



NOTRE CARTTE

ENTRÉES

Soupe de poissons, de la maison Corrué Deseille	11,00
Assiette de saumon fumé, de la maison J.-C. David	15,00
Croquettes de crevettes grises (deux pièces)	12,50
Carpaccio de bœuf	9,00
Ceviche de daurade aux agrumes	12,00

POISSONS

Filet de daurade	23,00
<i>Wok de légumes et sa compotée de tomates</i>	
Dos de cabillaud en croûte de chorizo	18,00
<i>Pommes grenailles et légumes rôtis</i>	
Fish & Chips façon Carnot	16,50
<i>Frites sauce tartare</i>	
Croquettes de crevettes grises (trois pièces)	19,50
<i>Frites et salade</i>	

MOULES-FRITES

Moules marinières	14,00
Moules à la crème d'ail	15,50
Moules au maroilles	15,50
Moules au chorizo	15,50

WELSHES SERVIS AVEC FRITES OU SALADE

Simple pain toasté, cheddar	16,00
Complet pain toasté, cheddar, jambon, œuf au plat	17,00

SALADES

Salade de chèvre chaud	17,00
<i>Salade, fromage de chèvre pané au spéculoos sur toasts de pain brioché et légumes croquants</i>	
Salade grand large	18,50
<i>Salade, cabillaud, saumon frais, saumon fumé, pommes de terre tièdes, salicornes et légumes croquants</i>	

VIANDES

<i>Nos viandes sont servies avec des frites et une sauce au choix</i>	
Entrecôte environ 300g	22,00
Steak aux trois poivres environ 200g	16,00
Pavé de Rumsteak 200g	19,00
Tartare de bœuf 250g	
• Classique	17,50
• Italien	18,00

GARNITURES ET SAUCES

Sauce poivre, béarnaise, maroilles, mayonnaise, tartare ou barbecue	1,00
Frites ou salade verte	3,00
Pommes grenailles ou légumes rôtis	3,00
Le risotto	?,??

PRODUITS FAITS MAISON

SUGGESTIONS DU CHEF

Suprême de volaille farci aux herbes fraîches	19,00
<i>Jus corsé risotto</i>	
Burger des Deux Caps	18,00
<i>Pain brioché à l'encre de seiche, fish & chips, sauce tartare, oignons rouges émincés et salade</i>	
Burger "façon Carnot"	18,00
<i>Pain brioché, haché minute, sauce barbecue maison, tomates confites, oignons rouges émincés, cheddar et salade</i>	
Croque Carnot	15,00
<i>Pain bruschetta jambon grillé bechamel à la tomate confites</i>	
Brochette de thon et crevettes	22,00
<i>Sauce ananas curcuma et son risotto</i>	
Poke bowl saumon gravlax	20,00
<i>Avocats, tomates, quinoa</i>	

Formule Bistrot

Le midi en semaine **18,00**
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Au choix :

Entrées	Entrée du moment Velouté de saison
Plats	Plat du jour Blanquette de la mer
Desserts	Coupe 2 boules Mousse au chocolat maison

Formule « Le Carnot »

Au choix dans la carte - hors fruits de mer.

ENTRÉE + PLAT	
ou PLAT + DESSERT	32,00
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	38,00

Bulots mayonnaise maison	10,00	
Huîtres de Normandie N°3		
• 6 huîtres 12,50	• 9 huîtres 15,50	• 12 huîtres 20,50
Assiette de crevettes roses ou grises, mayonnaise maison	10,50	
Assiette Côte d'Opale	14,50	
<i>Crevettes roses et grises, 2 huîtres</i>		

*Sur réservation
du 15 juin au 15 septembre*

Plateau du Cap Griz-Nez (pour une personne)	42,00
<i>1 crabe, crevettes roses, crevettes grises, 3 huîtres n°3, bulots, 3 langoustines</i>	
Plateau du Cap Blanc-Nez (pour deux personnes)	68,00
<i>2 crabes, crevettes roses, crevettes grises, 6 huîtres n°3, bulots, 6 langoustines</i>	

Menu enfant

12,00

Au choix :
Assiette de moules • Steak haché • Fish & chips
Crêpe au sucre ou chocolat • Coupe 2 boules
Sirop à l'eau • Diabolo

FROMAGES

Assiette de fromages des frères Bernard	8,00
---	------

DESSERTS

Mousse au chocolat	6,00
Salade de fruits frais	6,00
Crème brûlée	7,00
Brownies	8,50
<i>et sa boule de glace vanille sur crème anglaise</i>	
Profiteroles glace vanille	8,50
<i>chocolat chaud et chantilly maison</i>	
Tarte tatin tiède revisitée et sa boule de glace	8,50
Café gourmand	8,50

CRÊPES SERVIS PAR DEUX

Sucre	3,70
Cassonade	3,70
Chocolat chaud	4,00
Chocolat chaud & chantilly maison	5,00
Crêpe Carnot	7,50
<i>boule de glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly maison et amandes grillées</i>	

GLACES

CRÈMES GLACÉES

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

SORBETS

<i>citron vert, fraise, pomme, cassis, fruit de la passion ou pêche de méditerranée.</i>	
1 boule	3,00
2 boules	5,50
3 boules	7,00
Coulis ou chantilly maison	1,00

COUPES

Dame blanche	8,50
Café ou chocolat ou caramel liégeois	8,50
Citron meringué	8,50
<i>2 boules citron vert, palais breton, meringue, chantilly maison</i>	
Carnot	9,00
<i>1 boule stracciatella, 1 boule yaourt, muesli, confiture de lait, chantilly maison</i>	
Fraîcheur	9,00
<i>1 boule cassis, 1 boule fruit de la passion, 1 boule yaourt, coulis de fruits rouges, chantilly maison</i>	
U.S.A	9,00
<i>1 boule caramel, 1 boule chocolat, morceaux de brownies, sauce chocolat, chantilly maison</i>	

COUPES AVEC ALCOOL

Colonel 2 boules citron, vodka	9,50
Normande 2 boules pomme, calvados	
Hawaï 2 boules rhum-raisins, rhum blanc	
Royale 1 boule fraise, 1 boule cassis et champagne	