

FORMULE "BISTROT"

Le midi en semaine uniquement

22.00€

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



"BISTROT" MENU

At lunch on weekdays, only

22.00€

Choices :

Seasonal starter • Herring with apples
Meal of the day • Fish blanquette
2 scoops of ice cream • Homemade chocolate mousse

STARTER + MEAL

or

MEAL + DESSERT
+ 1 coffee

MENU PETITS LOUPS

(jusqu'à 12 ans)

12.00€

Au choix :

Assiette de moules • Steak-frites • Filet de poisson blanc-frites
Crêpe au sucre ou au chocolat • 1 boule de glace au choix
Sirop à l'eau • Diabolo

CHILDREN MENU

(up to 12 years old)

12.00€

Choices :

Mussels • Steak and french fries • White fish filet and french fries
Crepe with sugar or hot chocolate • 1 ice cream scoop
Fruit squash • Fruit syrup lemonade

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

SEAFOOD PLATTER

(booking required, 24 hours before)

The Gris-Nez (for 1 person)

43.00€

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

The Blanc-Nez (for 2 people)

85.00€

2 crabs, pink shrimps, 6 oysters n°3, whelks, 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.



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.



ENTRÉES

Soupe de poissons de la maison Corrué Deseille	12.00€
Assiette de saumon fumé - sauce aigrette et ses toasts	15.00€
🏠 Terrine de volaille aux légumes de saison	10.00€
🏠 Poireaux vinaigrette	9.00€
🏠 Oeuf frit façon mimosa	9.00€
🏠 Harengs pommes à l'huile	11.00€

🏠 POISSONS

Tataki de thon, sésame & citron vert, sauce vierge - frites de patate douce	21.00€
Dos de cabillaud en croûte de chorizo - pommes grenailles et légumes de saison	23.00€
Burger de truite saumonée snackée & sa mousse d'avocat - Pain bao, servis avec ses frites et sa mayonnaise	19.00€
Marmite de poissons, façon bouillabaisse - truite saumonée, cabillaud, moules, crevettes, tomates, fenouil, poireaux, carottes et pommes grenailles	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€

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 - Crevettes roses, huîtres, bulots	17.00€

🏠 GARNITURES ET SAUCES

Mayonnaise 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€



STARTERS

Fish soup from "a maison Corrué Deseille"	12.00€
Smoked salmon - sour sauce and toasts	15.00€
🏠 Poultry and seasonal vegetables terrine	10.00€
🏠 Leeks in salad dressing	9.00€
🏠 Fried eggs in deviled egg's way	9.00€
🏠 Herrings with potatoes in oil	11.00€

🏠 FISHES

Tuna's tataki, sésame & lime, oil sauce - sweet potatoe's fries	21.00€
Cod in a chorizo crust - potatoes and seasonal vegetables	23.00€
Burger of salmon trout seared & its avocado mousse - Bao's bread with french fries and mayonnaise	19.00€
Fishes in a cooking pot, bouillabaisse's way - salmon trout, cod, mussels, shrimps, tomatoes, fennel, yellow onions, leeks, carrots & potatoes	18.00€

🏠 MUSSELS & FRIES

Marinières with white wine	16.00€
With garlic cream	17.00€
With Sablé de Wissant cheese cream	17.00€
With chorizo cream	17.00€

SEAFOOD

Whelks, with mayonnaise	11.00€
Normandy N°3's oysters	
• 6 oysters	16.00€
• 9 oysters	21.00€
• 12 oysters	28.00€
Platter of pink shrimps - mayonnaise	13.00€
"Côte d'Opale" platter - Pink shrimps, oysters and whelks	17.00€

🏠 SIDE DISHES AND SAUCES

Mayonnaise, pepper, bearnaise, Sablé de Wissant cheese, chorizo, shallots	1.50€
Lettuce	3.00€
French fries, potatoes, sweet potatoe fries, seasonal vegetables	4.00€



🏠 WELSHES

Simple	16.00€
- pain toasté, cheddar	
Compleat	17.00€
- pain toasté, cheddar, jambon, œuf au plat	

🏠 VIANDES

Porcelet de 7h & son jus - pommes grenailles rôties	19.00€
Bavette à l'échalote - environ 200g	21.00€
Brochette de bœuf - environ 180g	22.00€
Tartare de bœuf - environ 180g	19.00€
Suprême de volaille & son jus de cuisson - tomates rôties & pommes grenailles	19.00€
Burger Carnot - pain gourmet black, bœuf haché minute, sauce mayonnaise soja, pickles d'oignons rouges, salade	20.00€

🏠 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, saumon frais, saumon fumé, pommes de terre tièdes, salicornes et légumes croquants	

🏠 WELSHES

Simple	16.00€
- toasted bread, cheddar melted with beer	
Compleat	17.00€
- toasted bread, cheddar melted with beer, ham and a fried egg	

🏠 MEATS

Piglet of 7h & its sauce - potatoes	19.00€
Flank steak with shallots sauce - about 200g	21.00€
Beef brochette - about 180g	22.00€
Beef tartare - about 180g	19.00€
Roasted poultry & its cooking juice - roasted tomatoes & potatoes	19.00€
Carnot's Burger - black bread, minced steak, soja's mayonnaise, pickles of red onions and lettuce	20.00€

🏠 SALADS

Breaded goat cheese salad	18.00€
- salade, fromage de chèvre pané au spéculoos sur toasts de pain brioché et légumes croquants	
Open sea Salad	20.00€
- lettuce, cod, salmon trout, smoked salmon, warm potatoes, sea asparagus and crunchy vegetables	

ENVIE D'UNE PAUSE SUCRÉE ?

DESSERTS

Mousse au chocolat	7,00€
Salade de fruits frais	6,50€
Crème caramel renversée	7,00€
Tarte à gros bord	9,00€
Tiramisu	9,00€
Île flottante	9,00€
Café gourmand	9,50€

CRÊPES

served by two pieces

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

CÔTÉS GLACES

COUPES

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

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	

CRÈMES GLACÉES

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

SORBETS

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

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€

FROMAGES

Assiette de fromages des frères Bernard 10,00€

NOS FOURNISSEURS ET PARTENAIRES

Fruits et légumes



Poissons & saumon fumé



Viandes
BSNC Tradition



Frites fraîches
PEL'POM



Crèmerie



MAY YOU NEED A DESSERT ?

DESSERTS

Chocolate mousse	7,00€
Fresh fruits salad	6,50€
Caramel cream upside down	7,00€
Thick-rimmed pie	9,00€
Tiramisu	9,00€
Flotting island	9,00€
Coffee with selection of desserts	9,50€

CRÊPES

served by two pieces

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

ICE CREAM CORNER

ICE CREAM CUPS

- 1 scoop 3,00€
- 2 scoops 6,00€
- 3 scoops 8,00€
- Toppings : coulis or whipped cream 2,00€

Dame blanche	9,00€
Coffee, chocolate or caramel liegeois	9,00€
Seasonal Cup	9,50€
- 1 scoop of yogurt, 1 scoop of lime, 1 scoop of strawberry, strawberry cube and whipped cream	

ICE CREAM

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

SORBETS

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€
Hawaï - 2 scoops of rum-raisin with white rum	10,00€
Royale - 1 scoop of strawberry, 1 scoop of blackcurrant with champagne	10,00€

CHEESES

Assiette de fromages des frères Bernard 10,00€

OUR PROVIDERS AND COLLABORATORS

Fruits and vegetables



Fishes & smoked salmon



Meats
BSNC Tradition



French Fries
PEL'POM



Dairy

