Au Poivres	19,90€



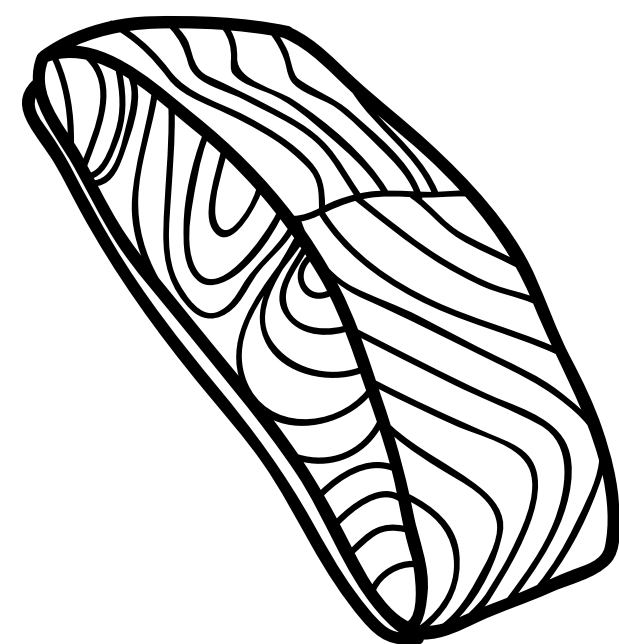
Nos Viandes



Bavette d'aloyau environ 180g	sauce au choix	19,90€
Steak tartare non préparé environ 180g		18,90€
Filet Américain maison		18,90€
Steack hache (180g)		16,90€
Potjevleesch	sauce au choix	18,90€
Brochette d'Onglet		20,90€

Nos Poissons

Tartare de saumon & St Jacques	sur son lit de Guacamole	26,90€
Croquettes de crevettes *3 pièces		24,90€
Fish and Chips	(Cabillaud)	18,90€
Cassolette de poissons		24,90€
(Cabillaud, Colin, Saumon, fruits de mer, poireaux, champignons et sa sauce maison)		
Meli-Melo De crevettes grises		27,90€
(Tomates aux crevettes grises et croquette de crevette)		
Pavé de saumon grillé	Sauce chorizo ou sauce au choix	24,90€



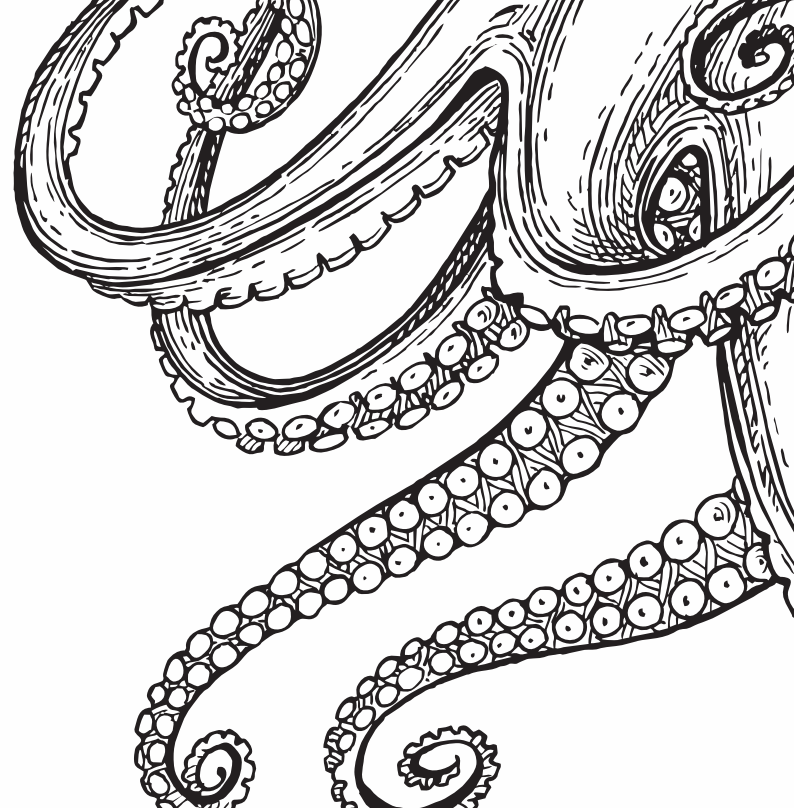
Végétariens

Croquettes de fromage *3 pièces	17,90€
Steack Vegé (galette de crudités)	15,90€

NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES OU DE RIZ
Sauce au choix: Maroilles, Roquefort, a l'ail, poivres et Chorizzo

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Prix nets - service compris



Menu enfant (-10ans)

10,50€

Moules frites

OU

Tenders de poulet frites

Glace (boule parfum au choix)

