



LE RISTANDEL

Ouvert midi et soir (sauf dimanche soir)

POUR COMMENCER

Œuf meurette en cocotte ☞	7.00€
Pâté en croûte Richelieu	8.00€
<i>Viande de porc française, foie de poulet français, pistaches et champignons noirs</i>	
Salade de chèvre chaud ☞	8.50€
et jambon cru	<i>en plat</i> 14.50€
Planche mixte à partager	8.50€

À SUIVRE

Omelette jambon et fromage ☞	12.00€
<i>Frites fraîches et salade verte</i>	
Pennes aux champignons ☞	14.50€
<i>Jambon cru et copeaux de parmesan</i>	
Tartare de bœuf haché minute et préparé ☞	14.90€
<i>Frites fraîches et salade verte (Peut être servi poêlé)</i>	
Burger du Club House ☞	14.90€
<i>Pain bun, steak haché minute, cheddar, oignon rouge, sauce burger maison, frites fraîches et salade</i>	
Welsh complet à la Goudale ☞	15.50€
<i>Jambon, œuf, frites fraîches</i>	
Tartare de bœuf à la thaï ☞	17.00€
<i>Haché minute, frites fraîches et salade verte</i>	
La pêche du jour ☞	Voir ardoise
La viande du jour ☞	Voir ardoise

POUR FINIR EN DOUCEUR

Brioche perdue et glace à la vanille ☞	8.00€
Crème brûlée vanille	8.00€
Cœur coulant au chocolat, crème anglaise	8.00€
Carpaccio d'ananas ☞	8.00€
Café ou thé gourmand	10.00€

LE POULET DU DIMANCHE | 18.90€

Tous les dimanches midi :
½ poulet fermier de Licques et ses frites
Sur place ou à emporter, à réserver au
03 21 38 72 22

MENU JUNIOR | 10€

Steak haché et frites
ou
Jambon et frites
+ une coupe de glace 2 boules

☞ Fait maison et avec amour

Prix nets TTC, service compris. La liste des allergènes est disponible à l'accueil.



LE RISTANDEL

Open for lunch and dinner (except Sunday evenings)

STARTERS

Egg meurette en cocotte	🍴	7.00€
Pâté en croûte Richelieu		8.00€
<i>French pork, French chicken liver, pistachios and black mushrooms</i>		
Warm goat's cheese salad	🍴	8.50€
and cured ham	<i>main dish</i>	14.50€
Mixed board to share		8.50€

MAINS

Ham and cheese omelette	🍴	12.00€
<i>Fresh fries and salad</i>		
Penne with mushrooms	🍴	14.50€
<i>Cured ham and Parmesan shavings</i>		
Minced and prepared beef tartare	🍴	14.90€
<i>Fresh fries and salad (Can be served pan-fried)</i>		
Club House Burger	🍴	14.90€
<i>Bun, minced steak, cheddar cheese, red onion, homemade burger sauce, fresh fries and salad</i>		
Welsh with Goudale beer	🍴	15.50€
<i>Bread topped with cheddar, ham, egg, fresh fries</i>		
Thai-style beef tartare	🍴	17.00€
<i>Fresh fries and salad</i>		
Fishing of the day	🍴	Refer to slate
The meat of the day	🍴	Refer to slate

DESSERTS

Brioche perdue and vanilla ice cream	🍴	8.00€
Vanilla crème brûlée		8.00€
Chocolate fondant with custard		8.00€
Pineapple carpaccio	🍴	8.00€
Coffee or tea with mini desserts		10.00€

LE POULET DU DIMANCHE | 18.90€

Every sunday for lunchtime :
½ chicken from Licques and fries
*On the spot or take-away,
book at 03 21 38 72 22*

JUNIOR MENU | 10€

Minced beef steak and fries
or
Ham and fries
+ 2 scoops of ice cream

🍴 Home-made with love

All our prices are services and V.A.T included. Allergen list is available at the reception.



NOS SUGGESTIONS DU SOIR

Entrée + Plat + Dessert	35.00€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	29.50€
Plat seul	21.00€

ENTRÉES

Notre foie gras de canard maison au Porto | Pain aux fruits - Confiture de figues

ou

Assiette de saumon fumé | Crème citron - aneth

ou

Cheesecake au radis | Chèvre et ciboulette

ou

Entrée du jour

PLATS

Pêche du jour

ou

Magret de canard français sauce au miel | Pommes de terre grenailles et petits légumes

ou

Risotto végétarien | Légumes de saison

ou

Plat du jour

FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de fromages | Trilogie de notre région

ou

La pavlova | Fruits de saison

ou

Les profiteroles | Glace vanille et chocolat chaud

ou

Dessert du jour



OUR EVENING SUGGESTIONS

Starter + Main + Dessert	35.00€
Starter + Main or Main + Dessert	29.50€
Main Only	21.00€

STARTERS

Our homemade duck foie gras with Port wine | Fruit bread - fig jam

or

Smoked salmon platter | Lemon-dill cream

or

Radish cheesecake | Goat's cheese and chives

or

Starter of the day

MAINS

Fishing of the day

or

French duck breast with honey sauce | Grenaille potatoes and vegetables

or

Vegetarian risotto | Seasonal vegetables

or

Dish of the day

CHEESE AND DESSERTS

Cheese platter | Flavours from our region

or

Pavlova | Seasonal fruits

or

The profiteroles | Vanilla ice cream and hot chocolate

or

Dessert of the day