



ALBERT'S PLACE

# CUISINE

## LES PLANCHES

Planche de Fromages ..... 12,00€  
*3 Fromages régionaux, pain, beurre, noix*

Planches de Charcuteries ..... 12,00€  
*Assortiment de charcuteries pain, beurre, noix*


Planche Mixte ..... 18,00€  
*Assortiment de fromages, charcuteries,  
pain, beurre, noix*

## ENTRÉE EN MATIERE

Velouté glacé de petits pois à la menthe   ..... 8,00€  
*Feuille de menthe, chips de poitrine fumée*

Petite salade d'Artichauts marinés et légumes du soleil   ..... 8,50€  
*Graines de lin, croûtons à la tapenade d'olives noires, câpres*

## PAR ICI, LA SUITE

Tartare de bœuf du Ch'Nord 150gr, bière ambrée de chez Grobrecht  ..... 17,00€  
*Viande VBF, frites et sauce tartare maison*

Black Burger Buns au poulet mariné à la chicorée  ..... 18,00€  
*Avocat, cheddar, oignons frits*  
Option Végétarien : Steak Végétarien 

Risotto estival   ..... 16,50€  
*Riz crémeux, petits pois, copeaux de parmesan, jambon serrano*

Pavé de saumon grillé au parfum de la côte d'Opale  ..... 18,00€  
*Ecume de Wimereux, légumes de saison*

Rigatoni au pesto de tomates et burrata crémeuse   ..... 17,00€  
*Basilic*

Fish & Chips ..... 16,50€  
*Filet de merlu, frites et sauce tartare maison, salade*



ALBERT'S PLACE

## SALADES & SANDWICHES

Salade César ..... 17,00€  
*Salade romaine, filet de poulet, œuf, croûtons à l'huile d'olive, grana padano, sauce caesar*

Bruschetta chèvre, miel, jambon serrano ..... 14,00€  
*Miel, tomates, tapenade d'olives noires*

Croque d'Albert's ..... 14,00€  
*Pain au levain toasté, jambon grillé fumé, maroilles, roquette, moutarde à l'ancienne*

Grande Salade d'Artichauts marinés..... 17,00€  
*et légumes du soleil*  
*Graines de lin, croûtons à la tapenade d'olives noires, câpres*

## GARNITURES

Tous nos plats sont proposés avec  
une garniture d'accompagnement,  
Une seconde garniture est au prix  
de 2,00€

*Frites maison,  
Salade Verte,  
Poêlée de légumes de saison,*

## POUR LES PETITES MAINS

JUSQU'A 12 ANS

12,00€

*Au Choix*

*Mini rigatoni au pesto de tomate,*

*Mini fish and chips,*

*Mini risotto de petits pois*

\*\*\*

*Au Choix*

*Glace 2 Boules, Mini Mousse chocolat blanc spéculoos, Yaourt nature*

\*\*\*

*1 Soft au choix*

## DERNIERS PLAISIRS

Pavlova gourmande aux fruits de saison ..... 7,50€  
*Compoté de fruits exotiques, coulis de framboises, crème chantilly*

Soupe de fraises, glace pistache ..... 7,00€  
*Eclats de granola maison*

Mousse de Chocolat Blanc, Spéculoos ..... 7,00€  
*Servi à la cuillère*

Coulant au chocolat, glace vanille ..... 7,00€  
*Ultra choco*

Café ou Thé Gourmand ..... 7,50€  
*2 mini desserts, 1 boule de glace*

Carafé ou verre d'eau gratuit sur demande. Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24. Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année. BIO : Produits issus de l'agriculture biologique. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Les plats « Fais maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10 %. Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

 Végétarien  Option végété