

*Pour votre plus grand plaisir*

# *Le Scoop*

## *Bistronomie*



*élabore ses plats à la demande avec des produits frais.*

*Il peut donc y avoir un peu d'attente  
ou des ruptures que vous voudrez bien lui pardonner.*

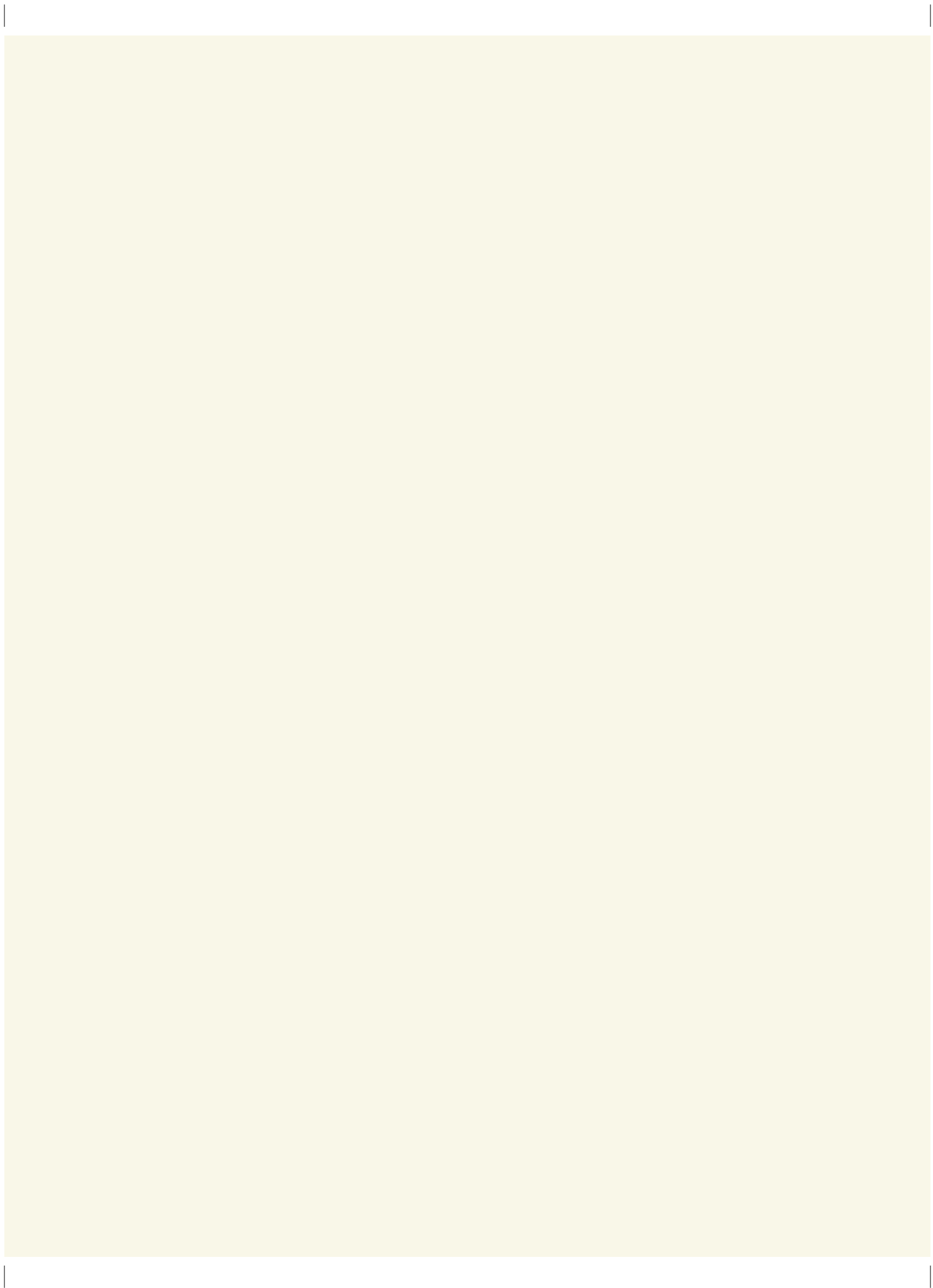
*Découvrez le «Scoop du jour».*

**Tous nos plats peuvent être emportés  
avec une réduction de 10%**



**«Bouteille entamée, bouteille emportée»**


**Ouvert tous les jours dès 10h  
Non-Stop pendant les vacances scolaires 10h - 23h**




## Les planches à partager

Jambon de cochon Noir des Pyrénées 18 mois d'affinage	12.9
Planche apéritive (pour 2 personnes)	14.5
Cromesquis (4 x 2 pièces)	8

## Les entrées

Tempura de gambas, sauce Thaï	13
Terrine de foie de volaille maison et cc  d'oignons	9.5
Œuf cocotte aux cèpes et aux truffes	11
Œuf cocotte aux crevettes grises et aux câpres	11
Œuf cocotte au jambon de cochon noir des Pyrénées	11
Croquettes de crevettes grises (2)	13
Gambas croustillantes (3 pièces), salade d'agrumes	13
Soupe Thaï au poulet	10
Soupe Thaï aux gambas	12
Saint-Jacques gratinée	13
Cassolette d'escargots de Radinghem à l'ail	les 6 : 8      les 12 : 12.9
Nems aux crevettes, sauce satay (4 pièces)	11

## Les salades

	en entrée	en plat
Salade façon César au poulet et tomates confites	8.9	15.9
Salade façon César aux gambas et tomates confites	9.9	18.9
Salade de soja Thaï au poulet	9.9	17.9
Salade de soja Thaï aux gambas 	10.5	19.9
Salade de chèvre chaud sur toasts à la tapenade	8	15

## Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 10€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 diabolo 25cl  
Supplément soft + 1€50

## Les poissons

<i>Pavé de saumon à la plancha, crème de poireaux</i>	22.9
<i>Gambas à la plancha (5), beurre d'orange et gingembre confit</i>	21
<i>Gambas croustillantes (6), salade d'agrumes</i>	21
<i>Croquettes de crevettes grises (3), frites, salade</i>	18.9
<i>Pavé de thon snacké au sésame, tagliatelles de légumes</i>	22.9
<i>Filet de bar roti, risotto aux légumes</i>	22.9
<i>Wok gambas façon thaï</i>	21
<i>Saint-Jacques aux poireaux ou endives</i>	24

## Les tartares

### POISSONS HACHÉ AU COUTEAU, AVEC DES «VRAIES FRITES MAISON» ET SALADE

<i>Tartare de thon rouge</i>	21.9
<i>Tartare de saumon</i>	21.9

#### 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

<i>Tartare traditionnel</i>	18
<i>Tartare Mexicain, poivrons, épices, coriandre</i>	18.5
<i>Tartare Italien, huile d'olive, basilic, citron, copeaux de parmesan</i>	18.8
<i>Tartare Thaï, sauce soja, citron vert, coriandre, menthe, piment</i>	18.8

## Les moules de Bouchot

*week-end et vacances scolaires*

### AVEC DES «VRAIES FRITES MAISON» OU SALADE

<i>Marinières</i>	17.5
<i>Crème ou crème &amp; herbes ou crème et poireaux</i>	17.9
<i>Façon Thaï</i>	18.9

## Les viandes

### AVEC DES 'VRAIES FRITES MAISON' ET SALADE

Faux filet grillé	20
Faux filet, poivre ou champignons ou moutarde	22
Filet de bœuf grillé	27
Filet de bœuf, poivre <b>ou</b> champignons <b>ou</b> moutarde	29
Carbonade de joue de bœuf	17
Potjevlesch maison	16.5
Brochette de poulet sauce Scoop <b>ou</b> sauce satay	16.5
Mignon de cochon gratiné au chèvre	18
Poitrine de porc confite basse température, sauce barbecue	18.9
Pied de cochon désossé, sauce gribiche (15mn)	17.5
Andouillette A.A.A.A.A., sauce moutarde (15mn)	17.5
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	19.9





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

Steak haché	16.5
Steak haché à cheval	17
Steak haché, poivre <b>ou</b> champignons <b>ou</b> moutarde	19
Spécial-Scoop poêlé échalotes, poivre vert, sauce crème	19

### LES TARTINES-BURGERS

Scoop, roquette, sauce Scoop, copeaux de parmesan	18.5
Chester, tomate, salade, oignons confits	18.5
Virgin's, poulet, roquette, sauce cesar, copeaux parmesan	16.5

## Les gratins

Gratin d'endives au jambon	15
Ficelle Picarde, salade <b>ou</b> frites	15
Gratin de macaronis au poulet, crème et champignons	16.5
Gratin de poulet aux poireaux et parmesan, frites	16.5
Gratin de poulet salsa	16.5
Camembert d'Isigny rôti, frites et salade 	14.9
Camembert d'Isigny rôti à la truffe, frites et salade 	19.9
Welsh, frites 	17
Welsh œuf  <b>ou</b> jambon, frites	17.5
Welsh complet, frites	17.9

Suppléments : risotto, frites : 3.9 - salade : 3  
légumes du jour ou purée : 3.5

## Vins Rouges

	12cl	25cl	50cl	75cl
<b>BORDELAIS</b>				
2011 Lussac Saint-Emilion aoc «Grand Ricombre»	5.5	10.5	21	30
2019 Blaye-Côtes de Bordeaux aoc «Château Gazin Montaigu»	5	9	18	25
2020 Haut-Médoc aop Victoria II, 2nd du Ch. Victoria	7	13	25	35
2016 Pessac Léognan aoc «Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion»	11	20	39	59
2019 Saint Emilion grand cru aoc «Les Valentines»	9	17	34	45
2017/18 Pauillac aop Baron Nathaniel	10	19	37	55
<b>BEAUJOLAIS</b>				
2020/21 Brouilly aop Château de Corcelles «Vieilles vignes»	5.5	10.5	21	30
<b>BOURGOGNE</b>				
2020 Hautes-Côtes de Nuits, aop domaine Cornu	9	17	34	45
<b>VAL DE LOIRE</b>				
2019/21 Saumur Champigny aoc «Les Chanteraines»	5.2	10	19.5	27
2021 Saint Nicolas de Bourgueil aoc les Javeaux	5.2	10	19.5	27
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>				
2018 Côtes du Rhône aoc Maison l'Aegerter «Les Beaux Gosses»	5.2	10	19.5	27
<b>PAYS D'OC</b>				
2021/22 Pinot noir, «Le Versant» 	5.2	10	19.5	27
<b>VINS ÉTRANGERS</b>				
2018/20 Chili, «Terra Noble» Merlot, veilli en barrique	5.2	10	19.5	27

## Vins Rosés


### PROVENCE

2021/22 Côtes de Provence aoc «Domaine de la Madrague Cuvée Charlotte» 	6	11	22	31
2021/22 Cap au large M.V. Presqu'île de Saint-Tropez	5.3	10	19.5	27

## Vins Blancs

VAL DE LOIRE	12cl	25cl	50cl	75cl
2021 Menetou Salon aoc Joseph Mellot «Les Thureaux»	7.2	14	29	38
BOURGOGNE				
2020 Chablis aoc La Chablisienne «Le Finage»	7.2	14	29	38
2021 Bourgogne Aligoté aoc «André Ducal»	5.2	10	19.5	27
IGP				
2021 IGP Pays D'Oc «Laroche Chardonnay de la Chevalière»	7	13.5	27	37
2021 IGP Côtes de Gascogne Sauvignon, «Les Fumées Blanches»	5.2	10	19.5	27
2021 IGP Côtes de Gascogne «XVIII» Saint Luc Plaimont	5	9	18	25

## Champagnes

	coupe 12cl	75cl
Paradise «Domaine de la Madrague»  Méthode traditionnelle blanc	7	39
Laurent Perrier brut	11	75
Delamotte, Blanc de Blanc	12	80
Ruinart, Blanc de Blanc		125
Deutz rosé		100





## Coupes de glaces artisanales

<b>FRAISE MELBA</b> (selon saison) .....	7,90€
<i>Crème glacée vanille bourbon, fraises fraîches, coulis et chantilly</i>	
<b>DAME BLANCHE</b> .....	7,90€
<i>Crème glacée vanille Bourbon, sauce chocolat et chantilly</i>	
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> .....	7,90€
<i>Crème glacée café des Indes ou chocolat, sauce chocolat et chantilly</i>	
<b>HOULLOISE</b> .....	7,90€
<i>Crème glacée café des Indes arrosée de genièvre de Houlle "carte d'or" 4cl</i>	
<b>COLONEL</b> .....	7,90€
<i>Sorbet citron vert arrosé de vodka "Wyborova" 4cl</i>	
<b>NAPOLÉON</b> .....	7,90€
<i>Sorbet mandarine de Sicile arrosé de mandarine impériale 4cl</i>	
<b>NORMANDIE</b> .....	7,90€
<i>Sorbet pomme Granny Smith arrosé de Calvados 4cl</i>	
<b>WILLIAMS</b> .....	7,90€
<i>Sorbet poire arrosé d'alcool de poire 4cl</i>	
<b>MARTINIQUAISE</b> .....	7,90€
<i>Crème glacée rhum-raisins arrosée de rhum "St James" 4cl</i>	
<b>MOJITO GLACÉ</b> .....	7,90€
<i>Sorbet citron-menthe arrosé de rhum "St James" 4cl</i>	

## Saveurs au choix élaborées par un maître artisan glacier

### CRÈMES GLACÉES

Vanille Bourbon, barbabapa, chocolat, café des Indes, rhum-raisins,  
caramel au beurre salé, praliné noisette, fraise, pistache bio

### SORBETS

Poire, pomme Granny Smith, citron vert, mûre,  
framboise, citron-menthe, mandarine de Sicile, noix de coco

**1 BOULE : 2,40€ - 2 BOULES : 4,60€ - 3 BOULES : 6,20€**

## Entremets glacés artisanaux

**SOUFFLÉ GRAND MARNIER®**  ..... 7,90€

Souffle Grand Marnier® en fabrication traditionnelle,  
punch Grand Marnier®, finition nougatine poudre

**NOUGAT GLACÉ**  ..... 7,70€

Pain d'épices, base glacée aux brisures de nougat de Montélimar  
et fruits confits

**MERVEILLEUX SPÉCULOOS**  ..... 7,70€

Mousse glacée spéculoos, cœur de meringue, enrobage de chocolat blanc

## Gourmands...

**CAFÉ GOURMAND** ..... 7,90€

Accompagné d'une sélection de desserts maison

**THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND** ..... 8,90€

Accompagné d'une sélection de desserts maison

**CHAMP'GOURMAND** ..... 15,00€

Coupe de LP accompagnée d'une sélection de desserts maison

**IRISH COFFEE GOURMAND** ..... 15,00€

Café noir, whisky Ballantine's, chantilly et sa sélection de desserts maison

**CAFÉ** ..... 3,90€

Accompagné d'un mini tiramiscoop

## Suppléments

**SAUCE CHOCOLAT MAISON** ..... 0,90€

**CHANTILLY MAISON** ..... 0,90€

## Desserts faits maison

LES DESSERTS  PEUVENT ÊTRE EMPORTÉS

- TARTE AUX POMMES TIÈDES**  ..... 7,70€  
*Accompagnée de sa boule de glace vanille bourbon et chantilly (10 min. de cuisson)*
- COULANT CARAMEL AU BEURRE SALÉ** ..... 7,90€  
*Accompagné de sa boule de glace vanille bourbon et chantilly (10 min. de cuisson)*
- TIRAMITScoop AUX SPÉCULOOS** ..... 7,90€
- COULANT CHOCOLAT NOIR** ..... 7,90€  
*Accompagné de sa boule de glace vanille bourbon et chantilly (10 min. de cuisson)*
- CRÈME BRÛLÉE VANILLE MAISON** ..... 7,70€
- BABA AU RHUM CHANTILLY MAISON**  ..... 7,90€
- BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU CARAMEL BEURRE SALÉ**  ..... 7,90€  
*Accompagnée de sa boule de glace vanille bourbon et chantilly (10 min. de cuisson)*
- PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON**  ..... 7,90€
- CRÊPE MAISON**
- Sucre, sucre glace  ..... 3,70€
- Chocolat, cassonade, miel, caramel beurre salé ..... 4,50€
- Grand Marnier ..... 6,50€

## Digestifs

**COGNAC, LIMONCELLO, POIRE WILLIAM, CALVADOS,  
FLEUR DE BIÈRE, GENIÈVRE DE HOULLE, BAILLEYS,  
GET 27, GET 31, CALVADOS, AMARETTO,  
COINTREAU, IRISH COFFEE...**

*Pour votre plus grand plaisir*

*Le Scoop*

*Bistronomie*



*Les desserts*



**La gourmandise commence quand on n'a plus faim**

*Alphonse Daudet.*