



Le Carnot

Esprit Brasserie

FORMULE "BISTROT"

Le midi en semaine

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT **19.00€**

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

FORMULE "LE CARNOT"

Au choix dans la carte - hors fruits de mer

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT **30.00€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **35.00€**

MENU PETITS LOUPS **12.00€**

(jusqu'à 12 ans)

Au choix :

Assiette de moules • Saucisse-frites • Fish & chips

Crêpe au sucre ou au chocolat • Coupe 2 boules

Sirop à l'eau • Diabolo

SUR RÉSERVATION

PLATEAU DU CAP GRIS-NEZ (POUR 1 PERSONNE) 42.00€

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

PLATEAU DU CAP BLANC-NEZ (POUR 2 PERSONNES) 84.00€

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

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.

ENVIE D'UNE PAUSE SUCRÉE ?

DESSERTS

Mousse au chocolat	6,00€
Salade de fruits frais	6,00€
Crème brûlée	7,00€
Tartelette citron meringuée	9,00€
Profiteroles glace vanille - 2 choux	9,00€
Tarte tatin tiède revisitée et sa boule de glace	9,00€
Café gourmand	9,00€
Brioche façon pain perdu	9,00€
- glace vanille, confiture de lait et chantilly	

CRÊPES

servies par deux

Sucre	4,00€
Cassonade	4,00€
Chocolat chaud	5,00€
Chocolat chaud et chantilly maison	6,00€

FROMAGES

10,00€

Assiette de fromages des frères Bernard

CRÔTÉS 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 5,50€

Coulis ou chantilly maison 2,00€

SORBETS

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

• 3 boules 7,00€

COUPES

Dame blanche	9,00€
Café ou chocolat ou caramel liégeois	9,00€
USA	9,50€
1 boule caramel, 1 boule chocolat, morceaux de brownies, sauce chocolat, chantilly maison	

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€

NOS FOURNISSEURS ET PARTENAIRES

Fruits et légumes



Saint-Martin-Boulogne

Poissons & saumon fumé



Boulogne-sur-mer



Viandes



Lomme

Frites fraîches

PEL'POM



Crèmerie



Ets LECONTE

GROS & DEMI - GROS

Les Attaques



Le Carnot

Esprit Brasserie

“BISTROT” MENU

At lunch on weekdays

STARTER + MEAL or MEAL + DESSERT **19.00€**

Choices :

Seasonal starter or Herring with apples

Meal of the day or Fish blanquette

2 scoops of ice cream or Homemade chocolate mousse

“LE CARNOT” MENU

Choices - out of seafood

STARTER + MEAL or MEAL + DESSERT **30.00€**

STARTER + MEAL + DESSERT **35.00€**

CHILDREN MENU **12.00€**

(up to 12 years old)

Choices :

Mussels • Sausage and french fries • Fish & chips

Crepe with sugar or hot chocolate • Ice cream with 2 scoops

Fruit squash • Fruit syrup lemonade

BY RESERVATION

“CAP GRIS-NEZ” PLATTER (FOR ONE PERSON) **42.00€**

1 crab, pink shrimps, grey shrimps, 3 oysters n°3, whelks, 3 langoustines

“CAP BLANC-NEZ” PLATTER (FOR TWO PEOPLE) **84.00€**

2 crabs, pink shrimps, grey shrimps, 6 oysters n°3, whelks, 6 langoustines

You do have allergies ? The staff is at your service.

On request, you will have all information about the declaration of allergens in our dishes.

STARTERS

Fish soup, from "La maison Corrué Deseille"	12,00€
Smoked salmon plate - sour sauce and toasts	15,00€
Grey shrimps croquettes - two pieces	14,00€
☰ Mini Italian Bruschetta	10,00€
☰ Herring with apples	11,00€

FISHES

☰ Sea bream filet	23,00€
- mashed sweet potatoes and bacon cream	
☰ Cod in a chorizo crust	22,00€
- potatoes and ratatouille's way vegetables	
☰ Fish & Chips "Carnot's way"	17,00€
- French fries and tartar sauce	
☰ Grey shrimp croquettes	23,00€
- three pieces - French fries and lettuce	

☰ SALADS

☰ Breaded goat cheese salad	18,00€
- Lettuce, goat cheese breaded with speculoos on brioche bread toast and some crunchy vegetables	
☰ Salad Grand Large	20,00€
- Lettuce, cod, salmon, smoked salmon, warm potatoes, sea asparagus and crunchy vegetables	

☰ MEATS

All are coming with French fries and a sauce of your choice

☰ Faux Filet, beurre maître d'hôtel (herb butter) - about 300g	23,00€
☰ Three peppers steak - about 200g	18,00€
☰ Rumsteck - 200g	21,00€
☰ Beef tartare - 250g	19,00€
Classic	20,00€
Italian	

☰ WELSHES

coming with French fries or lettuce

☰ Simple - toasted bread, cheddar melted with beer	16,00€
☰ Complet - toasted bread, cheddar melted with beer, ham and a fried egg	17,00€

☰ SUGGESTIONS DU CHEF

☰ "Licques" Poultry roasted	19,00€
- French fries and lettuce	
☰ Burger des Deux Caps	18,00€
- brioche bread cuttlefish ink flavored, fish & chips, tartar sauce, red onions and lettuce	
☰ Burger "Carnot's way"	19,00€
Brioche bread, minced steak, barbecue sauce, pickled tomatoes, red onions, cheddar and lettuce	
☰ Summer salad	18,00€
- melon, country ham, strawberries and parmesan cheese shavings	
☰ Salmon tartar	20,00€
- salmon, orange, grapefruit and lime	
☰ Carbonnade "Carnot's way"	19,00€
- beef based meal cooked with beer	
☰ Hot-dog "Carnot's way"	15,00€

☰ MUSSELS & FRENCH FRIES

☰ Marinieres in white wine	16,00€
With garlic cream	17,00€
With Maroilles cheese cream	17,00€
With chorizo cream	17,00€

SEAFOOD

☰ Platter of whelks with mayonnaise	10,00€
☰ Normandy N°3's oysters	
• 6 oysters	13,00€
• 9 oysters	16,00€
• 12 oysters	21,00€
☰ Platter of pink shrimps with mayonnaise	12,00€
☰ "Côte d'Opale" platter	16,00€
- pink shrimps, 2 oysters and whelks	

☰ SIDE DISHES AND SAUCES

Pepper, bearnaise, Maroilles cheese, homemade mayonnaise, tartar, barbecue or maître d'hotel butter	1,50€
Lettuce	3,00€
French fries or potatoes or ratatouille's way vegetables	4,00€

MAY YOU NEED A DESSERT ?

DESSERTS

Chocolat mousse	6,00€
Fresh fruits salad	6,00€
Crème brûlée	7,00€
Lemon meringue pie	9,00€
Profiteroles with vanilla ice cream - 2 pieces	9,00€
Warm tarte tatin <i>with a scoop of ice cream</i>	9,00€
Coffee with selection of desserts	9,00€
Brioche in a French toast way	9,00€

- Scoop of vanilla ice cream, dulce de leche and whipped cream

CREPES

served by two pieces

Sugar	4,00€
Brown sugar	4,00€
Hot chocolate	5,00€
Hot chocolate and whipped cream	6,00€

CHEESES

10.00€

Platter of cheeses, from "Les Frères Bernard"

ICE CREAM CORNER

ICE CREAM

vanilla, coffee, dark chocolate, rum-raisin, salted caramel, stracciatella, yogurt and chocolate-nutty (spread way)

- 1 scoop 3,00€
- 2 scoops 5,50€

Toppings : coulis or whipped cream 2,00€

SORBETS

lime, strawberry, apple, blackcurrant, passion fruit and Mediterranean peach

- 3 scoops 7,00€

ICE CREAM CUPS

Dame blanche	9,00€
Coffee, chocolate or caramel liegeois	9,00€
USA cup	9,50€

1 scoop of caramel, 1 scoop of chocolate-nutty, some brownies, hot chocolate sauce and whipped cream

ALCOHOLIC ICE CREAM CUPS

Colonel - 2 scoops of lime with vodka	10,00€
Normande - 2 scoops of apple and calvados	10,00€
Hawaiï - 2 scoops of rum-raisin with white rum	10,00€
Royale - 1 scoop of strawberry, 1 scoop of blackcurrant with champagne	10,00€

OUR PROVIDERS AND COLLABORATORS

Fruits and vegetables



Saint-Martin-Boulogne

Fishes & smoked salmon



Boulogne-sur-mer



Meats



Lomme

French fries

PEL'POM



Aix-en-Issart

Dairy



Ets LECONTE

GROS & DEMI - GROS

Les Attaques

SUR LE POUCE

Du mercredi au dimanche



CRÉATIONS DU CHEF

Salade Estivale	18.00€
<i>- melon, jambon de Serrano, fraises et copeaux de parmesan</i>	
Tartare de Saumon - frites et salade	20.00€
<i>- saumon, orange, pamplemousse et citron vert</i>	

MOULES-FRITES

Moules marinières	16.00€
Moules à la crème d'ail	17.00€
Moules à la crème de Maroilles	17.00€
Moules à la crème de chorizo	17.00€

SNACKING

Hot-dog façon Carnot	13.00€
Saucisses	10.00€
<i>- deux pièces - frites et salade</i>	
Croquettes de crevettes grises	23.00€
<i>- trois pièces - frites et salade</i>	
Assiette de frites	4.00€

FRUITS DE MER



Seuls ou avec un verre de Muscadet Sèvre et Maine + 3,00€

Bulots, mayonnaise maison	10.00€
Huîtres de Normandie N°3	
• 6 huîtres	13.00€
• 9 huîtres	16.00€
• 12 huîtres	21.00€
Assiette de crevettes roses - Mayonnaise maison	12.00€
Assiette Côte d'Opale	16.00€
<i>- Crevettes roses, huîtres, bulots</i>	

CÔTÉS GLACES

• 1 boule	3.00€
• 2 boules	5.50€
• 3 boules	7.00€
Coulis ou chantilly maison	2.00€

NOS PARFUMS

vanille, café, chocolat noir, rhum-raisins, caramel fleur de sel, stracciatella, yaourt ou chocolat noisette façon pâte à tartiner, 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€
USA 1 boule caramel & 1 boule chocolat, morceaux de brownies, sauce chocolat, chantilly maison	9.50€

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, champagne	10.00€

CRÊPES

Sucre	4.00€
Cassonade	4.00€
Chocolat chaud	5.00€
Chocolat chaud et chantilly maison	6.00€

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

Au choix :
Assiette de moules - frites • Saucisse - frites
Crêpe au sucre ou au chocolat • Coupe 2 boules
Sirop à l'eau • Diabolo

ON THE GO


Wednesday to Sunday



CHEF'S CREATIONS

Summer salad	18.00€
<i>- melon, country ham, strawberries and parmesan cheese shavings</i>	
Salmon tartar - french fries and lettuce	20.00€
<i>- salmon, orange, grapefruit and lime</i>	

QUICK EAT

 Hot-dog "Carnot's way"	13.00€
Sausages	10.00€
<i>- two pieces - french fries and lettuce</i>	
Grey shrimp croquettes	23.00€
<i>- three pieces - french fries and lettuce</i>	
Plate of french fries	4.00€

MUSSELS & FRENCH FRIES

Marinières in white wine	16.00€
With garlic cream	17.00€
With Maroilles cheese cream	17.00€
With chorizo cream	17.00€

SEAFOOD



Can be served with a glass of white wine

+ 3,00€

Platter of whelks with mayonnaise	10.00€
Normandy N°3's oysters	
• 6 oysters	13.00€
• 9 oysters	16.00€
• 12 oysters	21.00€
Platter of pink shrimps with mayonnaise	12.00€
"Côte d'Opale" platter	16.00€
<i>- pink shrimps, 2 oysters and whelks</i>	

ICE CREAM CORNER

• 1 scoop	3,00€
• 2 scoops	5,50€
• 3 scoops	7,00€
Toppings : coulis or whipped cream	2,00€

ICE CREAM CUPS

Dame blanche	9,00€
Coffe, chocolate or caramel liegeois	9,00€
USA 1 scoop of caramel, & 1 of chocolate-nutty, some brownies, hot chocolate sauce and whipped cream	9,50€

CREPES

two pieces

Sugar	4.00€
Brown sugar	4.00€
Hot chocolate	5.00€
Hot chocolate and whipped cream	6.00€

OUR FLAVOURS

vanilla, coffee, dark chocolate, rum-raisin, salted caramel, stracciatella, yogurt and chocolate-nutty (spread way), lime, strawberry, apple, blackcurrant, passion fruit and Mediterranean peach

ALCOHOLIC ICE CREAM CUPS

Colonel - 2 scoops of lime with vodka	10,00€
Normande - 2 scoops of apple and calvados	10,00€
Hawaiï - 2 scoops of rum-raisin with white rum	10,00€
Royale - 1 scoop of strawberry, 1 scoop of blackcurrant with champagne	10,00€

CHILDREN MENU

12.00€

(up to 12 years old)

Choices :

Mussels • Sausage • (with french fries)
Crepe with sugar or hot chocolate • Ice cream (2 scoops)
Fruit squash • Fruit syrup lemonade

You do have allergies ? The staff is at your service.

On request, you will have all information about the declaration of allergens in our dishes.