



Le Carnot

Esprit Brasserie

MENU

**Vous êtes allergique ? Le personnel du restaurant est à votre service.
Sur simple demande, il vous sera remis les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats.**

FORMULE "BISTROT"

22.00€

Le midi en semaine, uniquement

Au choix :

Entrée du moment ou Harengs pomme à l'huile

Plat du jour ou Blanquette de la mer

Coupe 2 boules ou Mousse au chocolat maison

ENTRÉE + PLAT

ou

PLAT + DESSERT

+ 1 café



MENU PETITS LOUPS (jusqu'à 12 ans) 12.00€

Au choix :

Assiette de moules ou Steak haché ou Filet de poisson blanc, frites

Crêpe au choix : sucre • chocolat ou 1 boule de glace au choix

Sirop à l'eau ou Diabolo

FORMULE BISTROT & MENU ENFANT

ENTRÉES

Soupe de poissons de la maison Corrue Deseille	12,00€
Assiette de saumon fumé - <i>Sauce aigrelette et ses toasts</i>	15,00€
☰ Vol-au-vent de volaille	11,00€
☰ Poireaux vinaigrette	9,00€
☰ Oeuf cocotte & ses mouillettes de brioche	9,00€
☰ Harengs pommes à l'huile	10,00€



ENTRÉES

POISSONS

Tataki de thon, sésame & citron, sauce vierge

- *Frites de patate douce*

Dos de cabillaud en croûte de chorizo

- *Pommes grenailles et légumes de saison*

Choucroute de la mer

- *Truite saumonée, cabillaud, haddock fumé, crevettes, moules, choux et pommes grenailles*

Burger de truite saumonée snackée & sa mousse d'avocat

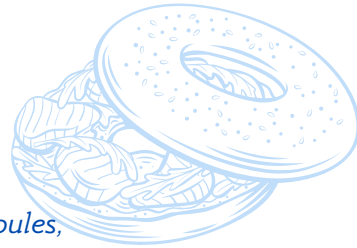
- *Pain bao servis avec ses frites et sa mayonnaise*

20,00€

23,00€

22,00€

19,00€



MOULES-FRITES

Moules marinières

16,00€

Moules à la crème d'ail

17,00€

Moules à la crème de Sablé de Wissant

17,00€

Moules à la crème de chorizo

17,00€

POISSONS & MOULES FRITES

FRUITS DE MER

Bulots - *Mayonnaise maison* 11.00€

Huîtres de Normandie N°3

• 6 huîtres 16.00€

• 9 huîtres 21.00€

• 12 huîtres 28.00€

Assiette de crevettes roses - *Mayonnaise maison* 13.00€

Assiette Côte d'Opale 17.00€

- *Crevettes roses, huîtres, bulots*

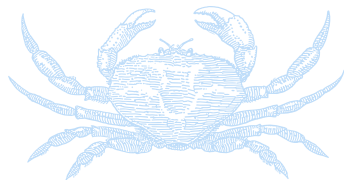


PLATEAUX DE FRUITS DE MER

(sur réservation, 24 heures à l'avance)

Le Gris-Nez (pour 1 personne) 44.00€

1 crabe, crevettes roses, 3 huîtres n°3, bulots, 3 langoustines



Le Blanc-Nez (pour 2 personnes) 86.00€

2 crabes, crevettes roses, 6 huîtres n°3, bulots, 6 langoustines

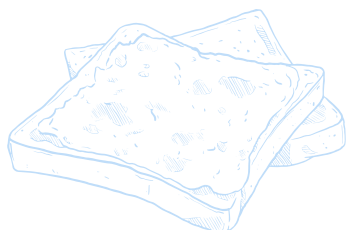
FRUITS DE MER & PLATEAUX

VIANDES

Blanquette de veau - <i>servie avec son riz</i>	20,00€
Bavette à l'échalote - <i>Environ 200g</i>	21,00€
Tartare de bœuf - <i>Environ 180g</i>	19,00€
Suprême de volaille rôtie & son jus de cuisson - <i>Frites & salade verte</i>	19,00€
Burger Carnot - <i>Pain gourmet black, bœuf haché minute, sauce mayonnaise soja, pickles d'oignons rouges, salade</i>	20,00€



WELSHES



Simple - <i>Pain toasté, cheddar</i>	16,00€
Complet - <i>Pain toasté, cheddar, jambon, œuf au plat</i>	17,00€

VIANDES & WELSHES

☺ SALADES & RISOTTO

Salade de chèvre chaud 18,00€

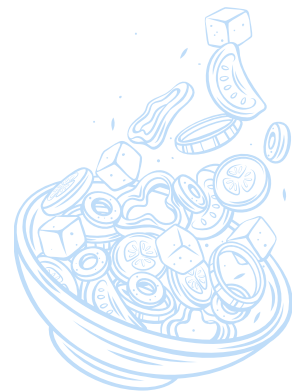
- Salade, fromage de chèvre pané au spéculoos sur toasts de pain brioché et légumes croquants

Salade grand large 20,00€

- Salade, cabillaud, truite saumonée, saumon fumé, pommes de terre tièdes, salicornes et légumes croquants

Risotto aux champignons 17,00€

- Pleurotes frites, champignons rosés poêlés



☺ GARNITURES ET SAUCES

Mayonnaise maison, mayonnaise à la sauce soja maison, poivre, béarnaise, crème de Sablé de Wissant, chorizo, échalotes 1,50€

Salade verte 3,00€

Frites ou pommes grenailles ou frites de patate douce, légumes de saison ou riz 4,00€

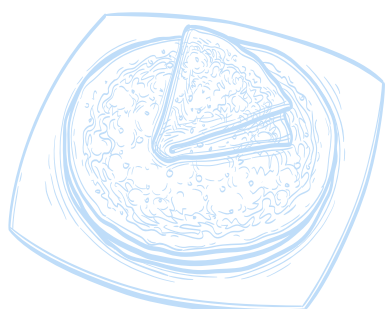
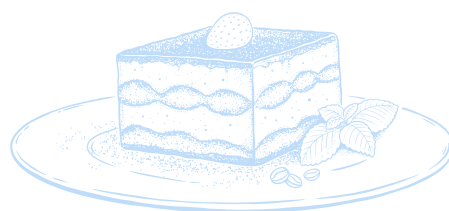


SALADES, RISOTTO, GARNITURES & SAUCES

ENVIE D'UNE PAUSE SUCRÉE ?

DESSERTS

Mousse au chocolat	7,00€
Salade de fruits frais	6,50€
Crème renversée au caramel	7,00€
Brioche façon pain perdu	10,00€
Tiramisu	9,00€
Île flottante	9,00€
Café gourmand	9,50€



CRÊPES *servies par deux*

Sucre	4,00€
Cassonade	4,00€
Chocolat chaud	5,00€
Chocolat chaud et chantilly	6,00€
Supplément flambage	+ 2€
<i>Grand Marnier ou Calvados ou Cointreau</i>	



FROMAGES

Assiette de fromages des frères Bernard	10,00€
---	--------

DESSERTS & FROMAGES

ÇÔTÉS GLACES

CRÈMES GLACÉES

vanille, café, chocolat noir, rhum-raisins, caramel fleur de sel, stracciatella, yaourt ou chocolat noisette façon pâte à tartiner

- 1 boule 3,00€
 - 2 boules 6,00€
 - 3 boules 8,00€
- Coulis ou chantilly 2,00€

SORBETS

citron vert, fraise, pomme, cassis, fruit de la passion ou pêche de la méditerranée

COUPES

- Dame blanche 9,00€
Café ou chocolat ou caramel liégeois 9,00€

COUPES ALCOOLISÉES

- Colonel - 2 boules citron, vodka 10,00€
Normande - 2 boules pomme, calvados 10,00€
Hawaï - 2 boules rhum-raisins, rhum blanc 10,00€
Royale - 1 boule fraise, 1 boule cassis et champagne 10,00€



GLACES & COUPES GLACÉES

NOS FOURNISSEURS & PARTENAIRES

Fruits et légumes



Saint-Martin-Boulogne

Poissons & saumon fumé



Boulogne-sur-mer

Viandes BSNC Tradition



Boulogne-sur-mer

Frites fraîches

PEL'POM



Crèmerie



Les Attaques

LES ÉTABLISSEMENTS DE LIVING HÔTELS COLLECTION

NOS HÔTELS

LE HOTEL DE
WIMEREUX ***
78, rue Carnot
62930 WIMEREUX

LE CHATEAU DE MONTREUIL ****
4, chaussée des Capucins
62170 MONTREUIL

LE CASTEL VICTORIA ***
11, rue de Paris
62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE

LA VILLA DES 2 CAPS ***
12, rue Carnot
62930 WIMEREUX

LA VILLA BOHÈME ***
2bis, Cité Pigalle
75009 PARIS

NOS BARS & RESTAURANTS

LE RESTAURANT LE CENTRE
& LE BUBBLE BAR
78, rue Carnot
62930 WIMEREUX

LA TABLE DU CHATEAU
4, chaussée des Capucins
62170 MONTREUIL

LE MOOD'S BAR
11, rue de Paris
62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE

LE RESTAURANT LE CARNOT
12, rue Carnot
62930 WIMEREUX



Living Hotels Collection

"des Hôtels & Demeures à vivre"