

# Le Carnot

Esprit Brasserie

NOTRE CARTE

## NOS ENTRÉES

- 👉 Foie gras du Chef au speck  ..... 30g 9,50 ..... 60g 14,50
- 👉 Soupe de poissons, de la maison Corrue Deseille ..... 9,50
- 👉 Croquettes de crevettes grises (deux pièces) ..... 9,50
- 👉 Assiette de saumon fumé, de la maison JC David ... 13,50

## NOS FRUITS DE MER

- 👉 Huîtres de Normandie N°3  
6 huîtres...10,50 9 huîtres...14,80 12 huîtres...19,50
- 👉 Assiette de bulots, mayonnaise..... 8,50
- 👉 Assiette de crevettes roses ou grises, mayo ..... 8,50
- 👉 Crabe entier à décortiquer, mayonnaise..... 12,50
- 👉 Buisson de langoustines (environ 12 pièces) ..... 19,50

## NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

- 👉 Plateau du Cap Griz-Nez ..... 38,00

### 1 PERSONNE

- 1 crabe
- Crevettes grises
- Bulots
- Crevettes roses
- 3 huîtres n°3
- 2 langoustines

- 👉 Plateau du Cap Blanc-Nez ..... 62,00

### 2 PERSONNES

- 2 crabes
- Crevettes grises
- Bulots
- Crevettes roses
- 6 huîtres n°3
- 6 langoustines

## NOS POISSONS

- 👉 Fish & Chips façon Carnot ..... 13,50  
*Frites*
- 👉 Penne à la Côte d'Opale ..... 13,80  
*Pâtes, cabillaud, crevette, moules sauce « armoricaine »*
- 👉 Cabillaud en croûte de chorizo ..... 15,90  
*Pommes grenailles et poêlée de légumes*
- 👉 Croquettes de crevettes grises, trois pièces ..... 18,00  
*Frites*
- 👉 Filet de bar rôti aux saveurs automnales ..... 21,90  
*Pommes grenailles et poêlée de légumes*

## NOS MOULES-FRITES

- 👉 Moules marinières ..... 13,00
- 👉 Moules à la crème d'ail ..... 14,50
- 👉 Moules au maroilles ..... 14,50
- 👉 Moules à la crème de chorizo ..... 14,50

## NOS WELSHES, SERVIS AVEC FRITES

- 👉 Simple (pain toasté, cheddar) ..... 14,50
- 👉 Complet (pain toasté, cheddar, jambon, œuf au plat) 15,50

## NOS VIANDES

Nos viandes sont suggérées avec un assortiment de frites et une sauce au choix

- 👉 Tartare de bœuf (250g)
  - Classique ..... 13,50
  - Italien ..... 14,20
- 👉 Filet de poulet de Licques gratiné au sablé de Wissant 14,90  
*Salade verte*
- 👉 Filet de bœuf grillé, sauce au choix (180g) ..... 19,00

## NOS BURGERS

- 👉 Burger « façon Carnot » ..... 15,50  
*Pain brioché, haché minute, sauce barbecue, roquette, tomates confites, oignons rouges émincés et cheddar*
- 👉 Burger des Deux Caps ..... 14,90  
*Pain brioché, fish and chips maison, sauce tartare maison, roquette et oignons rouges*

## NOS SALADES

- 👉 Salade de chèvre chaud ..... 13,00  
*Salade, fromage de chèvre pané au spéculoos, sur toasts de pain brioché et légumes croquants*
- 👉 Salade grand large ..... 14,90  
*Salade, cabillaud, saumon frais, saumon fumé, pommes de terre tièdes, salicornes et légumes croquants*

## NOS GARNITURES ET SAUCES

- 👉 Poivre, béarnaise, maroilles ou mayo ..... 0,60
- 👉 Frites, pâtes ou salade verte ..... 1,90
- 👉 Pommes grenailles ou poêlée de légumes d'antan. ... 2,50



## MENU ENFANT

9,00

- Assiette de moules ou jambon ou saucisses
- Crêpe au sucre ou crêpe au chocolat ou coupe 2 boules

## FORMULE BISTROT

18,90

- (Entrée + Plat + Dessert au choix)
- Du lundi au vendredi - sauf jour fériés

### 👉 ENTRÉES 🍴

- Assiette de bulots
- Entrée du moment
- Velouté du moment

### 👉 PLATS 🍴

- Plat du jour
- Brochette de bœuf grillée
- Papillote de poisson

### 👉 DESSERTS 🍴

- Île flottante
- Coupe 2 boules
- Coupe Alexandra

## FORMULE « LE CARNOT »

29,50

### 👉 ENTRÉES 🍴

- Assiette Côte d'Opale, (bulots, crevettes roses et grises et 2 huîtres)
- Foie gras du chef au speck, pain de campagne grillé (30g)
- Croquettes de crevettes grises (2 pièces)

### 👉 PLATS 🍴

- Filet de bar rôti aux saveurs automnales, pommes grenailles et poêlée de légumes
- Entrecôte grillée (300g), sauce au choix, frites
- Filet de poulet de Licques gratiné au sablé de Wissant, salade verte

### 👉 DESSERTS 🍴

- Assiette de fromages des frères Bernard
- Brownies maison
- Dessert du moment



PRODUITS FAITS MAISON

## NOS CRÊPES

- 👉 Sucre ..... 3,20
- 👉 Cassonade ..... 3,20
- 👉 Chocolat chaud ..... 3,70
- 👉 Chantilly maison ..... 3,70
- 👉 Chocolat chaud & chantilly ..... 4,20
- 👉 Grand Marnier ..... 6,20
- 👉 Balkans ..... 6,50  
*Glace vanille, chocolat chaud, chantilly maison, amandes grillées*
- 👉 Belle-Hélène ..... 7,00  
*Sorbet poire, coulis de chocolat, morceaux de poire, chantilly*

## NOS PÂTISSERIES

- 👉 Mousse au chocolat ..... 5,80
- 👉 Île flottante ..... 5,80
- 👉 Salade de fruits frais ..... 5,80
- 👉 Crème brûlée ..... 6,30
- 👉 Brownies ..... 7,00  
*et sa boule de glace sur crème anglaise*
- 👉 Profiteroles glace vanille ..... 7,00  
*Chocolat chaud, chantilly maison*
- 👉 Tarte tatin tiède et sa boule de glace ..... 7,00
- 👉 Farandole des desserts À partager ou pas... ..... 8,50

## NOS FROMAGES

- Assiette de fromages des frères Bernard ..... 7,50

## NOS COUPES

- 👉 Dame blanche ..... 6,80
- 👉 Café ou chocolat ou caramel liégeois ..... 6,80
- 👉 Trilogie ..... 6,80  
*1 b. caramel, 1 b. chocolat, 1 b. pistache, coulis de caramel, chantilly*
- 👉 Pistachio ..... 6,80  
*2 b. pistache, 1 b. chocolat, nappage chocolat, chantilly*
- 👉 Carnot ..... 6,80  
*1 b. yaourt, 1 b. stracciatella, confiture de lait, muesli et chantilly*
- 👉 Citron meringué ..... 7,00  
*2 b. citron vert, morceaux de biscuit sablé, meringue et chantilly*
- 👉 U.S.A ..... 7,50  
*1 b. caramel fleur de sel, 1 b. chocolat, morceaux de brownies, sauce chocolat, chantilly*

## NOS COUPES ALCOOLISÉES

7,90

- 👉 Colonel  Williamine  
*2 b. citron avec vodka* *2 b. poire, alcool de poire*
- 👉 Hawaï  Princesse  
*2 b. rhum-raisins, rhum* *1 b. fraise, framboise et blanc champagne*

## NOS CRÈMES GLACÉES ET SORBETS

- Nos crèmes glacées : vanille, chocolat, café, rhum raisin, pistache, caramel fleur de sel, yaourt et stracciatella*
- Nos sorbets : citron vert, poire, framboise, pomme et abricot*
- 👉 Coupe 1 boule ..... 2,70
- 👉 Coupe 2 boules ..... 4,80
- 👉 Coupe 3 boules ..... 6,20
- 👉 Coulis ou chantilly ..... 0,50