

# Restaurant Hôtel de la paix



-Planche apéritive                    pour 1 : 8.00 € / pour 2: 15.00 € / pour 3: 21.00 €

## Entrées





- Crème Dubarry & marrons torréfiés  11.00 €  
Cauliflower soup & chestnut
- Tartare de thon, avocat & pommes granny Smith  13.00 €  
Tuna tartare with avocado & apple
- Déclinaison de saumon  12.50 €  
Raw Salmon (tartare & gravlax)
- Saint-Jacques poêlées au spéculoos & compote de pommes tiédie  15.00 €  
Fried Scallops with speculoos, apple purée
- Terrine de Foie Gras de canard maison à l'Armagnac, cœur orange amer  15.00 €  
Home made Duck Foie Gras with Armagnac and bitter orange

## Viandes

- Filet de bœuf race Normande, 25.00 €  
Sauce gorgonzola, gratin dauphinois au compté & endives caramélisées   
Beef, gorgonzola sauce, gratin dauphinois and chicory caramelized
- Suprême de volaille, sauce à la bière du nord, Raviotes aux fromages & oignons frits 16.50 €  
Chicken, sauce made from beer & cheese ravioli & fried onion
- Paume de ris de veau & gambas, linguine & sauce à l'ail 25.00 €  
Sweetbread & king prawn, pasta and garlic sauce
- Magret de canard caramélisé, nouilles chinoises, soja & crevettes 17.50 €  
Fillet of duck breast, noodles, soya beans proust & shrimp
- Côte de bœuf Angus (~450g), beurre maître d'hôtel, servie frites et petite salade  30.50 €  
Prime rib of beef Angus, chips and salad

- Du lundi midi au vendredi midi, hors jours fériés  
Plat du jour : 13.50 €      Dessert du jour : 5.50€

## Poissons

- Aile Raie pochée, beurre noisette & câpres, écrasé de patate douce, petits légumes  16.50 €  
Skate wing with beurre noisette & caper, mash sweet potatoes
- Cabillaud en papillote  19.00 €  
Papillot of Cod served with rice
- Noix de Saint-Jacques poêlées, riz façon paella  24.00 €  
Fried Scallop, rice style paella
- Thon mi-cuit, crème de chorizo & écrasé de pommes de terre à l'emmental  18.50 €  
Tuna, chorizo sauce & mash potatoes with cheese

## Desserts

- Assiette de Fromages (Cheese plate) 8.00 €
- Flaminière de pommes caramélisées, glace rhum raisin (parcel of apple caramelized)  7.50 €
- Crème brûlée à la vanille (Vanilla crème brûlée)  7.00 €
- Moelleux au chocolat, glace vanille -13 minutes de cuisson- (Chocolate creamy)  7.50 €
- Café gourmand (coffee with selection of desserts)  7.50 €
- Crêpe suzette (crepe suzette)  7.00 €
- Salade de fruits frais (Fruits salad)  7.50 €
- Croquant mousse citron et spéculoos (Lemon mousse & speculoos)  7.00 €

## Glaces

- Glace ou Sorbet (3 boules au choix) (Chocolat au lait, noir & blanc, vanille, café, pistache, citron, Menthe choco, caramel beurre salé, framboise, fraise, poire, lait de coco, pomme verte, mandarine, rhum raisin, barbapa) 7.00 €
- Chocolat liégeois revisité (Glace chocolat, chocolat au lait, chocolat blanc et chantilly) 7.00 €
- Café liégeois tradition (Glace café, espresso et chantilly) 7.00 €
- Dame Blanche (Glace vanille, sauce chocolat et chantilly) 7.00 €
- Aphrodisiaque (Glace menthe & Get 27) 7.00 €
- Sorbet poire et alcool de poire 7.00 €

### Menu enfant au tarif de 15 euros

- Steak haché ou poisson blanc, servi avec frites, pâtes ou riz, Glace et une boisson soft

Travaillant majoritairement sur la base de produits frais, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte  
Nous vous accueillons tous les jours, de 12h à 14h et de 19h à 21h. Fermé le Samedi midi. Prix service compris  
Un tableau des allergènes est mis à votre disposition au bar...