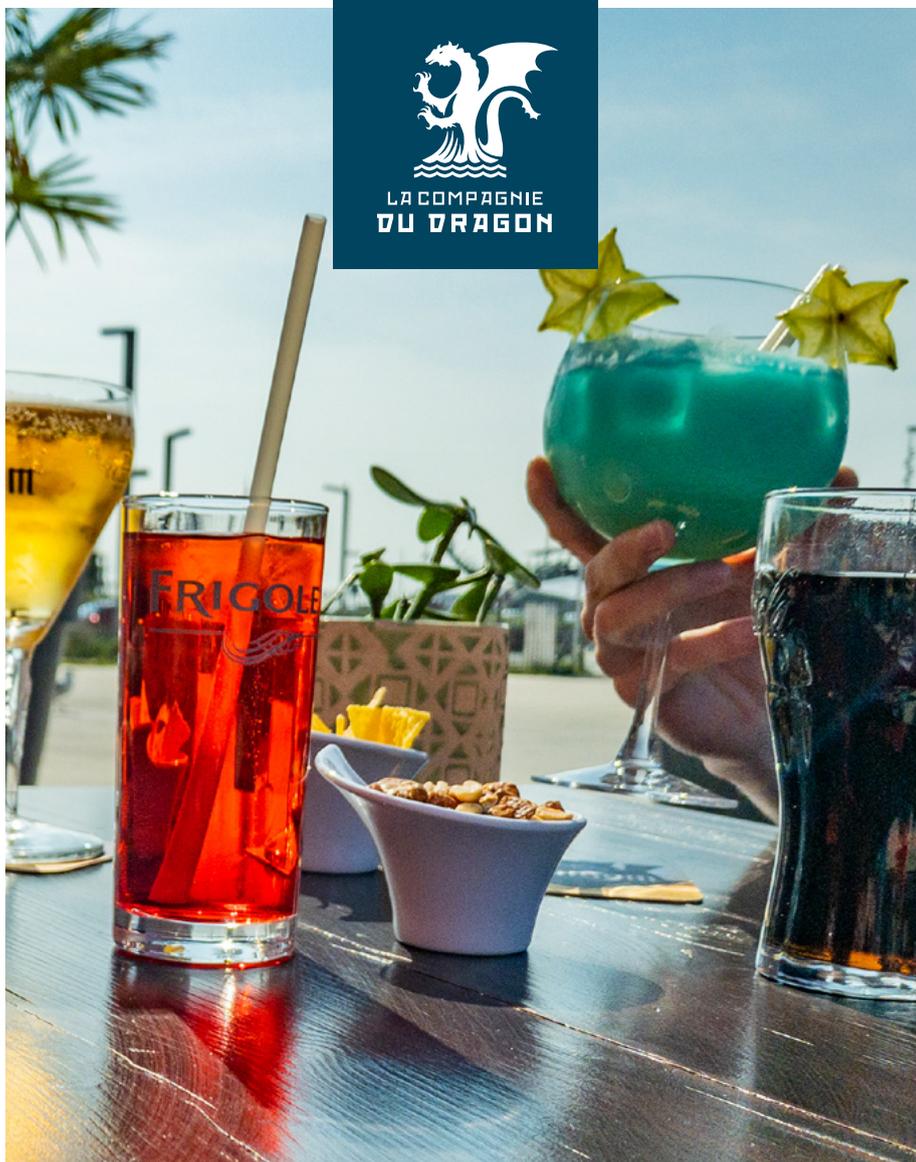




LA COMPAGNIE
DU DRAGON



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



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

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, courgettes, 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, boeuf haché, oignons caramélisés, cornichons, cheddar

L Bruschetta pommes-camembert 13.90 €

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

Bruschetta saumon 13.90 €

Base crème, ciboulette, saumon fumé, tomate confite, mozzarella

Salades

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, croustons, parmesan, blanc de poulet, sauce cæsar

Salade Jambon-melon 14.90 €

Salade, jambon sec, melon, œuf dur, tomates, fromage de brebis

Salade Saumon 14.90 €

Salade mesclun, saumon fumé, tomates, œuf dur, tomates confite, ciboulette

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 €

Beurre, 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 €



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.

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

Boissons fraîches

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



Bar à bière

EN PRESSION

	25cl	50cl
Pelforth 5.5°	3.50 €	6.50 €
Affligem	4.00 €	7.50 €
Bière de saison	4.50 €	8.40 €
Panaché	3.50 €	6.50 €
Monaco	3.70 €	6.70 €
Picon bière	3.80 €	6.90 €

Apéritifs & cocktails

	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 €
Martini® Rouge ou Blanc 14°4	3.40 €	
Connemara	10.00 €	
Bunnahabhain	10.00 €	
Jura	10.00 €	

	15cl
Vodka Coca, orange, pomme ou ananas	6.00 €
Gin tonic	6.00 €
Picon 18° Vin Blanc	3.80 €
Kir	3.50 €
Crème cassis, mûre, pêche, framboise, violette	
Kir royal	6.50 €
Crème cassis, mûre, pêche, framboise, violette	
Coupe de Prosecco	6.00 €

Carte des vins

BOUTEILLE (70cl)

BIG Côte de Gascogne	15.50 €
Rosé Océanide	15.50 €

À l'apéritif

L **V** Planche apéritive mixte18.90€
Charcuterie et/ou fromages locaux accompagnés de pain, beurre, cornichons, noix, tomates confites, fruits frais, gressins. Disponible en version végétarienne.

L Planche dégustation Dragon30.00€
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.

EN BOUTEILLE

Mort Subite Kriek 4°	33cl	5.50 €
L Blanche de Wissant 4.5°	33cl	5.50 €
L Ch'ti Ambrée 5.9°	33cl	5.50 €
L Bière des 2 Caps 6°	33cl	5.50 €

BIÈRE DRAGON DE CALAIS

L Witbier fruits rouges 5,5°	33cl	5.50 €
L Blonde 6°	33cl	5.50 €
L Blonde 6°	75cl	12.50 €

COCKTAILS ALCOOLISÉS (18cl)

Mojito 8.00 €
Rhum blanc, sirop sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse

Spritz Aperol® 8.00 €
Prosecco, Aperol, eau pétillante, rondelle d'orange

Pina Colada 8.00 €
Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne

Sex on the beach 8.00 €
Jus d'orange, vodka, crème de pêche et cranberry

Dragon des Mers 8.00 €
Téquila, jus d'ananas, liqueur de banane, crème de coco, sirop de curaçao

COCKTAILS SANS ALCOOL (18cl)

Virgin Mojito 6.00 €
Eau gazeuse, citron vert, menthe, sirop sucre de canne

Pina Colada 6.00 €
Jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne

Sex on the beach 6.00 €
Jus d'orange, crème de pêche et cranberry

Dragon des Airs 6.00 €
Jus d'ananas, sirop de curaçao, crème de coco, sirop de banane

AU VERRE

	12,5cl	25cl	50cl
Chardonnay blanc	3.00 €	5.80 €	10.50 €
Grenache rosé	3.00 €	5.80 €	10.50 €
Valjoli rouge	3.00 €	5.80 €	10.50 €
Rosé Océanide	3.50 €		
BIG Côte de Gascogne	3.50 €		

À PARTAGER

L Terrine de la Maison Huchin8,50 €
Terrine de terroir (Coquelles) de 200g

V Pain gratiné à l'ail4.50 €
Saucisson sec ou fûmé 6.00 €

PETITE FAIM

Hot-dog6.00 €
Croque Monsieur simple3,50 €



CRÊPE CONFITURE
ARTISANALE

4.50€

Crêpes

- Crêpe au sucre ou à la vergeoise..... 3.00 €
- Crêpe sucre-citron 3.50 €
- 📌 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 €
- 📌 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



GAUFRE
CHOCOLAT

5.00€

Desserts

- Cookie pépites de chocolat maison 3.20 €
- Panini Nutella® 3.00 €
- Brownie maison 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 €



PLANCHE
MIXTE

18.90€

NOS BELLES FORMULES

Menu petit dragonnier

9.90€

Dès 11:30, jusque 12 ans

Hot-dog **ou** Croque-monsieur
ou Bruschetta enfant

Avec
une
surprise

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

Formule petit déjeuner

9.90€

Tous les matins, jusqu'à 11:30

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

Formule Machine Express

14.90€

En semaine, de 11:30 à 14:30

Entrée* + Plat* **ou** Plat* + Dessert*

Formule faim de dragon

18.90€

En semaine, de 11:30 à 14:30

Entrée* + Plat* + Dessert* **ou** Glace 2 boules

Formule brunch sucré-salé

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 Charcuterie fine
Maison Huchin à Coquelles
- 3 Blanche de Wissant & Bière des 2 Caps
Christophe Noyon Brasseur à Tardinghen
- 4 Confiture artisanale
La conserverie du Chênelet
Landrethun le Nord
- 5 Tomme des 2 caps
Fromagerie des 2 caps à Retz
- 6 Sablé de Wissant, Camembert du Boulonnais, Mimolette Wierre Effroy, Pavé de Calais
Fromagerie Sainte Godeleine à Wierre Effroy
- 7 Bière Dragon de Calais
Recette locale imaginée par la nano-brasserie calaisienne C.B.E, brassée à Blaringhem
- 8 Bière Ch'ti Ambrée
Brasserie Castelain à Bénifontaine
- 9 Limonade La Gosse
Limonadier réputé du Nord de la France situé à Liévin
- 10 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

