



LA COMPAGNIE
DU DRAGON



RESTAURANT · CAFÉ · BAR

L'Antre du Dragon

Née de l'association de houblons des Flandres et américains, la bière Dragon de Calais est une bière blonde de haute fermentation aux reflets dorés. Les notes herbacées et végétales révèlent en bouche un subtil arôme d'agrumes et de fruits tropicaux, ponctué d'une note de coco et de fleurs d'acacia.

BIÈRE



BRASSERIE
DU PAYS
FLAMAND
FRANCE



LA COMPAGNIE
DU DRAGON



craft
BREW
LABORATOIRE

MADE IN HAUTS-DE-FRANCE — À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

SAVOURER À TOUTE HEURE

Boissons chaudes

| | |
|------------------------------|--------|
| Café expresso | 1.80 € |
| Café crème | 2.00 € |
| Double expresso | 3.60 € |
| Double crème | 3.80 € |
| Décaféiné | 1.80 € |
| Décaféiné crème | 2.00 € |
| Double décaféiné | 3.60 € |
| Double décaféiné crème | 3.80 € |
| Café allongé | 1.90 € |
| Allongé crème | 2.10 € |
| Chocolat chaud..... | 3.00 € |
| Chocolat chaud enfant | 1.60 € |
| Supplément lait..... | 0.20 € |

SPÉCIALITÉS

| | |
|--|--------|
| Cappuccino | 3.80 € |
| Draco Café | 4.50 € |
| Double expresso et sa chantilly bleu-dragon | |
| Draco Choco | 4.50 € |
| Chocolat chaud et sa chantilly bleu-dragon | |
| Café latte | 4.50 € |
| Café latte parfumé | 5.00 € |
| Noisette, vanille, amande, caramel, lait de coco, cookie | |
| Vin chaud | 4.00 € |
| Roustintin | 6.00 € |
| Irish coffee | 7.00 € |
| L Thé Herborus | 4.00 € |
| Demandez notre carte de thés Herborus ! | |

Boissons fraîches

| | |
|--|----------------|
| Sirap à l'eau..... | 25cl .. 2.20 € |
| Lait froid..... | 25cl .. 2.00 € |
| Diabolo..... | 25cl .. 2.80 € |
| Jus de fruit Orange, pomme, ananas...20cl .. | 3.00 € |
| Schweppes® Tonic ou Agrum' | 25cl... 3.40 € |
| Tropico® Tropical | 25cl... 3.40 € |
| Fuze Tea® | 25cl .. 3.50 € |
| Pêche ou Citron vert menthe | |
| L Limonade artisanale..... | 25cl .. 3.50 € |
| Nature, violette, fraise-poire | |
| Coca-Cola® | 33cl .. 3.90 € |
| Original, ou Sans sucre | |
| Orangina® | 25cl .. 3.80 € |
| Vittel® | 25cl .. 2.50 € |
| Vittel® | 50cl .. 4.00 € |
| Perrier® | 33cl .. 3.60 € |
| Perrier Fines Bulles® | 50cl .. 4.50 € |
| Supplément rondelle | 0.20 € |
| Supplément sirap | 0.50 € |



Bières

EN PRESSION

| | 25cl..... | 33cl..... | 50cl |
|-----------------|-----------|-----------|-----------|
| Pelforth 5.5° | 3.20 € | .. 4.00 € | .. 5.80 € |
| Affligem | 3.70 € | .. 4,50 € | .. 6.70 € |
| Bière de saison | 4.20 € | .. 5.00 € | .. 7.60 € |
| Panaché | 3.20 € | .. 4.00 € | .. 5.80 € |
| Monaco | 3.60 € | .. 4.40 € | .. 6.50 € |
| Picon bière | 3.80 € | .. 4.60 € | .. 6.90 € |

Cocktails & apéritifs

COCKTAILS ALCOOLISÉS (1,8cl)

| | |
|--|--------|
| Mojito | 8.00 € |
| <small>Rhum blanc, sirop sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse</small> | |
| Spritz Aperol® | 8.00 € |
| <small>Prosecco, Aperol, eau pétillante, rondelle d'orange</small> | |
| Cocktail alcoolisé du moment | 8.00 € |
| <small>Demandez sa recette à nos équipiers !</small> | |
| Dragon des Mers | 8.00 € |
| <small>Téquila, jus d'ananas, liqueur de banane, crème de coco, sirop de curaçao</small> | |

COCKTAILS SANS ALCOOL (1,8cl)

| | |
|---|--------|
| Virgin Mojito | 6.00 € |
| <small>Eau gazeuse, citron vert, menthe, sirop sucre de canne</small> | |
| Dragon des Airs | 6.00 € |
| <small>Jus d'ananas, sirop de curaçao, crème de coco, sirop de banane</small> | |
| Cocktail sans alcool du moment . | 6.00 € |

À partager

L **V** **Planche apéritive mixte**18.90€
Charcuterie et/ou fromages locaux accompagnés de pain, beurre, cornichons, noix, tomates confites, fruits frais, gressins. Disponible en version végétarienne.

L **Planche dégustation Dragon**30.00€
Bouteille 75cl de bière Dragon de Calais, accompagnée d'une planche mixte charcuterie et fromages locaux accompagnés de pain, beurre, cornichons, noix, tomates confites, fruits frais, gressins.

Petites faims

| | |
|------------------------------|--------|
| Hot-dog | 6.00 € |
| Croque Monsieur simple | 3.50 € |

EN BOUTEILLE

| | | |
|------------------------------------|--------|---------|
| Mort Subite Kriek 4° | 33cl . | 5.00 € |
| L Blanche de Wissant 4.5° | 33cl . | 5.00 € |
| L Ch'ti Ambrée 5.9° | 33cl . | 5.00 € |
| L Bière des 2 Caps 6° | 33cl . | 5.00 € |
| Queue de Charrue 5,4° | 33cl . | 5.00 € |
| L Dragon de Calais 6° | 33cl . | 5.50 € |
| L Dragon de Calais 6° | 75cl | 12.50 € |

| | 2cl | 4cl |
|------------------------------------|--------|-----------|
| Clan Campbell© 40° | 3.00 € | ...5.50 € |
| Glenfiddich® 12 ans 40° | 4.00 € | ...7.50 € |
| Ricard® 45° | 3.00 € | .. 5.50 € |
| Rhum blanc 37,5° | 3.00 € | .. 5.50 € |
| Rhum ambré 37,5° | 3.50 € | ...6.50 € |
| Ti punch | | 6.00 € |
| Get 27® 21° | | 5.00 € |
| Martini® Rouge ou Blanc 14°4 | | 3.40 € |
| Connemara | | 10.00 € |
| Bunnahabhain | | 10.00 € |
| Jura | | 10.00 € |

| | 15cl |
|---|--------|
| Passoa 15° Orange, pomme ou ananas..... | 6.00 € |
| Malibu 18° Orange, pomme ou ananas | 6.00 € |
| Vodka Coca, orange, pomme ou ananas | 6.00 € |
| Gin tonic | 6.00 € |
| Baby Coca ou orange | 3.50 € |
| Whisky Coca ou orange | 6.00 € |
| Picon 18° Vin Blanc | 3.80 € |
| Kir | 3.50 € |
| <small>Crème cassis, mûre, pêche, framboise, violette</small> | |
| Kir royal | 6.50 € |
| <small>Crème cassis, mûre, pêche, framboise, violette</small> | |
| Coupe de Prosecco | 6.00 € |

Vins

| | 12,5cl | 25cl | 50cl |
|---------------------|--------|--------|---------|
| Chardonnay blc . | 3.00 € | 5.80 € | 10.50 € |
| Grenache rosé .. | 3.00 € | 5.80 € | 10.50 € |
| Valjoli rouge | 3.00 € | 5.80 € | 10.50 € |

BIG Côte de Gascogne

| | |
|-----------|-----|
| 70cl..... | 18€ |
|-----------|-----|

À l'apéritif

| | |
|-------------------------------------|--------|
| V Pain gratiné à l'ail | 4.50 € |
| Saucisson sec | 6.00 € |

Crêpes

Crêpe au sucre ou à la vergeoise..... 3.00 €

Crêpe sucre-citron 3.50 €

L Crêpe à la confiture artisanale 4.00 €

Crêpe au chocolat ou pâte à tartiner . 4.50 €

Crêpe du dragon..... 5.40 €

Sauce chocolat, boule de glace, chantilly bleu-dragon

Gaufres liégeoises

Gaufre sucre ou à la vergeoise 3.50 €

L Gaufre à la confiture artisanale 4.50 €

Gaufre chocolat ou pâte à tartiner 5.00 €

Gaufre du dragon..... 5.90 €

Sauce chocolat, boule de glace, chantilly bleu-dragon

Desserts maison

Cookie pépites de chocolat 3.20 €

Panini Nutella® 3.00 €

Brownie 4.50 €

Café ou thé gourmand 7.00 €

Supplément boule de glace 0.90 €

Coupes glacées

NOS SUGGESTIONS

Café Liégeois 7.00 €

Deux boules de glace café, une boule de glace vanille, coulis café et crème chantilly

Choco Liégeois 7.00 €

Deux boules de glace chocolat, une boule de glace vanille, coulis chocolat et crème chantilly

Dame blanche 7.00 €

Trois boules de glace vanille, coulis chocolat et crème chantilly

À LA CARTE

Composez votre coupe glacée au gré de vos envies avec les saveurs :

Vanille, chocolat, café, fraise,

citron-vert, passion, coco ou ananas

Coupe glacée 1 boule 2.50 €

Coupe glacée 2 boules 4.50 €

Coupe glacée 3 boules 6.50 €

Supplément chocolat 0.50 €

Supplément crème chantilly 0.50 €



À L'HEURE DU DÉJEUNER

Bruschettas garnies

Chaque tartine est accompagnée de salade mesclun.

Bruschetta enfant 5.90 €

Base tomate, poulet, mozzarella

V Bruschetta végétarienne 9.90 €

Base tomate, olives noires, tomates cerises, mozzarella

S Bruschetta du Dragon 11.90 €

Base tomate - harissa, chorizo, oignons rouges, poivrons, piment, mozzarella

Bruschetta poulet curry 12.90 €

Base crème fraîche, poulet, curry, oignons, mozzarella

Bruschetta burger 13.90 €

Sauce burger, bœuf haché, oignons caramélisés, comichons, cheddar

L Bruschetta pommes-camembert 13.90 €

Base crème fraîche, Camembert du boullonnais, jambon sec, pommes au Calvados, mozzarella

L Bruschetta poulet maroilles 13.90 €

Base crème, poulet, poireaux, mozzarella, maroilles

Salades

V Salade fromagère 12.90 €

Salade, tomates, noix, fruits, 3 variétés de fromages locaux

Salade de chèvre chaud 13.90 €

Salade mesclun, toasts au chèvre, lardons fumés, miel, tomates cerise, œuf dur, noix

Salade Cæsar 13.90 €

Salade mesclun, tomates, œuf dur, croûtons, parmesan, blanc de poulet, sauce caesar

Salade poulet miel-moutarde 13.90 €

Salade mesclun, poulet, miel, moutarde, tomates, œuf dur, croûtons

Croques & hot-dog

Chaque croque est gratiné au fromage et accompagné d'une salade composée.

Croque Monsieur 8.90 €

Beurre, jambon, emmental, mozzarella

Croque Welsh 8.90 €

Beurre, jambon, cheddar râpé

V Croque Monsieur au chèvre 8.90 €

Base crème fraîche, chèvre, tomates confites, mozzarella

Croque Ch'ti 8.90 €

Beurre, jambon, emmental, maroilles

Supplément œuf croque Madame... 0.50 €

Hot-dog 6.00 €

S Drac'Hot-dog 6.50 €



BRUSCHETTA BURGER 13.90€



SALADE DE CHÈVRE CHAUD 13.90€



CROQUE MONSIEUR GRATINÉ 8.90€

L Local • **V** Végétarien • **S** Épicé

Suggestions de présentation, accompagnements pouvant varier selon la saison.
Service du déjeuner de 11:30 à 14:30. Prix nets service compris, en euros TTC.

NOS BELLES FORMULES

Menu petit dragonnier

8.90€

Dès 11:30, jusque 12 ans

Mini plat du jour **ou** Hot-dog
ou Croque-monsieur
ou Bruschetta enfant

Avec
une
surprise

- + Tomates cerises
- + Boisson au verre (*Sirop à l'eau / Eau pétillante / 1/4 de Vittel / Limonade / Coca-Cola / Diabolo / Jus de fruits*)
- + Cookie **ou** Compote **ou** Boule de glace

Formule petit déjeuner

9.90€

Jusqu'à 11:30

- Boisson chaude + jus d'orange
- + pain & confiture artisanale
- + trio de viennoiseries
- + fruit frais

Formule faim de dragon

17.90€

En semaine de 11:30 à 14:30

- Entrée de la semaine
- + Plat du jour
ou Bruschetta végétarienne
ou Bruschetta du dragon
ou Salade de chèvre chaud
- + Dessert de la semaine
ou Glace 2 boules

Formule brunch 'vue sur mer'

18.90€

Sur réservation chaque dimanche de 11:30 à 14:30

Une planche sucrée salée

Pain perdu, trio de viennoiseries, fromage blanc, confiture artisanale, charcuterie et fromages locaux, œufs brouillés, lamelles de bacon grillé

- + Une boisson chaude
- + Un verre de jus d'orange

(Re)découvrez les spécialités locales

- 1** Thés du dragon
Herborus à Calais
- 2** Blanche de Wissant & Bière des 2 Caps
Christophe Noyon Brasseur à Tardinghen
- 3** Confiture artisanale
La conserverie du Chênelet Landrethun le Nord
- 4** Tomme des 2 caps
Fromagerie des 2 caps à Retz
- 5** Sablé de Wissant, Camembert du Boulonnais, Mimolette Wierre Effroy, Pavé de Calais
Fromagerie Sainte Godeleine à Wierre Effroy
- 6** Bière Dragon de Calais
Recette locale imaginée par la nano-brasserie calaisienne C.B.E, brassée à Blaringhem
- 7** Bière Ch'ti Ambrée
Brasserie Castelain à Bénifontaine
- 8** Limonade La Gosse
Limonadier réputé du Nord de la France situé à Liévin
- 9** Jambon sec, Mortadelle, Rosette, pâté de foie du nord, bacon, saucisson à l'ail fumé
Collectif de charcutiers Saint Gery à Saint Amand les eaux, Cochons Bleu-Blanc-Cœur

