



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 • Harengs pomme à l'huile

Plat du jour • Blanquette de la mer

Coupe 2 boules • 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 • Steak haché • Filet de poisson blanc - Avec frites

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

Sirop à l'eau • Diabolo

FORMULE BISTROT & MENU ENFANT

ENTRÉES

Soupe de poissons Corrue Deseille	12,00€
Assiette de saumon fumé - <i>Sauce aigrette et ses toasts</i>	15,00€
☰ Terrine de volaille aux légumes de saison & son mesclun	10,00€
☰ Poireaux vinaigrette	9,00€
☰ Oeufs frits façon mimosa	9,00€
☰ Harengs pommes à l'huile	11,00€



ENTRÉES

POISSONS

Tataki de thon, sésame & citron vert, sauce vierge

- *Frites de patate douce*

Dos de cabillaud en croûte de chorizo

- *Pommes grenailles et légumes de saison*

Burger de truite saumonée snackée & sa mousse d'avocat

- *Pain bao, servi avec ses frites et sa mayonnaise*

Marmite de poissons, façon bouillabaisse

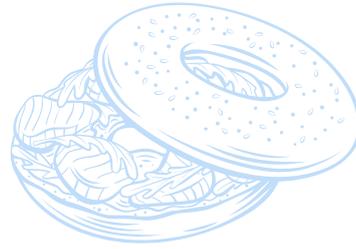
- *Truite saumonée, cabillaud, moules, crevettes, tomates, fenouil, poireaux, carottes et pommes grenailles*

21,00€

23,00€

19,00€

18,00€



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 - <i>Mayonnaise maison</i>	13,00€
Assiette Côte d'Opale	17,00€
- <i>Crevettes roses, huîtres, bulots</i>	



PLATEAUX DE FRUITS DE MER

(sur réservation, 24 heures à l'avance)

Le Gris-Nez (pour 1 personne) 43.00€

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



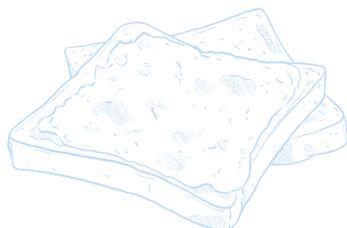
Le Blanc-Nez (pour 2 personnes) 85.00€

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

FRUITS DE MER & PLATEAUX

VIANDES

Cochon de lait de 7h & son jus - <i>Pommes grenailles rôties</i>	19,00€
Bavette à l'échalote - <i>Environ 200g</i>	21,00€
Brochette de boeuf grillée - <i>Environ 180g</i>	22,00€
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

Salade de chèvre chaud

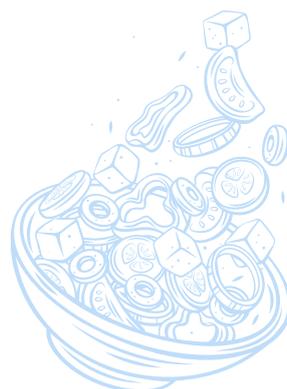
18,00€

- 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



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 ou légumes de saison

4,00€

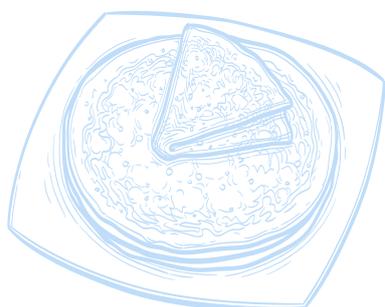
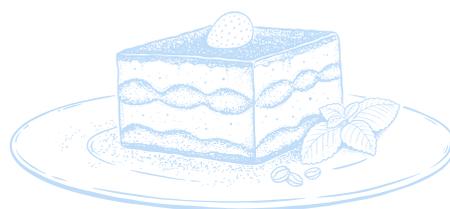


SALADES, GARNITURES & SAUCES

ENVIE D'UNE PAUSE SUCRÉE ?

☰ DESSERTS

Mousse au chocolat	7,00€
Salade de fruits frais	6,50€
Crème renversée au caramel	7,00€
Tarte à gros bords	9,00€
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€

Grand Marnier ou Calvados ou Cointreau



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€
Coupe Estivale	9,50€

- 1 boule yaourt, 1 boule citron vert, 1 boule fraise, morceaux de fraise et chantilly

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

L'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"