

LES ENTRÉES / STARTERS

Velouté froid de concombre à la menthe et fromage de brebis Cold cucumber soup, mint and goat cheese	10 €
Carpaccio de saumon bio d'Écosse, crème épaisse aux agrumes* Salmon(Scotland) Carpaccio, citrus cream	15 €
Foie gras mi-cuit, gel de betterave et brioche* Foie Gras terrine, beetroot gel and brioche	17 €
Asperges vertes, oeuf parfait sauce gribiche Green asparagus salad, 62° egg and gribiche sauce	14 €
Escargots (12), fondue de tomates et beurre persillé, mouillettes Snails (12), tomato fondue and parsley butter, soldiers	14 €
Huîtres de Normandie, vinaigre à l'échalote Normandy oysters, shallot vinegar	
les 6 : 14 € - les 9 : 19 €* - les 12 : 24 €*	

LES PLATS / MAIN COURSES

Filet de bar rôti, purée de petits pois au lard et légumes de saison Roasted seabass fillet, smashed peas with bacon, season vegetables	23 €
Pavé de saumon bio d'Écosse cuit à basse température, bec d'oiseau façon risotto et coques Slow cooked salmon fillet, risonis and vongole	20 €
Entrecôte Uruguay, millefeuille de pomme de terre et patates douces aux herbes* Scotch Fillet (Uruguay), potato and sweet potato millefeuille	27 €
Côte de boeuf Irlandaise (pour 2), pommes frite et salade verte* Rib eye (for 2), chips and green leaves	52 €
Carrelet entier rôti au four, fenouil, citron et tomates cerise Whole roasted flounder, lemon, fennel and cherry tomatoes	18 €
Cheeseburger bacon, cheddar et pancetta Bacon cheeseburger , cheddar and pancetta	19 €
Tartare de boeuf façon Bourgtheroulde, frites et salade Bourgtheroulde beef Tartare, french fries and green salad	19 €
Poêlée de gnocchis à la ricotta et ses petits légumes de saison, copeaux de parmesan (V) Homemade ricotta gnocchi, seasoned vegetables , shaved parmesan	15 €



MENU DES PETITS ROIS (- de 12 ans) 12 € KIDS MENU (- 12 years old)

Steak haché Charolais / Frites
ou Jambon / Purée
ou Filet de poisson / Légumes de saison
Glace ou Salade de fruits ou Pâtisserie
Minced beef patty (Charolais beef) with fries or fish fillet with buttered vegetables or Ham with mashed potatoes



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON
Certains fonds et fumets sont susceptibles
d'avoir été préparés.

LES DESSERTS / DESSERTS

Ardoise de fromages, salade verte, pomme granny et noix Cheese selection, green leaves, apple and toasted walnuts	9 €
Crème brûlée, fève de tonka, financier Tonka crème brûlée, financier	8 €
Tartelette citron, chocolat et praliné, sorbet yuzu Lemon, chocolate and praliné tart, yuzu sorbet	12 €
Soufflé au chocolat noir, crème anglaise au chocolat blanc Dark chocolate soufflé, white chocolate anglaise	12 €
Choux pistache et fruits rouges, coulis framboise Pistachio and red berries chou pastry	12 €
Tarte tatin poire et chocolat, glace vanille Pear and chocolate tarte tatin, vanilla ice-cream	10 €
Café ou thé gourmand Coffee or tea, pastries	10 €

LE MENU À LA CARTE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
(Sauf *)

43 €

*"faicte bonne chere
qui voudra"*

Inscription vue au 16^{ème} siècle
sur le porche de l'hôtel

CARTE DES BOISSONS

Un large choix de vins sélectionnés tous les mois
par nos soins :

VERRE : 5€

BOUTEILLE : 25€

CHAMPAGNES À LA COUPE

Coupe de Champagne 12 cl	14 €
<i>Brut de Marque</i>	
Coupe de Champagne 12 cl	15 €
<i>Rosé de Marque</i>	

COCKTAILS CHAMPAGNE

Champagne Cocktail 12 cl	16 €
<i>Champagne, Cognac, Sucre, Angustura</i>	
Bellini 12 cl	16 €
<i>Jus de pêche, Champagne</i>	

Les 2 Rois

OUVERT TOUS LES JOURS :
LUNDI AU JEUDI, DE 12H00 À 14H00 ET DE 19H00 À 21H30
VENDREDI ET SAMEDI DE 12H00 À 14H00 ET DE 19H00 À 22H00
DIMANCHE DE 12H00 À 15H00 ET DE 19H00 À 21H30
(DIMANCHE BRUNCH LE MIDI)

BRUNCH
LE DIMANCHE
12h00 - 15h00

PENSEZ À RÉSERVER !

Pour plus d'informations,
contactez-nous au 02 35 14 50 50

BIÈRES

Pression

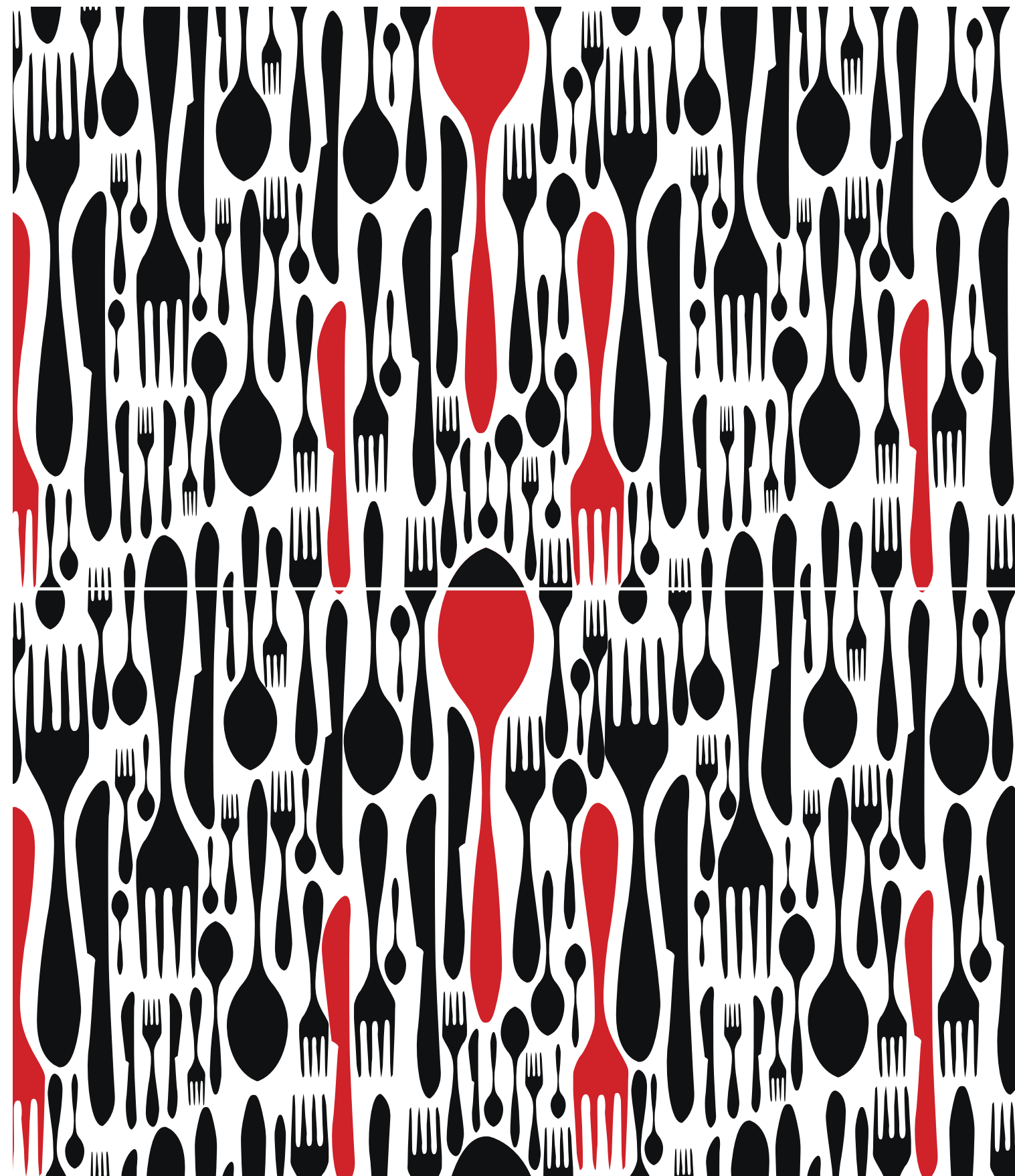
Kronenbourg, 1664	25 cl	5 €
	50 cl	8 €
Grimbergen	25 cl	6 €
	50 cl	9 €

SANS ALCOOL

Fruits Pressés	20 cl	7 €
Jus de Fruits	20 cl	4 €
Coca-Cola, Light, Zéro	33 cl	4 €
Gini	25 cl	4 €
Schweppes Indian Tonic	25 cl	4 €
Schweppes Ginger Ale	25 cl	4 €
Orangina	25 cl	4 €
Limonade	20 cl	4 €
Perrier	33 cl	4 €
Vittel, San Pellegrino	50 cl	4 €
Vittel, San Pellegrino	100 cl	5 €
Soft (<i>En accompagnement d'alcool</i>)		2 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	3 €
Double Expresso	5 €
Expresso Décaféiné	3 €
Cappuccino	5 €
Thé Parsney's	4 €
<i>(Ceylan, Darjeeling, Earl grey, English Breakfast, Thé Vert Menthe, Goût Russe)</i>	
Infusion (<i>Camomille / Camomille Tisane</i>)	4 €
Chocolat Chaud	5 €
Irish Coffee	14 €
Normandy Coffe	14 €



BRASSERIE

Menu

Les 2 Rois