



CARMIN

- CHÂTEAU LOUBRY -

BIENVENUE AU CŒUR DE LA VALLÉE DES ROSES

Restaurant

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

Boutique

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

Salon de thé

Du mardi au dimanche
dès 14h jusqu'à 18h.

Petit-déjeuner

Du mardi au dimanche
de 8h à 11h.

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

WWW.CARMIN-DUNKERQUE.COM

NOTRE MENU

Menu découverte

ENTRÉE

Le tartare de saumon

Aux deux citrons et fines herbes

Le pressé de bœuf

Fondant de pommes de terre et mesclun

PLAT

Le dos de lieu noir

Sauce Carmin et son riz parfumé

Le pavé de Rumsteck

Jus réduit au thym et purée de pommes de terre à l'ail noir

DESSERT

Suggestion du jour

Nous vous informerons de notre douceur du jour

37.90 €



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 Carmin

Café ou thé

Version café gourmand 24.90 €

Mignardises de douceurs sucrées

Formule enfant 14.90 €

La volaille

À la crème et pommes Pont Neuf

Une boisson

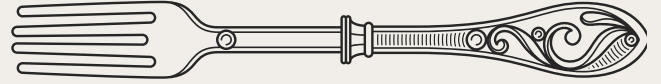
La gourmandise du chef



NOTRE CARTE

À partager

La planche ibérique 15.90 €
Jambon de Cebo 24 mois, chorizo spianata, pancetta et saucisson sec de montagne



Nos entrées

Le foie gras 14.90 €
Mi-cuit servi avec son chutney de saison et sa brioche toastée

Le ris de veau 14.90 €
Jus parfumé au café, fondant de pommes de terre et mesclun

La noix de st-Jacques 13.90 €
Poêlée, crème safranée, mousseline de panais et tuile croustillante

Nos poissons

Le filet de turbot 28.90 €
Sur son risotto vénéré et sa crème parfumée au safran

Les st-Jacques Carmin 26.90 €
Poêlées, servies sur ses linguines nappées de sa sauce Carmin

Le filet de daurade 25.90 €
Sauce vierge au basilic, accompagné de sa mousseline de légumes anciens

Végétarien



Le risotto 22.90 €
Servi crémeux, accompagné de ses légumes du moment



Nos viandes

Le suprême de poulet 24.90 €
Rôti aux cacahuètes, riz parfumé et sa sauce crémeuse

Le magret de canard 26.90 €
Jus réduit au miel, parfumé au gingembre et sa pomme fondante

Le médaillon de veau 25.90 €
Jus réduit au thym, purée de pommes de terre à l'ail noir

Les rognons de veau 24.90 €
Poêlés puis flambés, crème à la graine de moutarde, servis avec ses linguines



NOS DESSERTS

Desserts à l'assiette

COMME UNE TARTE AU CITRON

8.90 €

Crèmeux citron, sablé breton, meringue, gel citron



POMME D'AMOUR

8.90 €

Moelleux pomme cannelle, chantilly mascarpone, pommes confites, bâtonnets de pommes



L'ÉCLATANT CHOCOLAT

8.90 €

Glaçage féérique, crèmeux chocolat au lait, crèmeux noisette, croustillant praliné pétillant, biscuit joconde

L'ASSIETTE GOURMANDE

8.90 €

Mignardises de douceurs sucrées, accompagnées d'un café ou d'un thé

Version coupe de champagne ou Irish Coffee

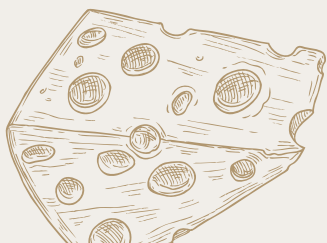
12.90 €

Fromages

LA TRILOGIE DE FROMAGES

9.90 €

Sélection locale, servie avec son mesclun



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	4.60 €
Côtes de Gascogne IGP	4.60 €
Gewurztraminer AOP	4.60 €
Pouilly Fumé AOP	4.90 €

ROSÉ

Côtes de Provence AOP	4.60 €
Gris Blanc IGP	4.60 €

Bières

Goudale de Printemps 25cl	4.90 €
Secret des Moines 25 cl	4.90 €
Les Enfants de Jean Bart 75 cl	9.90 €

Sans alcool

Coca Cola / Zéro 33cl	4.20 €
Perrier 33cl	4.20 €
Orangina 25cl	4.20 €
Tonic 25cl	4.20 €
Limonade Enfants de Jean-Bart 33cl	4.80 €
Jus de fruits 25 cl	4.20 €
Kookaburra Kombucha 33cl	4.80 €
Mocktail de la semaine	7.50 €



Apéritifs

Martini, Porto, Muscat, Ricard, Suze	3.90 €
Kir vin blanc	4.50 €
Kir royal pétillant	7.50 €
Picon bière	4.90 €
Picon vin blanc	4.90 €
Picon champagne	7.50 €
Spritz	6.50 €
Americano maison	6.50 €
Mojito	7.50 €
Cocktail de la semaine	8.50 €

Alcools

Whisky, Rhums	8.50 €
Vodka, Gin, Rhum blanc	6.50 €
Get, Bailey's, Cognac, Calvados, Armagnac	8.50 €
Rhums arrangés	8.00 €
Sangria rouge	4.50 € 14.90 €

1 litre à partager

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	2.70 €

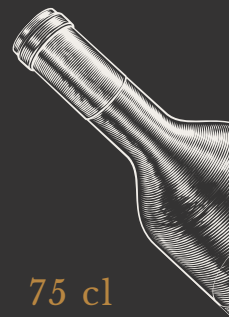
Boissons chaudes

Café, allongé, crème	3.50 €
Thé	4.50 €
Café Carmin	5.50 €
Irish, Bailey's, French, Jamaican Coffee	7.50 €





NOTRE CAVE



Rouges

75 cl

VAL DE LOIRE

AOP "Saint Nicolas de Bourgueil"	28.90 €
AOP "Saumur Champigny"	28.90 €
AOP "Sancerre"	36.90 €
AOP "Chinon"	36.90 €

BOURGOGNE-BEAUJOLAIS

AOP "Pinot Noir"	33.90 €
AOP "Brouilly"	27.90 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOP "Côte du Rhône"	27.90 €
AOP "Crozes Hermitage"	36.90 €
AOP "Côte Rotie"	59.90 €
AOP "Saint Joseph"	32.90 €
AOP "Chateauneuf du Pape"	42.90 €

BORDEAUX

AOP "Pessac Leognan"	37.90 €
AOP "Saint Estephe"	37.90 €
AOP "Margaux"	39.90 €
AOP "Saint Julien"	38.90 €
AOP "Montagne St Émilion"	32.90 €

ALSACE

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

DEMI ROUGE

37,5 cl

AOP "Crozes Hermitage"	23.90 €
AOP "Saint Joseph"	27.90 €
AOP "Pessac Leognan"	27.90 €
AOP "Côtes du Rhône"	19.90 €

Rosés

75 cl

PROVENCE

AOP "Côte de Provence"	36.90 €
------------------------	---------

PROVENCE

150 cl

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

LANGUEDOC

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

DEMI ROSÉ

37,5 cl

AOP "Côte de Provence"	21.90 €
------------------------	---------

Blancs

75 cl

VAL DE LOIRE

AOP "Sancerre"	36.90 €
AOP "Pouilly"	36.90 €

BOURGOGNE

AOP "Chablis"	39.90 €
AOP "Macon Lugny"	29.90 €

VALLÉE DU RHÔNE

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

ALSACE

AOP "Gewurztraminer"	28.90 €
AOP "Riesling"	28.90 €
"AOP "Pinot Gris"	28.90 €

BORDEAUX

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

DEMI BLANC

37,5 cl

AOP "Chablis"	22.90 €
AOP "Gewurztraminer"	19.90 €
AOP "Pinot Gris"	19.90 €

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

37,5 cl

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

BLANC DE BLANC

150 cl

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



*Demandez le millésime
à nos collaborateurs*





La carte

DES RHUMS ET WHISKYS

DÉCOUVREZ LA CAVE

du Château Loubré

Rhums

DOS MADERAS

Espagne

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

RON CENTENARIO

7 ANS D'ÂGE

Amérique centrale

Notes fruitées et boisées

RON CENTENARIO

12 ANS D'ÂGE

Amérique centrale

Notes épicées et caramélisées

ARCANE

Île Maurice

Notes subtiles de canne à sucre

DICTATOR

10 ANS D'ÂGE

Caraïbes

Notes de café et de vanille

DICTATOR

12 ANS D'ÂGE

Caraïbes

Notes de vanille, de citron et de pamplemousse

Whiskys

AKASHI

Japon

Notes vanillées et épicées

BOWMORE

Amérique

Tourbé. Notes de vanille et de caramel

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

8.50 €

8.50 €

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.