



# LE RISTANDEL

Ouvert midi et soir 7j/7

## POUR COMMENCER

|                                                                                                      |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Feuilleté chèvre miel poireaux                                                                       | 8.00€          |
| Terrine de volaille lardée                                                                           | 8.50€          |
| Salade César                                                                                         | 10.00€         |
| Salade iceberg, poulet français, anchois, oeuf, tomate, sauce césar, copeaux de parmesan et croûtons | en plat 15.50€ |
| Assiette de saumon fumé                                                                              | 11.00€         |

## À SUIVRE

|                                                                                                                       |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Omelette jambon et fromage                                                                                            | 12.00€       |
| Frites fraîches et salade verte                                                                                       |              |
| Tagliatelles crémeuses au pesto                                                                                       | 15.00€       |
| Crème, tomates confites et copeaux de parmesan                                                                        |              |
| Escalope de volaille à la sauce Maroilles                                                                             | 15.50€       |
| Welsh complet à la bière de Saint-Omer                                                                                | 16.50€       |
| Jambon, œuf au plat, frites fraîches                                                                                  |              |
| Burger du Ristandèl                                                                                                   | 17.00€       |
| Pain bun, steak haché minute, cheddar, oignon rouge, cornichons, sauce cocktail maison, frites fraîches, salade verte |              |
| Tartare de bœuf haché minute et préparé                                                                               | 17.00€       |
| Frites fraîches et salade verte<br>(Peut être servi poêlé)                                                            |              |
| La pêche du jour                                                                                                      | Voir ardoise |
| La viande du jour                                                                                                     | Voir ardoise |

## POUR FINIR EN DOUCEUR

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| Crème brûlée vanille                       | 8.00€  |
| Mousse au chocolat noir                    | 8.00€  |
| Nougat glacé aux fruits confits            | 8.00€  |
| Crumble aux fruits rouges et glace vanille | 8.00€  |
| Café ou thé gourmand                       | 10.00€ |
| Assiettes de 3 fromages régionaux          | 9.00€  |

Salade verte

Consultez aussi notre carte des glaces !

### LE POULET DU

**DIMANCHE | 19.90€**

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

Fait maison et avec amour

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.





# LE RISTANDEL

Open daily for lunch and dinner

## TO START

|                                                                                                                 |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Goat's cheese, honey and leek puff pastry                                                                       | 8.00€            |
| Larded poultry terrine                                                                                          | 8.50€            |
| Caesar salad                                                                                                    | 10.00€           |
| <i>Iceberg lettuce, French chicken, anchovies, egg, tomato, Caesar dressing, Parmesan shavings and croutons</i> | as a dish 15.50€ |
| Smoked salmon platter                                                                                           | 11.00€           |

## MAIN COURSES

|                                                                                                                                      |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Ham and cheese omelette                                                                                                              | 12.00€         |
| <i>Fresh chips and green salad</i>                                                                                                   |                |
| Creamy tagliatelle with pesto                                                                                                        | 15.00€         |
| <i>Cream, sun-dried tomatoes and parmesan shavings</i>                                                                               |                |
| Chicken escalope with Maroilles cheese sauce                                                                                         | 15.50€         |
| Welsh rarebit with Saint-Omer beer                                                                                                   | 16.50€         |
| <i>Ham, fried egg, fresh chips</i>                                                                                                   |                |
| Ristandèl Burger                                                                                                                     | 17.00€         |
| <i>Bun, freshly cooked minced beef steak, cheddar cheese, red onion, gherkins, homemade cocktail sauce, fresh chips, green salad</i> |                |
| Freshly minced beef tartare, prepared to order                                                                                       | 17.00€         |
| <i>Fresh chips and green salad (Can be served pan-fried)</i>                                                                         |                |
| Catch of the day                                                                                                                     | See blackboard |
| Meat of the day                                                                                                                      | See blackboard |

## TO END ON A SWEET NOTE

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| Classic vanilla crème brûlée             | 8.00€  |
| Dark chocolate mousse                    | 8.00€  |
| Frozen nougat with candied fruit         | 8.00€  |
| Red fruit crumble with vanilla ice cream | 8.00€  |
| Coffee or tea gourmand                   | 10.00€ |
| Plates of 3 regional cheeses             | 9.00€  |
| <i>Green salad</i>                       |        |

Ask about our ice cream menu !

### LE POULET DU DIMANCHE | 19.90€

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

Gaspacho de betteraves | Chèvre frais et noix (10.00€) 

ou

Duo de saumon (fumé et gravlax) | Crème wasabi, ciboulette, pain Suédois (14.00€)

ou

Foie gras de canard maison au Porto | Brioche - Compotée pommes spéculoos (14.00€)

## PLATS

Risotto aux deux champignons | Girolles et champignons de Paris (13.00€) 

ou

Dos de cabillaud rôti et son coulis de crustacés | Petits légumes printaniers (19.00€)

ou

Demi-Magret de canard français au Calvados |  
Pommes glacées et écrasé de pommes de terre (20.00€)

## FROMAGE

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

## DESSERTS

Parfait glacé framboises (8.00€)

ou

Dôme au fruit de la passion et croustillant noix de coco (10.00€)

ou

Profiteroles | Glace chocolat blanc et sauce chocolat chaud maison (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.



# *Menu hôtelier Dinner Menu | 45.00€*

*(Extra of 15.00€ for half-boarders)*

## APPETIZER

## STARTERS

Beetroot gazpacho | Fresh goat's cheese and walnuts (€10.00) 

or

Salmon duo (smoked and gravlax) | Wasabi cream, chives, Swedish bread (€14.00)

or

Homemade duck foie gras with port wine | Brioche - Apple and speculoos compote (€14.00)

## MAIN COURSES

Risotto with two types of mushrooms | Chanterelles and button mushrooms (€13.00) 

or

Roasted cod fillet with shellfish coulis | Spring vegetables (€19.00)

or

Half French duck breast with Calvados|  
Glazed potatoes and mashed potatoes (€20.00)

## CHEESE

Platter of 3 regional cheeses and green salad (€10.00)

## DESSERTS

Raspberry ice cream parfait (€8.00)

or

Passion fruit dome with coconut crisp (€10.00)

or

Profiteroles | White chocolate ice cream and homemade hot chocolate sauce (€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.

 Najeti Hôtels & Golfs Collection



## *Menu dîner Club-House | 35.00€*

### *Entrée et plat ou plat et dessert | 29.50€*

#### MISE EN BOUCHE

#### ENTRÉES

Gaspacho de betteraves | Chèvre frais et noix (10.00€) 

ou

Duo de saumon (fumé et gravlax) | Crème wasabi, ciboulette, pain Suédois (14.00€)

ou

Foie gras de canard maison au Porto | Brioche - Compotée pommes spéculoos (14.00€)

#### PLATS

Risotto aux deux champignons | Girolles et champignons de Paris (13.00€) 

ou

Dos de cabillaud rôti et son coulis de crustacés | Petits légumes printaniers (19.00€)

ou

Demi-Magret de canard français au Calvados|

Pommes glacées et écrasé de pommes de terre (20.00€)

#### FROMAGE

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

#### DESSERTS

Parfait glacé framboises (8.00€)

ou

Dôme au fruit de la passion et croustillant noix de coco (10.00€)

ou

Profiteroles | Glace chocolat blanc et sauce chocolat chaud maison (10.00€)



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



## *Club-House Dinner Menu | 35.00€*

### *Starter and plate or plate and dessert | 29.50€*

#### APPETIZER

#### STARTERS

Beetroot gazpacho | Fresh goat's cheese and walnuts (€10.00) 

or

Salmon duo (smoked and gravlax) | Wasabi cream, chives, Swedish bread (€14.00)

or

Homemade duck foie gras with port wine | Brioche - Apple and speculoos compote (€14.00)

#### MAIN COURSES

Risotto with two types of mushrooms | Chanterelles and button mushrooms (€13.00) 

or

Roasted cod fillet with shellfish coulis | Spring vegetables (€19.00)

or

Half French duck breast with Calvados|  
Glazed potatoes and mashed potatoes (€20.00)

#### CHEESE

Platter of 3 regional cheeses and green salad (€10.00)

#### DESSERTS

Raspberry ice cream parfait (€8.00)

or

Passion fruit dome with coconut crisp (€10.00)

or

Profiteroles | White chocolate ice cream and homemade hot chocolate sauce (€10.00)

 Vegetarian

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

 Najeti Hôtels & Golfs Collection