



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 12.00€

(jusqu'à 12 ans)

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

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



"BISTROT" MENU 22.00€

At lunch on weekdays, only

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

CHILDREN MENU 12.00€

(up to 12 years old)

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

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 Corrué Deseille	12.00€
Assiette de saumon fumé - sauce aigrette et ses toasts	15.00€
Terrine de volaille aux légumes de saison & son mesclun	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	21.00€
- frites de patate douce	
Dos de cabillaud en croûte de chorizo	23.00€
- pommes grenailles et légumes de saison	
Burger de truite saumonée snackée & sa mousse d'avocat	19.00€
- Pain bao, servis avec ses frites et sa mayonnaise	
Marmite de poisson, façon bouillabaisse	18.00€
- saumon, cabillaud,	

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€
Huitres de Normandie N°3	
• 6 huitres	16.00€
• 9 huitres	21.00€
• 12 huitres	28.00€
Assiette de crevettes roses - mayonnaise maison	13.00€
Assiette Côte d'Opale	17.00€
- Crevettes roses, huitres, bulots	

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€

VIANDES

Cochon de lait de 7h & son jus - pommes grenailles rôties	19.00€
Bavette à l'échalote - environ 200g	21.00€
Brochette de boeuf - environ 180g	22.00€
Tartare de boeuf - 250g	19.00€
Suprême de volaille & son jus de cuisson	19.00€
- tomates rôties & pommes grenailles	
Burger Carnot	20.00€
- pain gourmet black, bœuf haché minute, sauce mayonnaise soja, pickles d'oignons rouges, salade	

WELSHES

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

SALADES

Salade de chèvre chaud	18.00€
- salade, fromage de chèvre pané au speculoos 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	

STARTERS

Fish soup, from "La maison Corrué Deseille"	12.00€
Smoked salmon plate - sour sauce and toasts	15.00€
Poultry and seasonal vegetables terrine and its mesclun	10.00€
Leeks in salad dressing	9.00€
Fried egg in deviled egg's way	9.00€
Herring with apples	11.00€

FISHES

Tuna's Tataki, sesame & lime, oil sauce	21.00€
- sweet potato's fries	
Cod in a chorizo crust	23.00€
- potatoes and seasonal vegetables	
Burger of salmon trout seared & its avocado mousse	19.00€
- Bao's bread, with french fries and mayonnaise	
Fish in a cooking pot, bouillabaisse's way	18.00€
- Cod, salmon,	

MUSSELS & FRENCH FRIES

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

SEAFOOD

Platter of 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 with mayonnaise	13.00€
"Côte d'Opale" platter	17.00€
- pink shrimps, 2 oysters and whelks	

SIDE DISHES AND SAUCES

Pepper, béarnaise, Sablé de Wissant cheese cream, homemade mayonnaise, chorizo or shallots	1.50€
Lettuce	3.00€
French fries or potatoes or sweet potato fries or seasonal vegetables	4.00€

MEATS

Suckling pig of 7hours & its sauce	19.00€
Flank steak with shallots - about 200g	21.00€
Beef brochette - about 180g	22.00€
Beef tartare - 250g	19.00€
Poultry roasted & its cooking juice	19.00€
- tomatoes roasted and potatoes	
Burger Carnot	20.00€
- Black bread, minced steak, mayonnaise and soja's sauce, pickles of red onions and lettuce	

WELSHES

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

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	



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

servies par deux

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

FROMAGES

Assiette de fromages des frères Bernard	10.00€
---	--------

CRÊTES 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€
-----------	-------	------------	-------

Coulis ou chantilly	2.00€
---------------------	-------

SORBETS

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

• 3 boules	8.00€
------------	-------

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€

NOS FOURNISSEURS ET PARTENAIRES

Fruits et légumes



Poissons & saumon fumé



Viandes



Frites fraîches
PEL'POM



Crèmerie



MAY YOU NEED A DESSERT ?

DESSERTS

Chocolat 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	9.00€

CRÊPES

served by two pieces

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

CHEESES

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	6.00€	• 3 scoops	8.00€
-----------	-------	------------	-------	------------	-------

Toppings : coulis or whipped cream	2.00€
------------------------------------	-------

SORBETS

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

ICE CREAM CUPS

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

ALCOHOLIC ICE CREAM CUPS

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

OUR PROVIDERS AND COLLABORATORS

Fruits and vegetables



Fishes & smoked salmon



Meats



French fries



Dairy



SUR LE POUCE

L'après-midi, 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€

FRUITS DE MER



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

🏠 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€

Bulots, mayonnaise maison	10.00€
Huitres de Normandie N°3	
• 6 huitres	13.00€
• 9 huitres	16.00€
• 12 huitres	21.00€
Assiette de crevettes roses - Mayonnaise maison	12.00€
Assiette Côte d'Opale	16.00€
<i>- Crevettes roses, huitres, 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-raisons, 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 liegeois	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-raisons, rhum blanc	10.00€
Royale - 1 boule fraise, 1 boule cassis, champagne	10.00€

🏠 CRÊPES

servies par deux

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

The afternoon, 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>	

🏠 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€

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€

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€

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

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€

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€

🏠 CRÊPES

two pieces

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

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	

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.

