



Les planches à partager

Jambon de cochon Noir des Pyrénées 18 mois d'affinage
Planche apéritive (pour 2 personnes)

Les entrées

Nems crevettes sauce satoy 9
Escalope de foie gras poêlée aux framboises 16
Sardines «la perle des dieux» millésime 2018 9,5
Terrine de foie de volaille maison et confit d'oignons 8,7
Œuf cocotte aux cépes et aux truffes  9,9
Œuf cocotte au jambon de cochon noir des Pyrénées 9,9
Croquettes de crevettes grises (2) 11
Gambas croustillantes (3 pièces), salade d'agrumes 11
Soupe Thai au poulet 8,7
Soupe Thai aux gambas 10,5
Cassiolette d'escalots de Radinglehem à l'ail les 6 : 8 les 12 : 12,9

Les salades

Salade façon César au poulet et tomates confites 7,9
Salade façon César aux gambas et tomates confites 14,9
Salade de soja Thai au poulet 9,9
Salade de soja Thai aux gambas 18,4
Salade de chèvre chaud sur toasts à la tapenade  9
7,8 10,5 19,8 14,7

Les poissons

Paré de saumon à la plancha, crème de poireaux 16,9
Wok de gambas thai 18,9
Gambas à la plancha (6), beurre d'orange et gingembre confit 19,9
Gambas croustillantes (6), salade d'agrumes 19,9
Croquettes de crevettes grises (3), frites, salade 16,9
Paré de thon snacké au sésame, tagliatelles de légumes 19,9
Filet de bar rôti, risotto et crème de parmesan 23,5

Les tartares

POISSONS HACHÉS AU COUTEAU, AVEC DES VRAIES FRITES MAISON ET SALADE
Tartare de thon 19,2
Tartare de saumon 16,9
Assaisonnement au choix :
A l'orange, huile d'olive à la vanille, herbes, citron
A l'aneth, échalotes, huile d'olive, citron
A l'aromati, citron vert, coriandre, menthe, piment
Thaï, sauce soja, citron vert, coriandre, menthe, piment
BEUFS HACHÉ MINUTE, AVEC DES VRAIES FRITES MAISON ET SALADE
Tartare traditionnel 15,9
Tartare mexicain, poivrons, épices, coriandre 16,5
Tartare italien, huile d'olive, basilic, citron, copeaux de parmesan 16,8
Tartare Thai, sauce soja, citron vert, coriandre, menthe, piment 16,8

Suppléments :
risotto : 4 - salade : 3
frites ou légumes du jour ou purée : 3,5

Les viandes

AVEC DES VRAIES FRITES MAISON ET SALADE

Faux filet grillé 18,8
Faux filet, poivre ou champignons ou moutarde 19,8
Filet de bœuf grillé 25,8
Filet de bœuf, poivre ou champignons ou moutarde 26,8
Pojevlesch maison 15,8
Brochette de poulet sauce Scoop ou sauce satoy 14,8
Carbonade flamande 15,5
Pied de cochon désossé, sauce gribiche (15mm) 16,9
Andouillette A.A.A.A., sauce moutarde (15mm) 16,9
Rognon de veau grillé (200g), sauce moutarde 19,8
Rognon de veau entier grillé, sauce moutarde (15mm) 25,8
Jambon de cochon noir des Pyrénées 18 mois d'affinage 24,8
Carpaccio de bœuf citron, basilic, parmesan 17,8
Escalope de veau normande 21


LES HACHÉS DU SCOOP (200G), AVEC DES VRAIES FRITES MAISON ET SALADE

Steak haché à cheval 13,8
Steak haché, poivre ou champignons ou moutarde 14,8
Steak haché, poivre ou champignons ou moutarde 15,9
Spécial Scoop poêle échalotes, poivre vert, sauce crème 16,9

LES BURGERS

Scoop-burger, roquette, sauce Scoop, copeaux de parmesan 16,9
Chester-burger, Galloway, tomate, salade, oignons confits 16,9
Virgin-burger, poulet, roquette, sauce cesar, copeaux parmesan 15,5

Les gratins

Ficelle Picarde, salade ou frites 14
Gratin de macarons au poulet, crème et champignons 14
Gratin de poulet aux poireaux et parmesan, frites 14
Gratin de poulet salsa 14
Camembert d'Isigny rôti, frites et salade  14,5
Camembert d'Isigny rôti à la truffe, frites et salade  19
Welsh ou Galloway, frites  16
Welsh ou Galloway, œuf  16,5
Welsh ou Galloway complet, frites 16,9

Les moules de Bouchot


week-end et vacances scolaires

AVEC DES VRAIES FRITES MAISON OU SALADE
Moulinières 15,5
Crème OU crème & herbes OU crème et poireaux 15,9
Façon Thai 16,9

Menu enfant 9€90

Steak haché frites ou macarons ou purée
ou Blanc de poulet à la crème frites ou macarons ou purée
ou Saumon frais à la plancha purée
ou Moules (le week-end) frites
+ une boule de glace au choix ou gâteau au chocolat
+ eau minérale 25cl ou stop ou diabolo 25cl
Supplément soft + 1€50

Vins Rouges

BORDEAUX
2017 Lussac Saint-Emilion aoc «Grand Ricombre» 12cl 25cl 50cl 75cl
2017 Blaye-Côtes de Bordeaux aoc «Château Gazin Montaigne» 5 9 18 25
2016 Graves aoc «Château Haut-Sevès» 5 9 18 25
2014 Pessac Léognan aoc «Les Demoiselles de Larriet Haut Broton» 9,5 18,5 36,5 55
2017 Saint-Julien aoc «Comte de Talbot», 2ème Vin du Ch Talbot 59
2016 Saint Emilion grand cru aoc «Les Valentines» 9 17 34 49
BEAUJOLAIS
2018 Brouilly aoc «Château de Pierreaux» 5,5 10,5 21 30
VAL DE LOIRE
2018 Saumur Champigny aoc «Les Chantieraines» 5 9 18 25
2018 Saint-Nicolas de Bourgueil aoc les Joveaux 5 9 18 25
VALLEE DU RHONE
2019 Côtes du Rhône aoc Mison l'Agertier «Les Beaux Gosses» 5 9 18 25
2018 Croze hermitage aoc «Chante Passo» 35
PAVS DOC
2019 Pinot noir, «Le Versant»  5 9 18 25
VINS ETRANGERS
2018 Chili, «Terra Noble» Merlot, veillé en barrique 5 9,5 19 26

Vins Rosés

PROVENCE
2020 Côtes de Provence aoc «Domaine de la Madrague Cuvée Charlotte»  5,8 10 20 29
2019 Côtes de Provence aoc Maison l'Agertier «Les Jolies Filles» 5,8 10 20 29

Vins Blancs

VAL DE LOIRE
2018 Menetou Salou aoc Joseph Mellor «Les Thureaux» 7 13 25 35
BOURGOGNE
2017 Chablis aoc La Chablisienne «Le Fringe» 7 13 25 35
2019 Bourgogne Aligoté aoc «André Ducal» 5 9,5 19 26
IGP
2019 IGP Pays D'Oc «L'atouche Chardonnay de la Chevalière» 5 9,5 19 26
2019 IGP Côtes de Gascogne Sauvignon, «Les Fumées Blanches» 4,8 9 18 24
2019 IGP Côtes de Gascogne «XVITA» Saint-Luc Plainmont 5,5 10,5 21 28
Champagnes
Louis Constant, Brut réserve coupe 11cl 7,5 49
Moët Impérial 9,5 59
Dom Pérard, Blanc de Blanc 11 75
Ruinard, Blanc de Blanc 125
Veuve Clicquot rosé 110