

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 tomato, hard boiled egg, caesar sauce</i>	8,00	13,00
SALADE BELLE DUNE Salade, tomates confites, lardons, toast aux maroilles chaud, œufs durs <i>Salad, candied tomato, bacon strips, toast of Maroilles cheese, hard boiled egg</i>	8,00	13,00
SALADE CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD Salade, tomates séchées, pignon de pin, toast au crottin de chèvre chaud, vinaigrette à l'huile de noix <i>Salad, dried tomatoes, goat cheese toast, pine nut, walnut oil vinaigrette</i>	9,00	14,50
SALADE TERRE & MER Salade, tomate, pommes de terre rattes à la crème d'échalote, saumon mariné, anguille fumée, crevettes cocktail, citron vert, sel de Guérande et croûtons <i>Salad, tomatoes, potatoes with shallot cream, marinated salmon, smoked eel, shrimps, lime, salt of Guérande and croutons</i>	9,50	14,50



AVOCAT AUX CREVETTES, SAUCE COCKTAIL <i>Avocado with shrimps, cocktail sauce</i>	9,90
TARTE FINE AU MAROILLES, NOIX & ROQUETTE <i>Maroilles pie, walnuts & arugula tart</i>	7,50

Plats - Dishes

PLAT DU JOUR 12,50€
Dish of the day

BAVETTE D'ALOYAU GRILLÉE Sauce échalote, frites fraîches & haricots verts <i>Grilled Sirloin steak, shallot sauce, french fries & beans</i>	17,00
ENTRECÔTE GRILLÉE Sauce béarnaise, frites fraîches & salade verte <i>Grilled rib steak, bearnaise sauce, french fries & green salad</i>	19,00
LE CHEESEBURGER, FRITES FRAÎCHES 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, cheddar</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>Fresh minced beef, candied tomato, stewed onions with veal juice, grilled bacon, melted Maroilles cheese</i>	16,50
PAVÉ DE SAUMON SUR RAVIOLES DU ROYANS Bouillon crémeux aux moules et légumes printaniers Salmon steak on ravioles from Royan with creamy mussels broth, vernal vegetables / <i>Salmon steak on Royans ravioles with creamy mussels broth, vernal vegetables</i>	17,00

Moules - Mussels

Frites & salade verte
Mussels, french fries, salad

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 - Pasta

TAGLIATELLES À LA CARBONARA <i>Pasta with carbonara sauce</i>	11,00
TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISES <i>Pasta with bolognese sauce</i>	11,00
TAGLIATELLES AU PESTO, NOIX DE CAJOU & ÉPINARDS FRAIS Mozzarella, citron, pousses d'épinards, baies roses <i>Tagliatelles with pesto, cashew nuts, fresh spinach</i> Mozzarella, lemon, spinach sprout, pink bay	13,50

VEGAN



Pizzas - Pizzas

BAMBINO 7,50

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, onion, maroilles cheese, sour cream

4 FROMAGES 13,00

Tomate, fromage à pizza, maroilles, mozzarella, chèvre / Tomato, cheese, maroilles, mozzarella, goat cheese

SICILIENNE 13,00

Tomate, fromage, chorizo, poivrons, anchois, œuf, origan / Tomato, cheese, chorizo, peppers, anchovies, egg, oregano

4 SAISONS 13,00

Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, artichauts, origan / Tomato, mozzarella, mushrooms, peppers, artichoke, oregano

CAMPIONE 13,00

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

FORESTIERE 13,00

Tomate, mozzarella, chèvre, jambon de pays, persillade, origan / Tomato, mozzarella, cured ham, garlic & parsley, goat cheese, oregano

CHEF 12,00

Crème, moutarde à l'ancienne, volaille, champignons, oignons, mozzarella, origan
Cream, mustard, chicken, mushrooms, onions, mozzarella, oregano

NORGEVIENNE 13,50

Tomate, saumon, mozzarella, citron, crème fraîche
Tomato, salmon, mozzarella, lemon, fresh cream



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

TARTE FINE AUX POMMES & SPÉCULOS 7,00

Apple pie with speculos

BRIOCHE PERDUE, GLACE AU CARAMEL LAITIER 6,00

Brioche french toasted style with milky caramel

CRÈME BRÛLÉE AU SUCRE ROUX 6,50

Crème brûlée with brown sugar

SALADE DE FRUITS FRAIS, GLACE FRAMBOISE 6,50

Fresh fruits salad, raspberry ice cream

Desserts - Desserts



CAFÉ GOURMAND 7,00€

1 expresso ou 1 thé,
servi avec 1 profiterole,
1 mini crème brûlée et
1 mini tarte aux pommes & speculos
1 expresso or 1 tea served with
1 profiterole, 1 small crème brûlée
& 1 small with apples and speculoos pie

Glaces - Ice creams

Nos Coupes Authentiques (3 boules)

DAME BLANCHE 6,00

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 6,00

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 7,00

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 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 / Caramel ice cream, praline ice cream with nuts 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

COUPE CARAMEL POP 7,00

Glace vanille, caramel, sauce caramel, sirop saveur popcorn, crème fouettée et pop corn
Vanilla, caramel ice creams, caramel sauce, popcorn syrup, whipped cream and pop corn

La Coupe Arrosée (2 boules)

LA COLONEL 6,90

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

2 Scoops of ice cream

SUPPLÉMENT 1,00

Chocolat chaud ou coulis ou chantilly
Extra: Whipped cream, hot chocolate or coulis

Parfums des glaces : vanille, fraise, café, chocolat, chocolat blanc, praliné, coco, framboise, citron, cassis, mangue, caramel
Flavour choice: Vanilla, strawberry, coffee, chocolate, lime, Rum raisin, coconut, raspberry, mango, caramel