



LE RISTANDEL

Ouvert midi et soir (sauf dimanche soir)

CARTE DU MIDI

POUR COMMENCER

Œufs bio façon mimosa	5.00€
Carpaccio de tomates et mozzarella di buffala	9.50€
en plat	14.50€
Salade de chèvre chaud	9.50€
et jambon cru	14.50€
en plat	14.50€
Planche mixte à partager	8.50€

À SUIVRE

Omelette jambon et fromage	12.00€
<i>Frites fraîches et salade verte</i>	
Ravioles au fromage frais et ciboulette	15.50€
<i>Bouillon de tomate, parmesan et tomates confites</i>	
L'assiette cocorico	16.50€
<i>3 croquettes au poulet de 55g des Hauts de France, frites fraîches et salade</i>	
Burger à l'italienne	16.50€
<i>Pain bun, steak haché minute, oignon rouge, mozzarella di buffala, pesto, tomates, frites fraîches</i>	
Tartare de bœuf haché minute et préparé	16.50€
<i>Frites fraîches et salade verte (Peut être servi poêlé)</i>	
Welsh complet à la bière de Saint-Omer	16.50€
<i>Jambon, œuf bio, frites fraîches</i>	
La pêche du jour	Voir ardoise
La viande du jour	Voir ardoise

POUR FINIR EN DOUCEUR

Crème brûlée vanille	7.00€
Cookie géant choco-spéculoos et glace chocolat	8.00€
Tartelette citron meringuée	9.00€
Café ou thé gourmand	10.00€

Consultez aussi notre carte des glaces !

LA MOULE FRITE DU MERCREDI | 16.50€

Tous les mercredis, midi et soir :
*Frites fraîches,
Marinière, crème ou sauce du chef !*

LE POULET DU DIMANCHE | 18.90€

Tous les dimanches midi :
**½ poulet fermier de Licques et
ses frites fraîches**
Sur place ou à emporter

MENU JUNIOR | 14€

(Eau ou boisson sans alcool inclus)

**Jambon et frites
ou
Burger 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 - closed on Sunday evenings

TO START

Organic eggs mimosa style ½	5.00€
Tomato carpaccio and buffalo mozzarella ½	9.50€ as a main dish 14.50€
Warm goat cheese salad with cured ham ½	9.50€ as a main dish 14.50€
Mixed platter to share	8.50€

MAIN COURSES

Ham and cheese omelet ½	12.00€
<i>Served with fresh fries and green salad</i>	
Fresh cheese and chive ravioli	15.50€
<i>Tomato broth, parmesan and sundried tomatoes</i>	
"Cocorico" plate	16.50€
<i>3 chicken's croquettes (55g each) from Hauts-de-France Served with fresh fries and salad</i>	
Italien-style burger ½	16.50€
<i>Brioche bun, freshly ground beef patty, red onion, buffalo mozzarella, pesto, tomatoes, fresh fries</i>	
Hand-prepared beef tartare ½	16.50€
<i>Fresh fries and green salad (Can be served cooked)</i>	
Welsh with Saint-Omer beer ½	16.50€
<i>Ham, cheddar cheese, organic egg, beer, fresh fries</i>	
Catch of the day ½	See blackboard
Meat of the day ½	See blackboard

TO END ON A SWEET NOTE

Crème brûlée	7.00€
Giant choco-speculoos cookie and chocolate ice cream ½	8.00€
Lemon meringue tartlet ½	9.00€
Coffee or tea gourmand	10.00€
Ask about our ice cream menu !	

WEDNESDAY MUSSELS & FRESH FRIES | 16.50€

Every wednesday, lunch and dinner :
Fresh fries, White wine sauce mussels, cream mussels or chef's sauce mussels

LE POULET DU DIMANCHE | 18.90€

Every Sunday lunch :
Half farm chicken from Licques and fresh fries
Dine-in or take away

KIDS MENU | 14€

(Includes still water or juice)

Ham and fries
or
Burger and fries
+ a 2-scoop ice cream cup

½ *Homemade with love*

Net prices include tax and service. The list of allergens is available at reception.



Menu dîner hôtelier | 49.00€

(Supplément de 15.00€ pour les demi-pensionnaires)

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

Gaspacho de courgette | Ail rôti, magret de canard fumé (14.00€)

ou

Tartare de thon albacore sauvage | Mangue, citronnelle et sésame (14.00€)

ou

Escalope de foie gras poêlée | Pain d'épices, jus corsé au porto (14.00€)

PLATS

Risotto de fregola sarda | Asperges vertes  (19.00€)

ou

Poêlée de gambas Black Tiger au beurre d'ail | Tagliatelles crémeuses (26.00€)

ou

Jarret d'agneau confit au thym | Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive (26.00€)

PAUSE AUDOMAROISE

1 boule spéculoos, 4cl de genièvre de Houlle de la Distillerie Persyn (9.00€)

FROMAGE OU DESSERTS

Assiette de 3 fromages de région et salade verte (10.00€)

ou

La soupe de fraises | Glace artisanale au yaourt de Saint-Malo (9.00€)

ou

Le brownie | Duo de chocolat et glace artisanale chocolat blanc (9.00€)

Nous privilégions la fraîcheur et la qualité des produits : il arrive que certains plats ne soient plus disponibles. Merci pour votre compréhension.



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



Menu dîner Club-House | 35.00€

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

Oeufs bio façon mimosa 

ou

Salade de chèvre chaud et jambon de pays

ou

Entrée du jour

PLATS

Assiette Cocorico

3 croquettes au poulet de 55g des Hauts-de-France, frites fraîches et salade

ou

Ravioles au fromage frais et ciboulette 

Bouillon de tomate, parmesan et tomates confites

ou

Plat du jour (viande ou poisson)

FROMAGE OU DESSERTS

Assiette de 3 fromages de région et salade verte

ou

La crème brûlée vanille

ou

Cookie géant choco-spéculoos et glace artisanale au chocolat

ou

La coupe glacée 3 boules
100% fabrication artisanale française



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



Club-House Dinner Menu | 35.00€

APPETIZER

STARTERS

Organic eggs “mimosa-style” 

or

Warm goat cheese salad and cured ham

or

Starter of the day

MAIN COURSES

The Cocorico plate

3 chicken croquette 55g from Hauts-de-France, fresh french fries and salad

or

Fresh cheese and chive ravioli 

Tomato broth, parmesan and confit tomatoes

or

Dish of the day (meat or fish)

CHEESE OR DESSERTS

Cheese plate from Hauts-de-France with green salad

or

Ice cream sundae: 3 scoops of 100% traditionally handcrafted

French ice cream

or

Cème brûlée

or

Giant chocolate-speculoos cookie with chocolate ice cream



Net prices include tax and service. The list of allergens is available at reception.



Menu hôtelier Dinner Menu | 49.00€

(Extra of 15.00€ for half-boarders)

APPETIZER

STARTERS

Zucchini gazpacho | Roasted garlic and smoked duck breast (14.00€)

or

Wild albacore tuna tartare | Mango, lemongrass and sesame (14.00€)

or

Pan-seared foie gras escalope | Spiced bread, and rich port wine reductions (14.00€)

MAIN COURSES

Fregola sarda risotto | Green asparagus  (19.00€)

or

Black tiger prawns in garlic butter | Creamy tagliatelle (26.00€)

or

Slow-cooked lamb shank | Thyme and olive oil mashed potatoes (26.00€)

PAUSE AUDOMAROISE

1 scoop of speculoos ice cream with 4 cl of Houlle genever from the Persyn distillery

CHEESE OR DESSERTS

Plate of 3 regional cheeses with green salad (10.00€)

or

Strawberry soup | Artisanal yogurt ice cream from Saint-Malo (9.00€)

or

Chocolate brownie | Duo of chocolate with white chocolate artisanal ice cream (9.00€)

We prioritize freshness and quality of ingredients: some dishes may occasionally be unavailable.
Thank you for your understanding.

 Vegetarian

Net prices include tax and service. The list of allergens is available at reception.

 Najeti Hôtels & Golfs Collection