




Les planches à partager

Jambon de cochon Noir des Pyrénées 18 mois d'affinage	12.9
Planche apéritive (pour 2 personnes)	14.5

Les entrées

Escalope de foie gras poêlée, chutney mangue	16
Demi camembert frit 	8.5
Terrine de foie de volaille maison et confit d'oignons	8.7
Œuf cocotte aux cèpes et aux truffes 	9.9
Œuf cocotte aux crevettes grises et aux câpres	9.9
Œuf cocotte au jambon de cochon noir des Pyrénées	9.9
Croquettes de crevettes grises (2)	12
Gambas croustillantes (3 pièces), salade d'agrumes	12
Saint-Jacques persillées au gingembre	12.5
Soupe Thaï au poulet	9
Soupe Thaï aux gambas	11
Cassolette d'escargots de Radinghem à l'ail	les 6 : 8 les 12 : 12.9

Les salades

	en entrée	en plat
Salade façon César au poulet et tomates confites	7.9	14.9
Salade façon César aux gambas et tomates confites	9.9	18.4
Salade de soja Thaï au poulet	9	16.9
Salade de soja Thaï aux gambas	10.5	19.8
Salade de chèvre chaud sur toasts à la tapenade 	7.8	14.7

Les poissons

Pavé de saumon à la plancha, crème de poireaux	17.9
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	17.9
Pavé de thon snacké au sésame, tagliatelles de légumes	19.9
Dorade royale, risotto et crème de parmesan	23.9
Saint-Jacques étaploises YANN MARY aux poireaux ou endives	23.9
Wok gambas thaï	19.9

Les tartares

POISSONS HACHÉ AU COUTEAU, AVEC DES «VRAIES FRITES MAISON» ET SALADE	
Tartare de thon	19.5
Tartare de saumon	17.5

Assaisonnement au choix :

- A l'avocat, huile d'olive à la vanille, herbes, citron
- A l'aneth, échalotes, huile d'olive, citron
- Thaï, sauce soja, citron vert, coriandre, menthe, piment

BŒUFS HACHE 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 Thaï, 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
Pavé de cœur de rumsteak grillé	19
Pavé de cœur de rumsteak, poivre ou champignons ou moutarde	20
Carbonade de joue de bœuf	15.5
Potjevlesch maison	15.8
Brochette de poulet sauce Scoop ou sauce satay	14.8
Côte de veau normande	23
Mignon de cochon gratiné au chèvre	16
Pied de cochon désossé, sauce gribiche (15mn)	16.9
Andouillette A.A.A.A.A., sauce moutarde (15mn)	16.9
Rognon de veau grillé (200g), sauce moutarde	19.8
Rognon de veau entier grillé, sauce moutarde (15mn)	25.8
Jambon de cochon noir des Pyrénées 18 mois d'affinage	24.8
Carpaccio de bœuf citron, basilic, parmesan	17.8

LES HACHÉS DU SCOOP (200G), AVEC DES «VRAIES FRITES MAISON» ET SALADE	
Steak haché	13.8
Steak haché à cheval	14.8
Steak haché, poivre ou champignons ou moutarde	15.9
Spécial-Scoop poêlé échalotes, poivre vert, sauce crème	16.9

LES TARTINES-BURGERS

Scoop, roquette, sauce Scoop, copeaux de parmesan	16.9
Chester, Galloway, tomate, salade, oignons confits	16.9
Virgin's, poulet, roquette, sauce cesar, copeaux parmesan	15.5

Les gratins

Gratin d'endives au jambon, frites	14
Ficelle Picarde, salade ou frites	14
Gratin de macaronis 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 	19.5
Welsh au Galloway, frites 	16.5
Welsh au Galloway œuf  ou jambon, frites	17
Welsh au Galloway complet, frites	17.5

Les moules de Bouchot

week-end et vacances scolaires

AVEC DES «VRAIES FRITES MAISON» OU SALADE	
Marinières	15.5
Crème ou crème & herbes ou crème et poireaux	15.9
Façon Thaï	16.9

Menu enfant 9€90

Steak haché frites ou macaronis ou purée
ou Blanc de poulet à la crème frites ou macaronis 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 sirop ou diablo 25cl
Supplément soft + 1€50

Vins Rouges

	12cl	25cl	50cl	75cl
BORDELAIS				
2017 Lussac Saint-Emilion aoc «Grand Ricombre»	5.5	10.5	21	30
2017 Blaye-Côtes de Bordeaux aoc «Château Gazin Montaigu»	5	9	18	25
2016 Haut-Médoc aop Victoria II, 2nd du Ch. Victoria	7	13	25	35
2016 Pessac Léognan aoc «Les Demoiselles de Larivière Haut Brion»	10	19	37	55
2016 Saint Emilion grand cru aoc «Les Valentines»	9	17	34	45
2016 Pauillac aop Baron Nathaniel	19	19	37	55
BEAUJOLAIS				
2018/20 Brouilly aop Château de Corcelles «Vieilles vignes»	5.5	10.5	21	30
BOURGOGNE				
2017/18 Hautes-Côtes de Nuits, aop domaine Cornu	9	17	34	45
VAL DE LOIRE				
2019 Saumur Champigny aoc «Les Chanteraines»	5	9.5	19	26
2018 Saint Nicolas de Bourgueil aoc les Javeaux	5	9.5	19	26
VALLÉE DU RHÔNE				
2018 Côtes du Rhône aoc Maison l'Aegerter «Les Beaux Gosses»	5	9.5	19	26
PAYS D'OC				
2019 Pinot noir, «Le Versant» 	5	9	18	25
VINS ÉTRANGERS				
2018 Chili, «Terza Noble» Merlot, veilli 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
2019/20 Cap au large M.V. Presqu'île de Saint-Tropez	5	9.5	19	26

Vins Blancs

	12cl	25cl	50cl	75cl
VAL DE LOIRE				
2018 Menetou Salon aoc Joseph Mellot «Les Thureaux»	7	14	27	37
BOURGOGNE				
2017 Chablis aoc La Chablisienne «Le Finage»	7	14	27	37
2019 Bourgogne Aigoté aoc «André Ducal»	5	9.5	19	26
IGP				
2019 IGP Pays D'Oc «Laroche Chardonnay de la Chevalière»	5.8	10	20	29
2019 IGP Côtes de Gascogne Sauvignon, «Les Fumées Blanches»	5	9	18	25
2019 IGP Côtes de Gascogne «XVIII» Saint Luc Plaimont	5	9	18	25

Champagnes

	coupe 12cl	75cl
Paradise «Domaine de la Madrague» 	7	39
Méthode traditionnelle blanc	10	69
Moët Impérial	11	75
Delamotte, Blanc de Blanc	11	125
Ruinart, Blanc de Blanc	12	100
Deutz rosé	12	100