

Nos Classiques

LE NOUGAT GLACÉ MAISON : Fruits confits, praliné et speculoos	6,90€
LA CRÈME BRÛLÉE : Vergeoise et vanille	6,90€
LE MACARON Cacao glacé, noisette et caramel au beurre salé	8,50€
LE RIZ AU LAIT, vanille et fruits exotiques	8,50€

Nos Gourmets

LE CAFÉ DES GOURMETS : Associe café, glace, crème brûlée et mousse	7,50€
LE THÉ DES GOURMETS : Associe thé, glace, crème brûlée et mousse	8,80€
L'IRISH DES GOURMETS : Associe L'irish coffee, glace, crème brûlée et mousse	14,00€
LE CHAMPAGNE DES GOURMETS : Associe le Champagne 1 ^{er} cru, glace, crème brûlée et mousse	14,00€

Nos Coupes de Glace

LE COLONEL 2 boules de sorbet plein fruit citron et 4cl de vodka Grey Goose	9,00€
LE LIMONCELLO 2 boules de sorbets plein fruit de citron jaune et 4cl de limoncello	9,00€



Nos Glaces

1 Boule 3€ - 2 Boules 4^{€50} - 3 Boules 6€



- Nos Crèmes Glacées -

Vanille	Bounty	Stracciatella	Nutella
Café Colombie	Yaourt framboise	Yaourt	Oréo
Kinder Bueno	Snickers	Speculoos	Pistache
Tropézienne	Malabar	Barbe à papa	Schtroumpfs
Chocolat	Rhum raisins	Noix de Coco	Noisette
Biscuit d'Hardelot	Caramel au beurre salé		

- Nos Sorbets Plein Fruits -

Citron Jaune	Pêche de vigne	Banane	Citron Vert
Fruits de la passion	Mangue	Mojito	Ispahan
Framboise	Orange sanguine	Ananas	Cassis
Fraise	Piña Colada		

Avec supplément de 0,50€ par choix :
Les nappages : noisette ou speculoos
La chantilly maison

Les décors : speculoos, cookies, vermicelle coloré

O' DÉLICE

RESTAURANT

15, place de Bournonville
62152 HARDELLOT

Tél. 03 91 18 37 27

Site : o-delice.fr

E-mail : restaurant@o-delice.fr



LES PLANCHES À PARTAGER

Tout commence par.... le partage ! (pour 2 personnes)

LA PLANCHE POISSON

Accras de morue, saumon fumé, rillettes, cabillaud en fish & chips, mayonnaise

15,00€

LA PLANCHE CAMPAGNARDE

Jambon cru, tenders épicés, bouchées camembert et samossas poulet curry

15,00€

LES BOUCHÉES CHAUDES

Gyosas, oignons en beignets et brochettes de volaille yakitori avec leur sauce

15,00€

LA VÉGÉTARIENNE

Nuggets végétales, Falafels, aiguillettes végétales et sauce épicée

15,00€



LA CARTE

Choisissez votre PLAT et votre GARNITURE

Le Thon albacore, rôti au sésame et gingembre, jaune d'œuf confit 22,00€

Le Saumon, cuit en basse température aux fruits de la passion 22,90€

La Saint-Jacques, au poivre de timut et framboise 25,00€

La Dorade, cébette, passe-pierre et coques 20,00€

La Brandade de Cabillaud, crumble de citron confit et noix 19,00€

Le Bar, pommes et agrumes confits, sirop de cidre aux épices 21,00€

La Poitrine de Porc français, confite 13h 20,00€

La Black Angus, façon tataki au chimichurri 23,50€

Le Demi Reblochon AOC, mouillettes au beurre de noix 18,00€

Le Cheese Burger, Comté AOC, sauce moutarde fumée et oignons frits 18,00€

La Brochette de bœuf, Angus 20,00€

La Volaille en brochette façon yakitori 18,00€

Le Tartare de bœuf : 17,50€

- Épicé (tex mex, tabasco)

- Classique (câpres, cornichons, échalotes)



LES GARNITURES

Le risotto crémeux, poivrons et chorizo

Les légumes du moment mijotés

Les frites de la ferme Desoomer

Le gratin dauphinois, crème et ail

Les pommes grenailles oignons rouges et lards

Les gnocchetti gratinés au cheddar

Vos choix seront accompagnés :
DE DIFFÉRENTES SAUCES...  ...ET D UNE SALADE 

Pour une garniture supplémentaire : 5,00€