



LE RISTANEL

Ouvert midi et soir 7/7

POUR COMMENCER

Soupe à l'oignon façon grand-mère ☺ 6.50€

Œuf cocotte au Mont des Cats et bacon ☺ 8.00€

Vol-au-vent de la mer ☺ 8.00€

Planche mixte à partager 8.50€

À SUIVRE

Omelette jambon et fromage ☺ 12.00€
Frites fraîches et salade verte

Raviolis aux cèpes et truffes 16.00€
Crème parmesan et ail, noisettes concassées

Burger à la Tomme de Cambrai affiné à la bière ☺ 16.50€
Pain bun, steak haché minute, fromage, oignon rouge, cornichons, sauce barbecue maison, frites fraîches

Tartare de bœuf haché minute et préparé ☺ 16.50€
*Frites fraîches et salade verte
(Peut être servi poêlé)*

Welsh complet à la bière de Saint-Omer ☺ 16.50€
Jambon, œuf au plat, frites fraîches

Escalope de dinde façon Savoyarde ☺ 17.00€
Jambon cru, Reblochon, frites fraîches et salade

La pêche du jour ☺ Voir ardoise

La viande du jour ☺ Voir ardoise

POUR FINIR EN DOUCEUR

Crème brûlée vanille 7.00€

Baba au rhum et boule de glace rhum-raisin ☺ 8.00€

Tartelette chocolat et marmelade d'orange ☺ 8.00€

Café ou thé gourmand 10.00€

Consultez aussi notre carte des glaces !

LE POULET DU

DIMANCHE | 18.90€

Tous les dimanches midi et soir :
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

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

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

☺ *Fait maison et avec amour*



LE RISTANDEL

Open daily for lunch and dinner

TO START

Traditional French onion soup	6.50€
Seafood vol-au-vent	8.00€
Cocotte eggs with Mont des Cats cheese and crispy bacon	8.00€
Mixed platter to share	8.50€

MAIN COURSES

Ham and cheese omelet	12.00€
<i>Served with fresh fries and green salad</i>	
Porcini and truffle ravioli	16.00€
<i>Parmesan and garlic cream, crushed hazelnuts</i>	
Burger with beer-matured Cambrai Tomme cheese	16.50€
<i>Bun, freshly grilled beef patty, cheese, red onion, pickles, homemade barbecue sauce, served with fresh fries</i>	
Hand-prepared beef tartare	16.50€
<i>Fresh fries and green salad (Can be served cooked)</i>	
Welsh with Saint-Omer beer	16.50€
<i>Melted cheddar on bread, ham and fried egg with fresh fries</i>	
Savoyard-style turkey escalope	17.00€
<i>Cured ham, Reblochon cheese, fresh chips and salad</i>	
Catch of the day	See blackboard
Meat of the day	See blackboard

TO END ON A SWEET NOTE

Classic vanilla crème brûlée	7.00€
Rum baba with rum-raisin ice cream	8.00€
Chocolate and orange marmalade tartlet	8.00€
Coffee or tea gourmand	10.00€
Ask about our ice cream menu !	

LE POULET DU DIMANCHE | 18.90€

Every Sunday :
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

Homemade with love

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

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



Menu dîner hôtelier | 45.00€

(Supplément de 15.00€ pour les demi-pensionnaires)

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

- Crèmeux de butternut | Fricassé de girolles, ail et persil  (10.00€)
ou
- Foie gras de canard maison | Compoté d'oignons aux épices et brioche toasté (14.00€)
ou
- Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées | Déclinaison de panais (14.00€)

PLATS

- Lasagnes épinards et chèvre | Émulsion aux noix  (16.00€)
ou
- ● Filet de bar rôti | Mousseline de patate douce et sauce aux algues (17.00€)
ou
- Filet de bœuf parfumé au Bourbon | Endive braisée et pommes de terre Anna (22.00€)

FROMAGE

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

DESSERTS

- Glace La Fairway | Une boule menthe-chocolat et 4cl de Get 27 (9.00€)
ou
- Dôme mousse chocolat blanc | Pomme et spéculoos (10.00€)
ou
- Entremets croustillant | Chocolat noir et passion (10.00€)

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

 Végétarien

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

 Najeti Hôtels & Golfs Collection



Nos Vins Aux Verres

BLANCS

- AOP Entre deux mers, cuvée Château Queyssard 5.00€
- IGP Côtes de Gascogne, cuvée chambre d'amour l'original, domaine Lionel Osmin 6.00€
- AOP Chablis, domaine Jean Marc Brocard 8.00€
- AOP Pouilly fumé, cuvée La Moynerie, domaine Michel Redde et fils 8.00€

ROUGES

- AOP Saint-Nicolas de Bourgueil, domaine Olivier 5.00€
- AOP Marcillac, cuvée le Roi Bœuf Aubrac, domaine Lionel Osmin 6.00€
- AOP Haut Médoc, Château du Hâ  7.00€
- AOP Pic Saint-Loup, domaine Bergerie de l'Hortus 8.00€

ROSÉ

- IGP Méditerranée, Hippy, cuvée Roubine  5.00€
- AOP Côtes de Provence, Cicada Olympe Montecigale 8.00€

Ces vins ont été soigneusement sélectionnés par notre Maître d'Hôtel, pour s'accorder avec les mets de notre carte.

Référez-vous aux pastilles de couleur pour orienter votre choix.

N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour toute question ou conseil supplémentaire.



Menu hôtelier Dinner Menu | 45.00€

(Extra of 15.00€ for half-boarders)

APPETIZER

STARTERS

- Butternut squash cream | Chanterelle fricassée with garlic and parsley  (10.00€)
or
- ● Homemade duck foie gras | Spiced onion compote and toasted brioche (14.00€)
or
- Pan-seared scallops | Parsnip variation (14.00€)

MAIN COURSES

- Spinach and goat cheese lasagna | Walnut emulsion  (16.00€)
or
- ● Roasted sea bass fillet | Sweet potato mousseline and seaweed sauce (17.00€)
or
- Beef fillet with Bourbon aroma | Braised endive and Anna potatoes (22.00€)

CHEESE

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

DESSERTS

- La Fairway ice cream | One scoop of mint-chocolate with 4 cl of Get 27 (9.00€)
or
- Crispy dessert | Dark chocolate and passion fruit (10.00€)
or
 - White chocolate dome | Apple and speculoos (10.00€)

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.



Wines by the Glass

BLANCS

- AOP Entre deux mers, cuvée Château Queyssard 5.00€
- IGP Côtes de Gascogne, cuvée chambre d'amour l'original, domaine Lionel Osmin 6.00€
- AOP Chablis, domaine Jean Marc Brocard 8.00€
- AOP Pouilly fumé, cuvée La Moynerie, domaine Michel Redde et fils 8.00€

ROUGES

- AOP Saint-Nicolas de Bourgueil, domaine Olivier 5.00€
- AOP Marcillac, cuvée le Roi Bœuf Aubrac, domaine Lionel Osmin 6.00€
- AOP Haut Médoc, Château du Hâ  7.00€
- AOP Pic Saint-Loup, domaine Bergerie de l'Hortus 8.00€

ROSÉ

- IGP Méditerranée, Hippy, cuvée Roubine  5.00€
- AOP Côtes de Provence, Cicada Olympe Montecigale 8.00€

These wines have been carefully selected by our Maître d'Hôtel to pair perfectly with the dishes on our menu.

Please refer to the color tags to guide your choice.

Do not hesitate to ask our team for any further questions or recommendations.