

# La Ferme du Vert

Bienvenue à la Ferme Du Vert,  
Hôtel Restaurant au cœur du Boulonnais,  
entre vallons et collines, à proximité de la Mer.

Les plats que vous allez savourer répondent à un équilibre délicat d'une cuisine  
pensée avec les produits de la terre et de la mer.

Bonne découverte de ces recettes  
réalisées pour ravir vos papilles.

Tout simplement,  
Bon Appétit.



Welcome to the Ferme du Vert,  
in the heart of the Boulonnais region,  
between valleys and hills, close to the sea.

The dishes that your are about to enjoy respons to a delicate balance of a cuisine  
conceived with the products of the land and the sea

Enjoy discovering these recipes made to delight your taste buds.

Quite simply,  
Bon appétit.

# A La Carte

## ENTRÉES

Le Fromage de Wierre

Mousse de Fromage frais en Millefeuille, Granny smith et échalotes vinaigrette - 13 €

Le Foie Gras

Mi-cuit au torchon, Chutney ananas, Mousseline toastée - 17 €

L'Oeuf Bio

Mollet, crémeux de Céleris rave, émulsion au chorizo - 12 €

Le Hareng Fumé (JC David)

En Croquette, Condiments et crème aux herbes fraîches - 15 €

## PLATS

Le Cabillaud

Waterzöi, carottes, poireaux et Gambas, pomme Charlotte - 23 €

Le Cochon

Echine rôtie, écrasé de Pommes de terre, Champignons, sauce à la bière des 2 Caps - 23 €

Le Boeuf

Entrecôte grillée, légumes glacés, mitrailles, jus de viande au poivre vert - 31 €

## DESSERTS

Le Citron jaune

Façon tarte, Meringue, sorbet à l'Orange - 12€

Le Calais

Entremet au Café, condiments, glace à la Vanille - 12€

Le Chocolat

Noir, blanc et au Lait, génoise à la Noisette - 14 €

Le Fromage

Assiette de 3 Fromages sélectionnés selon Affinage - 12€



# *A La Carte*

## STARTERS

### *The Wierre Cheese*

*Fresh Cheese Mousse in Millefeuille, Granny Smith and shallot vinaigrette - 13 €*

### *The Foie Gras*


Half-cooked in a cloth, pineapple chutney, toasted mousseline - 17 €

### *The Organic Egg*

Soft-boiled, creamy celeriac, chorizo emulsion - 12 €

### *The Herring*

En Croquette, Condiments and cream with fresh Herbs - 15 €



## MAIN COURSES

### *The Cod*

Waterzoï, carrots, leeks and prawns, Charlotte apple - 23 €

### *The Pig*

Roasted loin, mashed potatoes, mushrooms, 2 Caps beer sauce - 23 €

### *The Beef*

Grilled rib steak, glazed vegetables, potatoes shrapnel, green pepper meat jus - 31 €

## DESSERTS

### *The Yellow Lemon*

Tart style, Meringue, Orange Sorbet - 12 €

### *The Calais*


Coffee dessert, condiments, vanilla ice cream - 12 €

### *The Chocolate*

Dark, white, and milk chocolate, hazelnut genoise - 14 €

### *The Cheese*

Plate of 3 Cheeses selected according to their Ages - 12€



# Menu Délices du Vert

Entrée - Plat - Dessert

38 €

## ENTRÉES

Le Fromage de Wierre  
Mousse de Fromage frais en Millefeuille,  
Granny smith et échalotes vinaigrette

*The Wierre Cheese*  
*Fresh Cheese Mousse in Millefeuille, Granny Smith and shallot vinaigrette*

L'Oeuf Bio  
Mollet, crémeux de Céleris rave, émulsion au chorizo

*The Organic Egg*  
*Soft-boiled, creamy celeriac, chorizo emulsion*

## PLATS

Le Cabillaud  
Waterzoï, carottes, poireaux et Gambas, pomme  
Charlotte

*The Cod*  
*Waterzoï, carrots, leeks and prawns, Charlotte apple*

Le Cochon  
Echine rôtie, écrasé de Pommes de terre,  
Champignons, sauce à la bière des 2 Caps

*The Pig*  
*Roasted loin, mashed potatoes, mushrooms, 2 Caps  
beer sauce*

## DESSERTS

Le Citron jaune  
Façon tarte, Meringue, sorbet à l'Orange

*The Yellow Lemon*  
*Tart style, Meringue, Orange Sorbet*

Le Calais  
Entremet au Café, condiments, glace à la Vanille

*The Calais*  
*Coffee dessert, condiments, vanilla ice cream*

Le Fromage  
Assiette de 3 Fromages sélectionnés selon Affinage  
(Supplément de 2€)

*The Cheese*  
*Plate of 3 Cheeses selected according to their Ageing  
(Extra cost of 2€)*

# Menu Enfant (moins de 12 ans)

Plat - Dessert - Une Boisson

14 €

Nuggets maison ou Poisson,  
Frites ou Légumes,  
Glace maison,  
Un verre de jus ou sirop à l'eau

Homemade nuggets or Fish,  
French fries or Vegetables  
Ice cream  
A glace of juice or fruit squash