

L'ONAGRE

Belle Dune

La carte d'ici

Pierre & Vacances
HEUREUX, ENSEMBLE

Fraîche, saine et gourmande



Cuisiné par nos Chefs,
sur place, chaque jour.

Entrées - Starters

	Petite Small	Grande Large
SALADE CAESAR Salade, blanc de volaille grillé, parmesan, tomates confites, œuf dur, sauce Caesar <i>Salad, grilled chicken breast, parmesan cheese, candied tomatoes, hard boiled egg, caesar sauce</i>	8,00	13,50
SALADE BELLE DUNE Salade, tomates confites, lardons, toast au Maroilles chaud, œuf dur <i>Salad, candied tomatoes, bacon strips, Maroilles cheese on toast, hard boiled egg</i>	8,00	13,50
SALADE CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD 🌿 Salade, tomates séchées, pignons de pin, toast au crottin de chèvre chaud, vinaigrette à l'huile de noix <i>Salad, dried tomatoes, goat's cheese toast, pine nuts, walnut oil vinaigrette</i>	9,00	14,50
SALADE TERRE & MER 📍 Salade, tomates, pommes de terre rattes à la crème d'échalote, saumon mariné, harengs fumés, crevettes cocktail, citron vert, sel de Guérande et croûtons <i>Salad, tomatoes, potatoes with shallot cream, marinated salmon, smoked herrings, shrimps, lime, salt of Guérande and croutons</i>	9,50	14,50



CARPACCIO DE BŒUF AU BASILIC Roquette & copeaux de parmesan <i>Beef carpaccio with basil, arugula, parmesan</i>	8,50
POKE BOWL AU SAUMON 🍴 Saumon mariné, avocat, riz, pois gourmands, soja, coriandre, gingembres & sauce sésame / <i>Marinated salmon, avocado, rice, mangetout, soy, coriander, ginger & sesame sauce</i>	10,50
TARTE FINE AUX MAROILLES 🌿 📍 Noix & roquette / <i>Maroilles pie, walnuts & arugula</i>	7,50

Plats - Dishes

PLAT DU JOUR 12,50€
Dish of the day

PAVÉ DE RUMSTECK sauce au poivre ou béarnaise, frites fraîches & salade verte / <i>Grilled Rump steak, pepper sauce or béarnaise, fresh french fries & green salad</i>	17,50
ENTRECÔTE GRILLÉE Sauce au poivre ou béarnaise, frites fraîches & salade verte <i>Grilled rib steak, bearnaise or peper sauce, french fries & green salad</i>	19,00
LE CHEESEBURGER Servi avec frites fraîches & salade verte Buns, steak haché frais Charolais (150g), herbes fraîches, oignons caramélisés, tomates séchées, cheddar fondu / <i>Buns, fresh Charolais minced beef (150g), fresh herbs, caramelized onions, dried tomatoes, melted cheddar, green salad</i>	16,00
CH'TI BURGER DE L'ONAGRE 📍 Servi avec frites fraîches & salade verte Buns, steak haché frais, tomates confites, compotée d'oignons au jus de veau, lard grillé, Maroilles fondu / <i>Buns, fresh minced beef, candied tomatoes, stewed onions with veal juice, grilled bacon, melted Maroilles cheese</i>	16,50
TARTARE DE BŒUF Traditionnel ou ceasar servi avec frites fraîches & salade <i>Traditional or caesar beef tartar, served with french fries and salad</i>	16,50
DOS DE CABILLAUD RÔTI Sauce crémeuse aux crevettes, poêlée de légumes confits <i>Roasted cod loin, creamy shrimps sauce, pan-fried candied vegetables</i>	17,50

Moules - Mussels

Servies avec frites fraîches
Served with french fries

MOULES MARINIÈRES <i>Marinieres mussels</i>	13,90
MOULES POULETTE <i>Mussels with cream</i>	14,50
MOULES CRÈME DE MAROILLES 📍 <i>Mussels with Maroilles cream</i>	14,90



Pâtes & BOWL - Pasta & BOWL

LINGUINI À LA CARBONARA <i>Pasta with carbonara sauce</i>	11,50
LINGUINI À LA NAPOLITAINE 🌿 et légumes d'été grillés : courgettes, poivrons & aubergines <i>Pastas with courgettes, peppers & aubergines</i>	13,50
TAGLIATELLES AU PESTO, MOZZARELLA & ÉPINARD FRAIS 🌿 Citron, baies roses <i>Pasta with pesto, Mozzarella, fresh spinach, lemon, pink berries</i>	13,50
BUDDHA BOWL 🌿 Quinoa au tartare de courgettes & tomates, pamplemousse, rosace de melon, huile d'olive, citron / <i>Quinoa with courgettes & tomatoes tartar, grapefruit, melon, olive oil, lemon</i>	15,00

Pizzas - Pizzas

BAMBINO 8,00
Tomate, fromage, jambon / Tomato, ham, cheese

MARGUERITE 9,50
Tomate, mozzarella, origan
Tomato, mozzarella, oregano

ROMANA 11,50
Tomate, fromage, jambon, origan
Tomato, mozzarella, ham, oregano

REINE 12,50
Tomate, fromage, jambon, champignons, origan
Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, oregano

L'ONAGRE 13,00
Tomate, fromage, pomme de terre, lardons, oignons, maroilles, crème fraîche / Tomato, cheese, potato, bacon strips, onions, maroilles cheese, cream

4 FROMAGES 13,00
Tomate, fromage à pizza, maroilles, mozzarella, chèvre / Tomato, cheese, maroilles, mozzarella, goat's cheese

ORIENTALE 13,00
Tomate, fromage, chorizo, merguez, poivrons, œuf, origan / Tomato, cheese, chorizo, spicy sausage, peppers, egg, oregano

4 SAISONS 13,00
Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, artichauts, origan / Tomato, mozzarella, mushrooms, peppers, artichokes, oregano

CAMPIONE 13,00
Tomate, fromage, oignons, viande hachée, crème fraîche, tomates cerises / Tomato, cheese, minced beef, onions, cream, cherry tomatoes

FORESTIÈRE 13,00
Tomate, mozzarella, chèvre, jambon de pays, persillade, origan / Tomato, mozzarella, cured ham, garlic & parsley, goat's cheese, oregano

CHEF 12,00
Crème, moutarde à l'ancienne, volaille, champignons, oignons, mozzarella, origan
Cream, mustard, chicken, mushrooms, onions, whole-grain mustard, oregano

NORVÉGIENNE 13,50
Base crème fraîche, saumon, mozzarella, citron
Fresh cream, salmon, mozzarella, lemon

AMORE 14,50
Mozzarella après cuisson : roquette, tomates cerise, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan, pesto / Mozzarella, after cooking : arugula, cherry tomatoes, mozzarella di bufala, parmesan shavings, pesto



FORMULE ITALIENNE 13,50€
Uniquement au déjeuner
(only for lunch)
½ Pizza au choix
+
1 Petite Salade
½ pizza + 1 small salad



FORMULE DE L'ONAGRE 17,50€
Entrée du jour + Plat du jour
Starter of the day + Dish of the day
Ou / or
Plat du jour + Dessert du jour
Dish of the day + Dessert of the day

FORMULE DU JOUR 26,00€
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour
Starter of the day + Dish of the day + Dessert of the day

CRÈME BRÛLÉE AU SUCRE ROUX 6,50
Crème brûlée with brown sugar

MI-CUIT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE 7,00
Smooth chocolate cake, custard cream

BRIOCHE PERDUE, GLACE AU CARAMEL LAITIER 6,00
Brioche french toasted style with milky caramel

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 7,00
Lemon pie with meringue

CARPACCIO D'ANANAS, GLACE COCO 6,50
Pineapple carpaccio, coconut ice cream

Desserts - Desserts



CAFÉ GOURMAND 7,20€
1 expresso servi avec mini crème brûlée, profiterole au chocolat, mini macaron
1 expresso served with mini crème brûlée, chocolate profiterole, mini macaroon

Glaces - Ice creams

Nos Coupes Authentiques (3 boules)

DAME BLANCHE 6,50
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly
Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream

CAFÉ LIÉGEOIS 6,00
Glace café, café chaud, chantilly
Coffee ice cream, warm coffee, whipped cream

CHOCOLAT LIÉGEOIS 6,50
Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly
Chocolate ice cream, warm chocolate, whipped cream

CARAMEL LIÉGEOIS 6,50
Glace caramel, sauce caramel, chantilly
Caramel ice cream, warm caramel, whipped cream

Nos Coupes Originales (3 boules)

L'ONAGRE 7,30
Glace chocolat blanc, morceaux de brownies, chocolat chaud, glace praliné aux éclats de noisettes, chantilly, copeaux de chocolat
White chocolate ice cream, brownie chunks, warm chocolate, praline ice cream with hazelnuts shavings, whipped cream, chocolate shavings

CARAMELITO 7,00
Glace caramel fleur de sel, glace pralinée aux éclats de noisettes, glace vanille, chantilly, sauce caramel / Salted caramel ice cream, praline ice cream with hazelnuts chunks, vanilla ice cream, whipped cream, caramel sauce

BOUNTY 7,00
Glace noix de coco, chocolat blanc, chocolat chaud, Chantilly / Coconut ice cream, white chocolate, chocolate sauce, whipped cream

FRAISES MELBA 7,30
Glaces vanille et fraise, fraises fruit, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes
Vanilla & strawberry ice creams, strawberries, red fruits coulis, whipped cream, almonds

La Coupe Arrosée (2 boules)

LA COLONEL 7,50€
Sorbet plein fruit citron & Vodka (2 cl)
Lemon sorbet, Vodka (2cl)



COUPE 2 BOULES 3,50
2 Scoops of ice cream
COUPE 3 BOULES 5,00
3 Scoops of ice cream
SUPLÉMENT 1,00
Chocolat chaud ou coulis ou chantilly
Extra: Whipped cream, hot chocolate or coulis

Parfums des glaces : vanille, fraise, café, chocolat, chocolat blanc, chocolat noir, praliné, citron, coco, caramel beurre salé
Flavour choice: Vanilla, strawberry, coffee, chocolate, white chocolate, black chocolate, praline, lemon, coconut, salted butter caramel



Prix nets affichés en Euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.