

LE RISTANDÈL

Ouvert tous les jours, midi & soir

ENTRÉES

Carpaccio de tomates, burrata crémeuse  8.00€
Pesto vert maison

Salade César  10.00€
Salade iceberg, poulet français, anchois, oeufs, tomates, sauce césar, copeaux de parmesan et croûtons **En plat** 15.50€

Salade Nordique  11.00€
Salade iceberg, saumon fumé, anchois, crevettes roses, maquereaux 3 poivres, tomates, oeufs, pamplemousse **En plat** 16.50€

Assiette Terre-Mer  12.00€
Terrine de volaille lardée et saumon fumé

PLATS

Omelette jambon et fromage  12.00€
Frites fraîches et salade verte

Tagliatelles crémeuses au pesto  15.00€
Crème, pesto maison tomates confites et copeaux de parmesan

Escalope de volaille à la sauce diable  15.50€
Frites fraîches et salade verte

Potjevleesch de notre région 16.00€
Frites fraîches, sauce tartare maison et salade verte

Welsh complet à la bière de Saint-Omer  16.50€
Jambon blanc, 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 (Peut être servi poêlé)

La pêche du jour  voir ardoise

La viande du jour  voir ardoise

POULET DU DIMANCHE 19.90€

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

DESSERTS

Crème brûlée vanille 7.00€

Tiramisu au Spéculoos  8.00€

Panna cotta aux fruits rouges  8.00€

Crumble aux pêches et glace vanille  8.00€

Café ou thé gourmand 10.00€

Assiette de 3 fromages régionaux 9.00€
Salade verte

Consultez aussi notre carte des glaces !

MENU JUNIOR 14€

Jambon & frites ou Burger et frites
+ une coupe de glace 2 boules
(Eau ou boisson sans alcool inclus (25cl))



Carpaccio tomates-burrata

MERCREDI MOULES 16.50€

Tous les mercredis midi & soir
Moules et ses frites fraîches
(Marinière ou sauce du Chef)

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

LE RISTANDÈL

Open every day, lunch & dinner

STARTERS

Tomato carpaccio, creamy burrata <i>Homemade green pesto</i>	€8.00
Caesar salad <i>Iceberg lettuce, French chicken, anchovies, egg, tomato, Caesar dressing, Parmesan shavings, and croutons</i>	€10.00
Nordic Salad <i>Salad, smoked salmon, anchovies, prawns, mackerel with three peppers, tomatoes, eggs, grapefruit</i>	€11.00 As a dish €15.50 En plat €16.50
Land and Sea Platter <i>Poultry terrine with bacon and smoked salmon</i>	€12.50

DISHES

Ham and cheese omelet <i>Fresh fries and green salad</i>	€12.00
Creamy tagliatelle with pesto <i>Cream, sun-dried tomatoes and parmesan shavings</i>	€15.00
Chicken escalope with Devil's sauce <i>Fresh fries and green salad</i>	€15.50
Potjevleesch from our region <i>Resh fries, homemade tartar sauce and green salad</i>	€16.00
Full Welsh rarebit with Saint-Omer beer <i>Ham, fried egg, fresh fries</i>	€16.50
Ristandèl Burger <i>Burger bun, minute-cooked ground beef patty, cheddar cheese, red onion, pickles, homemade cocktail sauce, fresh fries, green salad</i>	€17.00
Minced beef tartare, prepared to order <i>Fresh fries and green salad (Can be served pan-fried)</i>	€17.00
Catch of the day	see slate
Meat of the day	see slate

DESSERTS

Vanilla crème brûlée	€7.00
Speculoos Tiramisu	€8.00
Panna cotta with red berries	€8.00
Peach crumble and vanilla ice cream	€8.00
Gourmet coffee or tea	€10.00
Plate of 3 regional cheeses <i>Green salad</i>	€9.00

Check out our ice cream menu too!

JUNIOR MENU €14.00

Ham & fries or Burger & fries
+ a 2-scoop ice cream sundae
(Water or soft drink included (25cl))



🏠 SUNDAY CHICKEN €19.90

Every Sunday, lunch & dinner
Half a free-range chicken from Licques
with fresh fries Eat in or take away

🏠 MUSSEL WEDNESDAY €16.50

Every Wednesday for lunch & dinner
Mussels and fresh chips
(Marinière or the chef's special sauce)

Net prices including VAT and service.
The allergen list is available at reception.



Menu dîner hôtelier | 45.00€

(Supplément de 15.00€ pour les demi-pensionnaires)

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

Gaspacho de tomates | Brunoise de poivrons et concombre (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 pêche-vanille (14.00€)

PLATS

Tagliatelles du soleil | Burrata crémeuse (13.00€) 

ou

Dos de cabillaud rôti aux senteurs safranées |

Piperade de poivrons et riz basmati (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 passion-coco (8.00€)

ou

Pavlova aux fraises des Hauts-de-France (10.00€)

ou

Profiteroles | Glace vanille 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.

 Najeti Hôtels & Golfs Collection



Menu hôtelier Dinner Menu | 45.00€

(Extra of 15.00€ for half-boarders)

APPETIZER

STARTERS

Tomato gazpacho | Diced peppers and cucumber (€10.00) 

or

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

or

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

MAIN COURSES

Sun-kissed tagliatelle | Creamy burrata (€13.00) 

or

Roasted cod fillet with a hint of saffron |

Pepper piperade and basmati rice (€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

Passion fruit and coconut ice cream (€8.00)

or

Strawberry fruit pavlova (€10.00)

or

Profiteroles | Vanilla 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