



CARMIN

- CHÂTEAU LOUBRY -



BIENVENUE AU CŒUR DE LA VALLÉE DES ROSES

Restaurant

Du mardi au dimanche
midi et les vendredis et
samedis soirs.

Salon de thé

Du mardi au samedi dès
14h30 et 15h le dimanche
jusqu'à 18h.

Boutique

Du mardi au samedi de
8h à 18h30 et jusqu'à
16h30 le dimanche.

Petit-déjeuner

Le samedi et dimanche,
vacances et jours fériés,
de 8h à 11h.

*42 rue Winston Churchill,
59240 Dunkerque
03 28 64 98 03
info@carmin-dunkerque.com*

WWW.CARMIN-DUNKERQUE.COM





NOTRE CARTE



À partager

La planche ibérique 15.90 €

Jambon serrano affiné, chorizo spianata,
et saucisson sec de montagne



Nos entrées

Le foie gras 15.90 €

Mi-cuit servi avec son chutney de saison et
sa brioche toastée

La noix de st-Jacques 14.90 €

Sur sa crème aux notes citronnées et sa
purée de patate douce parfumée à la vanille

L'escargot 12.90 €

Crème d'ail aux petits légumes et son
crumble persillé

Nos poissons

Le filet de turbot 27.90 €

Sur sa mousseline de patate douce aux notes
vanillées et sa crème parfumée au deux
citrons

Les st-Jacques Carmin 26.90 €

Poêlées sur son risotto crémeux et sa sauce
Carmin

Le tataki de thon 25.90 €

Aux deux sésames, sauce soja et son riz
parfumé

Le Végé

Le risotto 19.90 €

Crémeux, aux légumes de saison



Nos viandes

Le suprême de poulet 24.90 €

Rôti, sur son lit de Zita crémeuse au chorizo et
poivrons rouges

Le Magret de canard 26.90 €

Rôti, jus réduit à l'orange sanguine et son
fondant de pommes de terre

Le ris de veau 27.90 €

Façon meunière, sauce crémeuse aux
parfums des sous-bois et sa purée de
pommes de terre au beurre

Le Chateaubriand 29.90 €

Dans le filet, jus réduit aux deux poivres,
pommes frites et son mesclun

NOTRE MENU



Menu découverte

ENTRÉE

Le saumon fumé

Et sa mie croustillante

Le boudin blanc

Au parfum des sous-bois

PLAT

Le dos de lieu noir

Sauce Carmin et son riz parfumé

Le pavé de Rumsteck

Jus réduit aux deux poivres et son fondant de pommes de terre

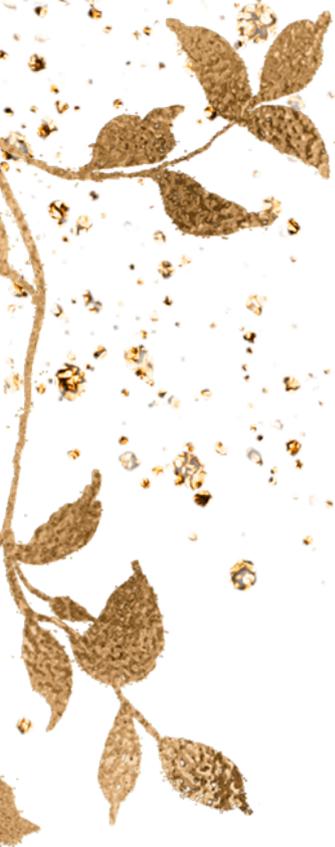
DESSERT

Assiette gourmande

Nous vous informerons de nos douceurs

37.90 €

hors boissons



N O S F O R M U L E S



Formule express 17.90 €

*Du mardi au vendredi midi, hors jours fériés
Sous réserve des quantités disponibles*

Une boisson

Verre de vin, bière pression, soft

Un plat du jour

Cuisiné en fonction des arrivages du jour
et des produits de saison

Un café

ou thé

Version café gourmand 24.90 €

Assortiment de douceurs sucrées

Formule enfant 14.90 €

La volaille

À la crème et pommes frites

Une boisson

La gourmandise du chef





NOS DESSERTS



Desserts à l'assiette

LE FINGER MARRON ET MYRTILLE 9.50 €

Biscuit financier, croustillant praliné, chantilly vanille, crème de marron et son confit myrtille



LE SABLÉ CHOCOLAT ET ORANGE SANGUINE 9.50 €

Sablé breton, crémeux chocolat, gel orange sanguine, chantilly mascarpone et ses zestes d'oranges confits

LA POIRE POCHÉE 9.50 €

Au vin rouge et ses épices, crumble Spéculoos, crème fouettée vanille et sa tuile aux amandes effilées



L'ASSIETTE GOURMANDE 9.50 €

Mignardises de douceurs sucrées, accompagnées d'un café ou d'un thé
Version coupe de champagne ou Irish Coffee

13.50 €

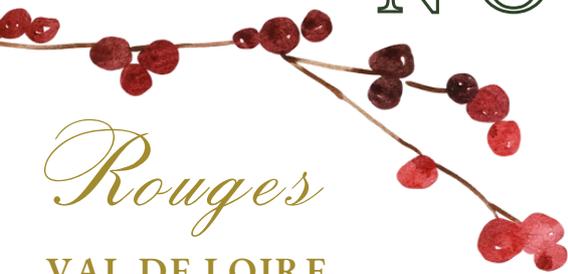
Fromages



LA TRILOGIE DE FROMAGES 9.90 €

Sélection locale, servie avec son mesclun

NOTRE CAVE



Rouges

VAL DE LOIRE

AOP "Saint Nicolas de Bourgueil"	27.90 €
AOP "Saumur Champigny"	27.90 €
AOP "Sancerre"	36.90 €
AOP "Chinon"	36.90 €

BOURGOGNE-BEAUJOLAIS

AOP "Pinot Noir"	34.90 €
AOP "Brouilly"	27.90 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOP "Côte du Rhône"	27.90 €
AOP "Crozes Hermitage"	38.90 €
AOP "Côte Rotie"	63.90 €
AOP "Saint Joseph"	38.90 €
AOP "Chateauneuf du Pape"	46.90 €

BORDEAUX

AOP "Pessac Leognan"	39.90 €
AOP "Saint Estephe"	39.90 €
AOP "Margaux"	39.90 €
AOP "Saint Julien"	39.90 €

ALSACE

AOP "Pinot Noir"	29.90 €
------------------	---------

DEMI ROUGE

AOP "Crozes Hermitage"	25.90 €
AOP "Saint Joseph"	27.90 €
AOP "Pessac Leognan"	27.90 €
AOP "Côtes du Rhône"	19.90 €
AOP "Pinot Noir Alsace"	22.90 €

Rosés

PROVENCE

AOP "Côte de Provence"	38.90 €
------------------------	---------

PROVENCE

AOP "Côte de Provence"	59.90 €
------------------------	---------

LANGUEDOC

IGP "Gris Blanc"	26.90 €
------------------	---------

DEMI ROSÉ

AOP "Côte de Provence"	26.90 €
------------------------	---------

75 cl

Blancs

VAL DE LOIRE

AOP "Sancerre"	38.90 €
AOP "Pouilly"	38.90 €

BOURGOGNE

AOP "Chablis"	43.90 €
AOP "Macon Lugny"	34.90 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOP "Côte du Rhône"	27.90 €
---------------------	---------

ALSACE

AOP "Gewurztraminer"	29.90 €
AOP "Riesling"	29.90 €
"AOP "Pinot Gris"	29.90 €

BORDEAUX

AOP "Sainte Croix du Mont"	34.90 €
----------------------------	---------

DEMI BLANC

AOP "Chablis"	27.90 €
AOP "Gewurztraminer"	22.90 €
AOP "Sancerre"	27.90 €

Champagnes 75 cl

BLANC

AOP "Benoît Cocteaux"	50.00 €
-----------------------	---------

ROSÉ

AOP "Benoît Cocteaux"	50.00 €
-----------------------	---------

BLANC DE BLANC

AOP "Benoît Cocteaux"	60.00 €
-----------------------	---------

BLANC DE BLANC

AOP "Benoît Cocteaux"	23.90 €
-----------------------	---------

BLANC DE BLANC

AOP "Benoît Cocteaux"	90.00 €
-----------------------	---------



*Demandez le millésime
à nos collaborateurs*



Vins au verre 12 cl

ROUGE

Bordeaux AOP	4.60 €
Côtes du Rhône AOP	4.90 €
Pinot Noir AOP	4.90 €
Saumur Champigny AOP	4.60 €

BLANC

Chardonnay AOP	4.90 €
Ste-Croix-du-Mont AOP	4.90 €
Côtes de Gascogne IGP	4.90 €
Gewurztraminer AOP	4.60 €
Pouilly Fumé AOP	4.90 €

ROSÉ

Côtes de Provence AOP	4.60 €
Gris Blanc IGP	4.60 €

Bières

25 cl 50 cl

Premium	4.20 €	7.50 €
Secret des Moines	4.90 €	8.90 €
Les 4 écluses 75 cl		12.90 €

Sans alcool

Coca Cola / Zéro 33cl	4.30 €
Perrier 33cl	4.30 €
Orangina 25cl	4.20 €
Tonic 25cl	4.20 €
Diabolo 25cl	3.90 €
Jus de fruits 25 cl	4.20 €
Kookaburra Kombucha 33cl	4.90 €
Mocktail de la semaine	7.00 €

Apéritifs



Martini, Porto, Muscat,	
Ricard, Suze	4.10 €
Kir vin blanc	4.50 €
Kir royal pétillant	8.50 €
Picon bière	5.20 €
Picon vin blanc	5.20 €
Picon champagne	8.50 €
Spritz	6.50 €
Americano maison	6.50 €
Mojito	8.50 €
Cocktail de la semaine	8.50 €

Alcools

Whisky, Rhums	6.90 €
Vodka, Gin, Rhum blanc	6.90 €
Get, Bailey's, Cognac,	
Calvados, Armagnac,	7.50 €
Rhums arrangés	6.50 €
Sangria rouge	4.50 €

Champagnes 12 cl

Coupe Blanc AOC	8.00 €
Coupe Rosé AOC	8.50 €

Eaux

1 L plate ou gazeuse	5.00 €
50 cl plate ou gazeuse	3.50 €
20 cl plate ou gazeuse	2.90 €

Boissons chaudes

Café, allongé, crème	3.70 €
Thé	4.50 €
Irish, Bailey's,	
French, Jamaican Coffee	7.50 €



Un peu d'histoire...

La construction du Château Loubry fût achevée en 1893. Cette maison de maître, autrefois surnommée "Villa Rosa", appartenait à Madame veuve Charles Deconninck, rentière.

À cette époque, le château est séparé de la rue Churchill par des dépendances, dont une écurie avec remise, et plusieurs petites maisons...

En 1912, Henri François Loubry, docteur en droit et fils d'un directeur de la banque de France, rachète la propriété.

Son épouse est Louise Eugénie Coquelle, qui n'est autre que la fille de Felix Coquelle, propriétaire du Château Coquelle.



Ci-dessus, la municipalité de Rosendaël, au centre : Paul Machy.

Le Château Loubry a aussi connu des heures plus sombres... Devenu mairie provisoire lors de l'occupation allemande il fût témoin d'actes et d'organisations de résistance. À cette époque (1935-1944), le Maire de Rosendaël est Monsieur Paul Machy. Le 9 avril 1945, soit un mois jour pour jour avant la libération de Dunkerque, Paul Machy disparaît en déportation. C'est Hilaire Vanmairis qui reprendra la fonction de Maire en 1944. Et qui dans les caves du Château Loubry organisera des rencontres secrètes avec des membres de la FFI et d'autres personnes investissant dans la résistance telles que : Monsieur Gouriou, commissaire de Rosendaël, Monsieur Verrielle, adjoint au Maire, et Monsieur Le Gorrec, secrétaire adjoint.



La Carte

DES DIGESTIFS

Découvrez la cave du Château Loubry

Rhums 8.50 €

DOS MADERAS

Caraïbes

Puissant, gras et sucré. Notes fruitées de bananes flambées et de poire

CENTENARIO

Costa Rica

Notes fruitées et boisées

ARCANE

Île Maurice

Notes subtiles de canne à sucre

PYRAT

Caraïbes

Notes de vanille, de miel, de caramel et de cannelle

DICTATOR

Colombie

Notes de vanille et d'agrumes

RON MILLONARIO

Pérou

Notes de miel et de fruits secs et confits

Whiskys 8.90 €

AKASHI

Japon

Notes vanillées et épicées

GENTLEMAN JACK

Amérique

Notes d'orange, de bois et de cannelle

SMOKEHEAD

Amérique

Tourbé. Notes fruitées et épicées

CARDHU

Écosse

Notes fruitées

EDDU

Bretagne

Notes de blé noir et d'orge

CONNEMARA

Irlande

Rond et soyeux, notes de miel, d'orge et de fruits évoluant vers la tourbe, adoucie par la vanille. Peu tourbé

JACK DANIEL'S

Amérique

Notes d'orange, de bois et de cannelle

7.90 €

COINTREAU - GRAND MARNIER -

CALVADOS - ARMAGNAC - COGNAC -

BAILEY'S - GET 27 - GET 31 - AMARETTO -

HOULLE - MANDARINE NAPOLÉON

