



# Le Homard Gourmand

**RESTAURANT**

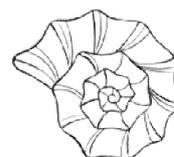


La cuisine du Chef Jackie MASSE et sa brigade enchanteront vos désirs :  
repas de fêtes entre amis ou en famille, repas d'affaires.

Découvrez une cuisine qui va réveiller tous vos sens avec une vue  
imprenable sur la mer.

Les menus et la carte changent au fil des saisons, profitant ainsi des  
meilleurs produits du moment.

Chaque productions et récoltes de nos artisans locaux inspirent le Chef  
pour vous réaliser des mets raffinés.



03 22 23 37 77  
[www.hotellaterrasse.com](http://www.hotellaterrasse.com)



## NOS ENTRÉES

|   |        |
|---|--------|
| 6 Huitres creuses n°3   | 14.90€ |
| 12 Huitres creuses n°3  | 26.90€ |
| Homard Chaud ou Froid   | 56.90€ |
| ½ Homard Chaud ou Froid                                       | 28.50€ |
|   |        |
| Assiette de Crevettes Rose Mayonnaise (10 pièces)             | 9.90€  |
| Baron de Saumon fumé « Maison »                               | 21.50€ |
| Saumon Fumé et sa crème acidulée                              | 19.50€ |
| Assiette de Bulots Mayonnaise 150g                            | 9.20€  |
| Terrine d'agneau Salicorne Vinaigre                           | 13.50€ |
| Foie gras de canard « Maison »                                | 22.50€ |
|   |        |
| Soupe de Poisson, sa Rouille et croûtons                      | 10.00€ |
| Ficelle Picarde (Spécialité Régionale)                        | 13.50€ |
|   |        |
| Salade La Terrasse (Salade verte, Saumon fumé 100g, crudités) | 18.90€ |
| Salade de Saison  | 5.00€  |
| Fromages de nos régions                                       | 9.60€  |

### MENU ENFANT

Moules Marinières ou Jambon Blanc ou Steak Haché (VBF) ou Nuggets  
Sirop à l'eau (Grenadine, Fraise ou Menthe)  
Yaourt ou Boule de Glace

**12.50€**

*Nous privilégions, dans la mesure du possible, les produits d'un territoire et de saison.  
Les produits proviennent dans la mesure du possible d'une agriculture raisonnée  
ou de petits producteurs locaux.*





# NOS POISSONS & VIANDES

## NOS POISSONS

|  |        |
|--|--------|
| Pavé de Saumon Grillé – Sauce Crustacés            | 19.50€ |
| Aile de Raie aux Câpres & Beurre Noisette          | 22.50€ |
| Homard du Vivier Chaud ou Froid                    | 56.90€ |
| ½ Homard du Vivier Chaud ou Froid                  | 28.50€ |
| Daurade entière rôtie (aquaculture Haut de France) | 24.50€ |
| Choucroute de la mer                               | 22.50€ |

Sur les chevalets de table, une sélection de Poissons du moment vous est proposée.

## NOS VIANDES

|  |        |
|--|--------|
| Tournedos Poêlé – Sauce Poivre vert      | 27.50€ |
| Tartare de Bœuf VBF (180g)               | 18.50€ |
| Filet de Volaille, sauce Maroilles       | 16.90€ |
| Potjevleesch Sauce Tartare Pommes Frites | 15.20€ |

## NOS MOULES

|  |        |
|--|--------|
| Moules Marinières                      | 15.90€ |
| Moules au Maroilles                    | 17.90€ |
| Moules au Curry                        | 16.90€ |
| Moules Velouté à la crème              | 16.90€ |
| Moules Velouté crème aux épices douces | 16.90€ |
| Moules Crème au Chorizo                | 17.90€ |

Pensez à l'ardoise sur table

Nous travaillons également à l'ardoise avec des produits bruts, frais et de saison. Les mets changent régulièrement en fonction de l'arrivage de nos maraichers et nos producteurs

*Nous privilégions, dans la mesure du possible, les produits d'un territoire et de saison.  
Les produits proviennent dans la mesure du possible d'une agriculture raisonnée  
ou de petits producteurs locaux.*





# MENU À 28€90

## **ENTRÉES** (au choix)

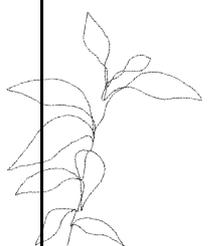
Terrine de Poissons, sauce Cocktail  
Potjevlesch (Spécialité Hauts de France)  
Assiette de 5 Huîtres creuses N°3

## **PLATS** (au choix)

Filet de Lieu, sauce Crustacés  
Tartare de bœuf (VBF)  
Filet de volaille (Origine France), sauce Maroilles

## **DESSERTS** (au choix)

Duo de Fromages de notre région  
Assortiment 3 Boules de glace ou sorbet au choix  
Crème Brûlée Parfum Vanillé  
Café Gourmand



*Nous privilégions, dans la mesure du possible, les produits d'un territoire et de saison.  
Les produits proviennent dans la mesure du possible d'une agriculture raisonnée  
ou de petits producteurs locaux.*



# MENU À 34€90

## **ENTRÉES** (au choix)

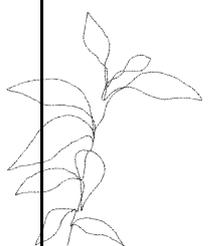
Saumon Fumé Maison – Crème acidulée  
Ficelle Picarde « Maison » (Spécialité Picardie)  
Farandole de Fruits de Mer  
(2 Huîtres, Crevettes Grises, Bigorneaux, 2 Crevettes Roses,  
Langoustine, Bulots, Amande)

## **PLATS** (au choix)

Filet de Bar (Aquaculture Hauts de France), Crème au Curry  
Pavé de Saumon Grillé – Velouté Crème  
Faux Filet grillé (VBF) – sauce Poivre Vert

## **DESSERTS** (au choix)

Omelette Norvégienne  
Chocolat ou Café Liégeois  
Tarte Tatin tiède et sa Crème Épaisse  
Café Gourmand  
Duo de Fromages de notre région



*Nous privilégions, dans la mesure du possible, les produits d'un territoire et de saison.  
Les produits proviennent dans la mesure du possible d'une agriculture raisonnée  
ou de petits producteurs locaux.*

# MENU HOMARD 64€95



## Amuse Bouche

Emincé de Baron de Saumon Fumé, crème acidulée  
ou  
8 huîtres creuses N°3

½ Homard Grillé – Crème aux épices douces

Trio de Fromages de notre Région

Dessert au choix dans la Carte

Menu individuel servi avec 2 coupes de Champagne  
Pour 2 personnes : servi avec une bouteille de Champagne

*Nous privilégions, dans la mesure du possible, les produits d'un territoire et de saison.  
Les produits proviennent dans la mesure du possible d'une agriculture raisonnée  
ou de petits producteurs locaux.*



# NOS DESSERTS

|  |       |
|--|-------|
| Assiette de Fromages de notre belle Région     | 9.60€ |
| Coupe de fraises du Muret (Sucre ou Chantilly) | 8.20€ |
| Charlotte aux 3 Chocolats                      | 8.50€ |
| Tarte Tatin servie tiède, crème épaisse        | 8.50€ |
| Crème brûlée au safran de la Baie de Somme     | 7.00€ |
| Omelette Norvégienne                           | 8.50€ |
| Café Gourmand                                  | 8.50€ |
| Soupe de Fraises à l'estragon Glace vanille    | 7.90€ |

## NOS COUPES DE GLACE

|  |       |
|--|-------|
| Glace deux Parfums au Choix<br>Vanille, Fraise, Café, Chocolat, Citron, Cassis, Passion, Noix de Coco, Pistache, Menthe-Chocolat, Rhum Raisin, Caramel Fleur de Sel) | 4.90€ |
| Fraises Melba<br>Fraises du Muret, Glace Vanille & Crème fouettée  | 7,90€ |
| Framboises Melba<br>Fraises du Muret, Glace Vanille & Crème fouettée   | 7,90€ |
| Caramel Beurre salé Liégeois<br>Glace Caramel Beurre salé accompagnée de son Coulis caramel & Crème fouettée   | 7,50€ |
| Café Liégeois<br>Glace Café accompagnée de sa Sauce Café & Crème fouettée  | 7,50€ |
| Chocolat Liégeois<br>Glace Chocolat accompagnée de son Chocolat Tiède & Crème fouettée   | 7,50€ |
| Dame Blanche<br>Glace Vanille, Chocolat Tiède & Crème fouettée   | 7.50€ |
| Coupe la Terrasse<br>Sorbet menthe et Noix de coco, sauce Chocolat et crème fouettée   | 7,50€ |
| Colonel<br>Sorbet Citron arrosé de Vodka   | 8,80€ |
| Douche Ecossaïse<br>Glace Vanille arrosée de Whisky, crème   | 8.80€ |
| Get Glacé<br>Glace Menthe/Choco arrosé de Get27, crème fouettée  |       |

*Nous privilégions, dans la mesure du possible, les produits d'un territoire et  
Les produits proviennent dans la mesure du possible d'une agriculture raisonnée  
ou de petits producteurs locaux.*



# NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

## ASSIETTE DE FRUITS DE MER

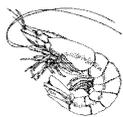


25€90

3 Huîtres N°3  
200g de Bulots  
Bigorneaux  
Crevettes grises  
2 Amandes  
4 Crevettes roses  
3 Langoustines



43€50



### PLATEAU FORT MAHONNAIS

1 Crabe  
4 Crevettes roses  
200g de Bulots  
Crevettes grises  
4 Langoustines  
Bigorneaux  
5 Huîtres N°3  
3 Amandes



54€90



### PLATEAU LA TERRASSE

1 Crabe  
10 Crevettes roses  
400g de Bulots  
Crevettes grises  
7 Langoustines  
6 Huîtres N°3



75€00



### PLATEAU LE GOURMAND

1 Crabe  
10 Crevettes roses  
400g de Bulots  
Crevettes grises  
7 Langoustines  
6 Huîtres N°3  
½ Homard

*Nous privilégions, dans la mesure du possible, les produits d'un territoire et de saison.  
Les produits proviennent dans la mesure du possible d'une agriculture raisonnée  
ou de petits producteurs locaux.*