

LE GROET DE MARIE 20€

9 place Roger Salengro ARQUES

03 21 11 13 47



Crème brûlée d'endives au Mont des Cats
ou

Carpaccio de légumes de saison en marinade à
l'Anosteké

Croustillant de Bœuf au Maroilles mariné à la
Bracine Blonde et pain d'épices, purée écrasée à
l'ancienne

ou

Waterzoï du pêcheur aux poireaux et topinambours,
penne

Flan aux œufs à la génoise et chantilly caramel au
beurre salé

ou

Blanc Mangé à la bêtise de Cambrai, glace chocolat

Menu proposé les journées (midi et soir) du lundi, jeudi,
vendredi et samedi et les midis du mardi et dimanche

Origine des produits : Légumes de la Fraiseriaie de LAA à Saint-Omer
et Ferme du Pont d'Achelle à Nieppe, poissons du Port de Boulogne-
sur-mer, viandes de la Boucherie Fagoo à Saint-Omer

20€

LECOQ EN PAPILLOTE

8 bis rue de Théroouanne SAINT-OMER

03 61 51 22 54



Croustillant d'asperges, flan de carottes de Tilques,
sauce mousseline

Cassolette de filet de Limande au sablé de Wissant
ou

Mijoté de noix de joue de porc à l'Anosteké

Amûnière pomme poire au chocolat

Menu proposé les midis du lundi au dimanche et les soirs
du vendredi et samedi

Sur réservation uniquement

Origine des produits : Tilques, Wierre-Effroy, Boulogne

20€

L'HISTOIRE DE...

1 rue Henri Dupuis SAINT-OMER

03 21 98 14 38



La carotte crevette
(carotte de tilque, crevette grises)

ou

Fricassée d'escargots de Radinghen, champignons,
crémeux poireaux

Tournedos de cochon, lard fumé, jus chicorée
ou

Roulé de limande, sauce citronnelle

Millefeuille chocolat genièvre de Houlle
ou

La pomme chiboust

Menu proposé le lundi midi, les journées (midi et soir) du
mardi et du jeudi au dimanche

20,5€

HOTEL RESTAURANT IBIS

2 rue Henri Dupuis SAINT-OMER

03 21 93 11 11



Bruschetta du ch'ti

Coq à la bière de Saint-Omer

Crumble de fraises et spéculoos

25cl de vin ou 25cl de bière pression
ou 50cl d'eau

Menu proposé les journées (midi et soir) du lundi au
vendredi

Origine des produits : Bière de Saint-Omer

CLAIRE'MARAIS

22€

1 boulevard de strasbourg SAINT-OMER
03 21 98 43 42



Carpaccio de volaille de Licques, émulsion de citron et huile, noisettes torrifiées et basilic

ou

Crevettes sur fondue de Reblochon, jeunes pousses à l'huile de noisettes et balsamique

Filet mignon de porc rôti au pesto, risotto de pommes de terre, bouillon de légumes, mesclun de salade à l'huile de noisette

ou

Dos de Lieu Noir gratiné au Maroilles, purée de lentilles, pommes grenailles sautées, sauce crustacés

La Figue, compotée de figues et Panna Cotta sur pain d'épices et biscuit Succès

ou

Le Chocolat, macaron chocolat façon Religieuse, caramel beurre salé

Menu proposé les midis du mardi au dimanche et les soirs du jeudi au samedi

Origine des produits : Volailles de Licques, fromage de la Ferme Audomaroise, porc de ETS Fagoo, légumes des Marais

LE CYGNE

22€

8 rue Caventou SAINT-OMER
06 32 30 29 20



L'asperge dans tous ses états, œuf fermier cuit basse température

Dodine de volaille jaune, sucette Maroilles et salade printanière de jeunes pousses

La grosse gaufre à la bière «Saison» d'Esquelbecq (meilleur bière du monde 2016)

Menu proposé les journées (midi et soir) du mardi au samedi et le dimanche midi

Origine des produits : Volaille de Licques, bière d'Esquelbecq, Maroilles

LES FRANGINS

22,9€

5 rue Carnot SAINT-OMER
03 21 38 12 47



Carpaccio de Saumon à l'aneth

ou

Croustillant de Maroilles, crème du Marais

Escalope de volaille à la bière de Saint-Omer

ou

Dos de Cabillaud

Crème brûlée à la Cassonade

ou

Coupe Flamande

Menu proposé les journées (midi et soir) du lundi au vendredi et le samedi midi

Autres choix de plats possibles

Origine des produits : Viande locale

LE GARDIAN

25€

16 rue Louis Martel SAINT-OMER
03 21 38 35 82

Mise en bouche velouté de carotte de Tilques au cumin

Vol-au-vent brioché, andouille de Chez Marco et Maroilles

ou

Mélange de jeunes pousses poisson fumé de la mer du nord et ratte du Touquet

Cuisse de poulet de Licques à la bière de Saint-Omer

ou

Pièce du boucher sur fondue d'endives, gratin dauphinois et sauce Maroilles

Crème brûlée à la chicorée

ou

Tiramisu aux spéculoos

Menu proposé le vendredi soir et les journées (midi et soir) du samedi et dimanche

Origine des produits : Carottes de Tilques, maroilles, volaille de Licques, andouille de la Boucherie Chez Marco, bière de Saint-Omer, ratte du Touquet

25€

LES TROIS CAVES

18 place Foch SAINT-OMER
03 21 39 72 52



Millefeuille de saumon aux légumes frais
ou
Pain chti aux escargots et Mont des Cats

Magret de canard aux pleurotes sauce fruits rouges
ou
Dos de cabillaud et son emulsion de chorizo
ou
Tiramisu chocolat blanc framboise
ou
Coupe des îles

Menu proposé les journées (midi et soir) du mardi au dimanche

Origine des produits : Légumes du marais de Saint-Omer
Escargots de Radinghem

25€

AUBERGE DE WISMES

3 chemin de Merck WISMES
03 21 88 20 69

Ris de veau sauce aux cèpes
ou
Risotto aux gambas

Mijoté d'agneau du pays
ou
Pavé de boeuf sauce aux poivres

Brioche perdue à l'ananas flambé au rhum et sa
glace rhum-raïsans
ou
Banane rôtie, mousse au chocolat et sa glace vanille

1 café Méo offert pour l'achat d'un menu Printemps
des Chefs

Menu proposé les midis du jeudi et dimanche et les
journées (midi et soir) du vendredi au samedi

Réservation conseillée

Origine des produits : Agneau du Nord Pas-de-calais, légumes de
Clairmarais, café Méo de Lille

25€

LE SAINT-CHARLES

6 rue du minck SAINT-OMER
03 21 88 57 38



Assiette gourmande

Toast au foie gras de canard maison, saumon fumé maison
et noix de Saint-Jacques juste poêlées sur sa petite roquette

Carbonnade de lotte
ou
Filet de poulet de Licques sauce camembert de
Samer

Fromages de la région
ou
Dessert au choix sur la carte

Menu proposé le lundi soir, les journées (midi et soir) du
mardi, jeudi, vendredi et samedi et le dimanche midi

Sur réservation

Origine des produits : Poulet de Licques, saumon de Boulogne-sur-
Mer, légumes Saint-Omer

26€

LE SAINT-SÉBASTIEN

2 place de la Libération BLENDÉCQUES
03 21 38 13 05



Beignets croquant de courgette, cœur fondant Saint-
Moret, mozzarella, épinards, salade d'endives
ou
Rosace de saumon fumé au chèvre frais de
Bouvelinghem

Aumônière de cabillaud flan de carottes de Tilques et
poireaux Leblond
ou
Brochette de volaille de Licques, sauce Maroilles

Brioche de pain perdu, glace vanille, caramel au beurre
salé
ou

Vacherin glacé spéculoos et chorice
Cocktail Maison et sa mise en bouche
1 verre de vin blanc et 1 verre de vin rouge ou 1 bière

Menu proposé tous les jours (midi et soir) sauf le dimanche
soir

Origine des produits : Chèvre frais de Bouvelinghem, carottes de
Tilques, poireaux Leblond, volaille de Licques

LA SAPINIÈRE

26,5€

12 route de Setques WISQUES
03 21 38 94 00



Soupe de poissons de la Mer du Nord et sa garniture

ou

Tarte fine de sardine sous lit de salade

Carbonnade de bœuf à la Flamande

ou

Moule Marinière et frites fraîches

Plateau de fromage

Gâteaux Carambouche aux pommes

(Mousse Carambar et dés de pommes sur biscuit spéculoos)

ou

Bavarois aux poires, chocolat et biscuit spéculoos

Menu proposé le lundi soir, les journées (midi et soir) du mardi au samedi et le dimanche midi

Origine des produits : Poissons de la Côte d'Opale

LE SAINT-SÉPULCRE

27,9€

19 rue Saint-Sépulcre SAINT-OMER
03 61 51 63 84

Terrine aux deux saumons

ou

Brick normande

Tournedos sauce foie gras accompagné de pommes terre grenailles et petits légumes

ou

Waterzoï de poisson aux petits légumes

Mousse aux deux chocolats

ou

Moelleux chocolat blanc, cœur fruits rouges

Kir ou cocktail de jus de fruits

1 bière ou 1 verre de vin ou 1 soft

Café

Menu proposé les midis du mardi au dimanche et les soirs du vendredi et samedi

Origine des produits : Viandes boucherie Marco, poisson Criée de Boulogne-sur-mer, foie gras français

LA GLOIRE DE MON PÈRE

28€

1 place Alfred Gilliers SAINT-OMER
06 74 94 62 07



Mise en bouche

Emulsion de carottes de Licques au foie gras

Terrine de volaille de Licques basse température à la bière

Caudière de poissons et coquillages

Île flottante à la chicorée

Deux verres de vins de notre sélection rouge ou blanc

Menu proposé les midis du vendredi et samedi

Le menu sera servi à table dans le restaurant ou dans son salon privatif sous forme de table d'hôtes

Origine des produits : Poissons de la Marée Boulonnaise, légumes de la Crèssonière Tilques, bière de Saint-Omer, volaille de Licques

LA BAGUERNETTE

29€

3 rue du Marais CLAIRMARAIS
03 21 39 33 92



Apéritif à partager

Terrine de cochon de lait aux spéculoos

Plat à partager

Lapin de Ducasse accompagné de ses pommes de terres grenailles et sa purée de légumes

Dessert à partager

Tarte façon crumble aux poires et chocolat

Cocktail maison, vin de la maison, eaux, café ou thé
Service à discrétion de nos plats et boissons !

Menu proposé les journées (midi et soir) du jeudi au samedi et le dimanche midi

Le menu sera servi en table d'hôtes et à la carte dans le restaurant

1^{ère} table d'hôte le midi à 12h - 2^{ème} table à 12h30

1^{ère} table d'hôte le soir à 19h30 - 2^{ème} table à 20h

29€

LE MOULIN DE MOMBREUX

70 chemin de Mombreux LUMBRES
03 21 98 68 72

La coquille Saint Jacques Boulonnaise, crème
butternut

Le rôti d'onglet, compotée d'échalotes et sa
couronne de pomme de terre

La panna cotta et sa purée pomme poire
caramélisée

Menu proposé les journées (midi et soir) du lundi au jeudi,
les midis de vendredi et samedi et le dimanche soir

Sur réservation uniquement

29€

NAJETI HÔTEL CHÂTEAU TILQUES

12 rue du Château TILQUES
03 21 88 99 99



Ficelle de tourteau de nos côtes, aux salpicons de
choux fleurs du Marais Audomarois

Ballotine de volaille de Licques pochée et farcie aux
morilles, crumble de poireaux comme une flamiche,
sauce suprême

Cheesecake aux pommes caramélisées et Genièvre
de Houlle, sablé Spéculoos

Menu proposé tous les jours (midi et soir)

Origine des produits : Tourteau de nos côtes, volaille de Licques,
choux fleurs du marais Audomarois, Genièvre de Houlle, spéculoos

30€

MELLE DE TRÉVISE

15 rue Louis Martel SAINT-OMER
03 21 12 78 48



Fine bouillabaisse en gelée, rouget barbet et
sopçon de foie gras

Médaillon de magret de canard, écrasé de rattes et
betteraves glacées

Gâteau éponge et mousse de pomme, sorbet au
genièvre de Houlle

Coupe de Prosecco en apéritif

Menu proposé les soirs du vendredi et samedi et le
dimanche midi

Sur réservation uniquement

Origine des produits : Poissons de Boulogne-sur-Mer, canard et Foie
gras fermier de Bergues, légumes Jardin Biodynamique du Château
de Laprée

32€

CHÂTELLERIE DE SCHOEBEQUE

32 rue Maréchal Foch CASSEL
03 28 42 42 67

Tarte fine d'endives crumble spéculoos et crème de
Cassel

ou
Œuf cocotte à l'ortie

Dos de Lieu Noir, beurre aux algues et fleur de sel
ou

Caquelon de poulet fermier

Inspirations du chef
ou

Crème brûlée thé vert menthe

Menu proposé les soirs du lundi au vendredi, la journée
(midi et soir) du samedi et le dimanche midi

Origine des produits : Produit fermier de la ferme des Récollets,
poisson de Boulogne-sur-mer

AU RALLYE D'ARTOIS

32€

31 route de watten HOULLE

03 21 93 12 82



Mise en bouche

La salade printanière, noix de saint-jacques poêlées et jeunes légumes

ou

Le feuilleté d'asperges vertes et sa crème au Batistin

La côte de veau aux herbes fraîches et sa purée de panais

ou

Le dos de cabillaud rôti et sa julienne de légumes de Tilques

Le macaron glacé à la gaufre du nord

ou

La poire confite et sa crème au houlle citron cassonade

Menu proposé les midis du lundi, mardi, jeudi et dimanche et les journées (midi et soir) du vendredi et samedi

Origine des produits : Ferme Bédague à Tilques, ferme du Milou à Tatinghem, boucherie Fagoo à Saint-Omer, Distillerie de Genièvre Persyn à Houlle

AUBERGE DE L'ARC EN CIEL

33€

22 rue de Fruges FAUQUEMBERGUES

03 21 39 51 44



Terrine de Verchocq

brioche Makocz aux graines de Pavot Bleu, confit d'oignons

ou

Cuisses de Grenouilles comme d'Antan
au Beurre Maître d'Hôtel, Crostini à l'ail

Truite Arc-en-Ciel du vivier de l'Auberge
à la vanille Bourbon, jeunes pousses

ou

Pavé de Bœuf Angus à l'herbe d'Audinchthon
sauce au whisky Speyside, carottes glacées

Nougat glacé au miel

amandes et noisettes, Mentha & gaufre fine pur beurre

ou

Tartelette à l'agrumes Yuzu et cannelle
guimauve & crème glacée à la Faisselle

Menu proposé les journées (midi et soir) du mercredi au samedi et le dimanche midi

Origine des produits : Truite Arc en ciel du Vivier provenance Atrifrigues, pavé Angus des viandes du Château neuf d'Audinchthon

A LA FERME LOISEL

35€

11 rue Hellebroucq HOULLE

03 21 95 35 24



Mise en bouche

Le hareng pomme de terre à l'huile revisité par le chef

Duo de foie gras aux spéculoos et pain d'épices

ou

Noix de Saint-Jacques sous cloche, purée et chips de panais

Pavé de bœuf à la bière la Houilloise et vieux Bouve

ou

Dos de skrei, émulsion au lard et risotto d'endives

Pomme pétillante caramélisée, glace vanille et sa tuile carambar

Deux verres de vins en accord

Menu proposé le mercredi soir, les journées (midi et soir) du jeudi, vendredi et samedi et le dimanche midi

Origine des produits : Hareng label rouge JC David (Boulogne-sur-mer), bière la Houilloise du Chaudron Helfic Helfaut, Vieux Bouve Sénécat Dominique (Bouvelinghem), légumes de divers fournisseurs du marais Audomarois

NAJETI RESTAURANT

35€

LE LODGE

Chemin des Bois LUMBRES

03 21 11 42 42



Tartare de thon rouge et sa chantilly wasabi, gelée mentholée et tuile croquante aux graines de sésames

ou

Cromesquis de canard confit, émulsion de blettes et poireaux et jus de veau à la brisure de truffe

Cœur de rumsteack Hauts-de-France
poêlée de légumes du moment pomme dauphine et sauce choron

ou

Filet de bar saisi sur la peau
jardinière de printemps et rattes du Touquet, réduction d'orange sanguine comme un beurre blanc

Meringue et chocolat praliné

ou

Omelette revisitée du Lodge à la mangue

1 verre de vin (12cl) ou 1 bière (25cl) ou 1 soft (33cl)

1 café et ses mignardises

Menu proposé tous les jours (midi et soir)

Origine des produits : Cœur de rumsteack Hauts-de-France

38€

LA FERME BRASSERIE BECK

1180 rue Eeckelstraete BAILLEUL
03 28 49 03 90



Potage et Amuse Bouche

Assiette du brasseur
(jambon à l'os, lard, terrine, crudités maison)

Dessert maison

Menu proposé le dimanche midi

Repas à partager autour de la table d'hôtes sur une calèche équipée (table, banquettes chauffantes) tractée par des chevaux flamands

Sur réservation uniquement

Origine des produits : viande d'origine française, légumes locaux

AU PETIT BRUXELLES 46€

1656 route Nationale **SAINTE-MARIE-CAPPEL**
03 28 42 44 64



Mise en bouche

Soupe à Isabelle Abbelleyt de la ferme des 4 chemins
(gagnante 2016 de « faites de la soupe »)

1^{ère} entrée : Poireau vinaigrette à notre façon

2^{ème} entrée : Scorsonères en sabayon
à la bière Anosteké IPA

Dos de sandre sauté, déclinaison de carottes et
oranges sanguines

Crèmeux banane-chocolat, sablé antillais

1 kir vin blanc casselois (crème de cassis, genièvre de Houlle, vin blanc)

1 verre de Chardonnay de pays d'Oc

1 verre de Gamay de Touraine

ou

Jus de fruits ou eau minérale

1 café et sa mignardise

Menu proposé les journées (midi et soir) du jeudi au
samedi et les midis du dimanche et lundi

Origine des produits : Légumes maraichers de Clairmarais, sandre du Zieu, oeufs de la ferme Savage à Terdegghem, lapins et poulets de la ferme des 4 chemins à Saint-Marie-Cappel, jus de pomme de la pommeraie d'Oxelaere, Genièvre de Houlle, bière «Anosteké» IPA de la brasserie du pays flamand

Dès le 20 mars et
jusqu'au 24 mars 2017,
NRJ Saint-Omer invitera
ses auditeurs à participer à
des jeux à l'antenne pour
tenter de remporter un
menu printemps des chefs
pour deux personnes, à
consommer dans l'un des
restaurants participants
pendant l'opération !

