

La leçon de cuisine

Cette saison, cet atelier est réservé aux adultes et se prolonge par une dégustation.
Vous y apprendrez les recettes des plats de la carte mensuelle du restaurant (cette carte change chaque mois) et les dégusterez à la suite.

mercredi 25 mars 2020 de 15h à 17h

35 euros

Réservé aux adultes



les
grandes
TABLES
du Channel Calais
CUISINE DU QUOTIDIEN ET DE L'EXTRAORDINAIRE

les
grandes
TABLES
du Channel Calais
CUISINE DU QUOTIDIEN ET DE L'EXTRAORDINAIRE

MARS 2020

Les produits utilisés pour nos menus sont rigoureusement sélectionnés. Produits de proximité, agriculture bio et raisonnée.

Les jours et horaires

Le restaurant (réservation conseillée au 03 21 35 30 11)

Midi : du mardi au dimanche

Soir : vendredi et samedi

Le bistrot

Midi : sept jours sur sept

Soir : vendredi, samedi et les soirs de spectacle

Nous travaillons avec

L'élevage d'escargots de Radinghem

Les poissons des Ets Demarne à Boulogne-sur-mer

La chicorée Lutun de Oye-plage

Les fromages de la ferme du Vert à Wierre-Effroy

Les pommes / jus de pomme du verger de La Beussingue à Peuplingues

Les endives de Balinghem de Mr Hamerel

Les œufs de la ferme des croissettes à Rodelinghem

La glace artisanale «Ma très bonne glace»

L'huile vierge de Colza de Mentque-Nortbécourt

Les pommes de terre à Vieille Eglise de Mr Rivenet

Les légumes de la ferme Muys à Coulogne

Les céréales bio d'Un autre chemin à Coquelles

La boulangerie La maison des tartes à Sangatte

La poissonnerie Fournier Fils à Calais

Les entrées 6,50 € (au choix)

Langoustines marinées, fenouil et bouillon de crabe vert
Œuf de la ferme des croisettes, pomme de terre au foin et nori
Crème de parmesan, ciboulette et pancetta

Les plats 14,50 € (au choix)

Eglefin, lait d'amande, chou de Bruxelles et pamplemousse chinois
Poulet fermier de la côte d'Opale en waterzoï
Epaule d'agneau, blette et petit épeautre
Risotto de petit épeautre, fort d'ambleteuse, blette et chou de Bruxelles
Suggestion du jour

Le fromage 8 €

Plateau de fromage de Wierre-Effroy

Les desserts 6,50 € (au choix)

Triple chocolat, fève de Tonka et crunch
Crème citron, noix, noisette et noix de pécan
Soupe de poire, glace chicorée et *petit Lu*
Café gourmand (+ 2 €)

Menu à 19,00 € (choix de la carte)

Entrée + plat ou Plat + dessert

Menu à 20,50 € (choix de la carte)

Plat + fromage

Menu à 25 € (choix de la carte)

Entrée + plat + dessert

Menu à 26,50 € (choix de la carte)

Entrée + plat + fromage

Menu de l'extraordinaire à 36 € (5 services)

Entrée 1 Crème de parmesan, ciboulette et pancetta

Entrée 2 Langoustines marinées, fenouil et bouillon de crabe vert

Poisson Eglefin, lait d'amande, chou de Bruxelles et pamplemousse chinois

Plat Poulet fermier de la côte d'Opale en waterzoï

Dessert Crème citron, noix, noisette et noix de pécan

Pour les personnes sujettes à allergie alimentaire, nous adaptons nos plats.
Merci de nous le préciser.

Apéritif

Kir (12,5 cl)	2,60 €
Martini rouge, blanc ou rosé (5 cl)	3,00 €
Suze (5 cl)	3,00 €
Muscat (8 cl)	3,00 €
Ricard (2 cl)	3,50 €
Picon vin blanc (12,5 cl)	4,00 €
Picon bière (25 cl)	4,50 €
Américano (10 cl)	6,50 €
Gin ou Vodka + soft (15 cl)	5,50 €
Porto (8 cl)	3,50 €

Whisky clan Campbell (4 cl)	5,00 €
Whisky Jack daniel's (4 cl)	6,00 €
Whisky Aberlour (4 cl)	7,50 €
Whisky + soft (15 cl)	6,00 €
Coupe de champagne (10 cl)	7,00 €
Cocktail maison champagne, jus pomme et crème de mûre	7,50 €

Eau

Evian (100 cl)	4,50 €	(50 cl)	3,00 €
Badoit (100 cl)	4,50 €	(50 cl)	3,00 €
Eau de Perrier (100 cl)	4,50 €		

Soft

Coca, Coca 0 (33 cl)	3,00 €
Fanta orange ou sprite (33 cl)	3,00 €
Jus de fruits (20 cl) orange, ananas, abricot, tomate, raisin	2,60 €
Jus de pomme de Beussingue (25 cl)	2,50 €
Limonade (25 cl) divers choix artisanale	2,80 €
Badoit rouge (33 cl)	2,80 €
Fuze tea (25 cl)	2,70 €
Finley (agrumes, tonic) (25 cl)	2,70 €
Sirap à l'eau (25 cl) grenadine, citron, menthe, violette...	1,50 €
Cidre brut (25 cl)	3,00 €

Bière

Pressions	
Pelforth (25 cl)	3,00 €
Ciney "brune" (25 cl)	3,80 €
Hapkin (25 cl)	3,80 €
Bouteilles	
Heineken 0° (25 cl)	3,00 €
Mort subite (37,5 cl)	4,30 €
blanche ou rouge	
Lagunitas ipa (35,5 cl)	4,50 €
Pelforth brune (33 cl)	3,50 €
Duvel (33 cl)	4,50 €