

auxmoulesdelille.fr




AUX  
MOULLES

*De Lille*

**SPÉCIALITÉS DE LA MER**

Fruits de mer sur place et à emporter

## NOS PLANCHES

|   |       |
|---|-------|
| Friture d'Éperlans sauce tartare  | 11,90 |
| Planche de charcuteries   | 15,00 |
| Planche de la mer   | 17,90 |
| Saumon fumé d'Écosse, rillettes de poisson et croquettes de crevettes grises, maison Meunier        |       |
| Planche Fromagère  | 15,50 |
| Planche du marché   | 19,00 |
| Belle planche de fromages, charcuteries, légumes, frites  |       |
| Planche de saumon fumé d'Écosse, crème à l'aneth  | 18,00 |

## LES BIÈRES BOUTEILLES

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Jupiler 0,0 33cl, 0,0°     | 5,00 |
| Paix Dieu Triple 33cl, 10° | 7,40 |
| Duvel 33cl, 8,5°           | 6,90 |
| Chouffe 33cl, 8°           | 6,60 |
| Chimay bleue 33cl, 8,5°    | 7,00 |
| PVL La Blonde 33cl, 6,5°   | 7,00 |
| Vedett IPA 33cl, 5,5°      | 6,50 |

## LES BIÈRES PRESSIONS

|  | 25 cl | 33 cl | 50 cl |
|--|-------|-------|-------|
| Jupiler 5,2°                             | 4,50  | 5,60  | 7,10  |
| Loburg 5,7°                              | 4,60  | 5,80  | 7,90  |
| Leffe blonde 6,6°                        | 4,90  | 6,10  | 8,40  |
| La Raoul 6,6°                            | 4,50  | 5,60  | 7,80  |
| Hoegaarden Blanche 7,2°                  | 4,90  | 6,10  | 8,40  |
| Triple Karmeliet 8°                      | 5,60  | 6,80  | 9,10  |
| Bon Secours «Prestige» - bière triple 9° | 5,60  | 6,80  | 9,10  |
| Kasteel rouge 8°                         | 5,60  | 6,80  | 9,10  |
| Cuvée des Trolls 7°                      | 5,20  | 6,50  | 7,70  |
| Monaco, Tango, Panaché                   | 5,00  | 6,30  | 7,50  |
| Picon bière                              | 5,00  | 6,50  | 7,70  |

## LES SOFTS



|   |             |
|---|-------------|
| Coca Cola (33cl), Coca Zéro (33cl)                                  | 3,90        |
| Sprite, Fanta (25cl)  | 3,90        |
| Fuze tea pêche (25cl), Tropic (25cl)                                | 3,90        |
| Orangina (25cl)   | 3,90        |
| Schweppes Tonic ou Agrum' (25cl)                                    | 3,90        |
| Oasis Tropical (25cl)   | 3,90        |
| Limonade / Diabolo (25cl)   | 3,20 / 3,70 |
| Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche ou violette                |             |
| Sirup à l'eau (25cl)  | 2,00        |
| Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche ou violette                |             |
| <b>JUS DE FRUITS GRANINI</b> (25cl)                                 | 3,90        |
| Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Pamplemousse, Abricot, Multivitaminé |             |

## LES EAUX

|  |      |
|--|------|
| Vittel (50cl), San Pellegrino (50cl)   | 3,50 |
| Vittel (100cl), San Pellegrino (100cl) | 4,80 |
| Perrier (33cl), Vittel citron (50cl)   | 3,80 |
| Chateldon (75cl)                       | 7,50 |

## LES APÉRITIFS

|   |       |
|---|-------|
| Aperol spritz (14cl)                              | 7,40  |
| Aperol, Prosecco, quartiers d'orange, eau gazeuse |       |
| Kir (12cl)  | 4,10  |
| Cassis, mûre, framboise, pêche ou violette        |       |
| Kir Royal (12cl)                                  | 8,90  |
| Cassis, mûre, framboise, pêche ou violette        |       |
| Martini (7cl)                                     | 4,10  |
| Bianco / Rosso / Rosato / Fiero                   |       |
| Ricard (2cl), Suze (4cl)                          | 3,90  |
| Campari (6cl)                                     | 4,90  |
| Picon Bière (25cl), Picon Vin Blanc (20cl)        | 4,90  |
| Porto Rouge ou Blanc (8cl)                        | 4,10  |
| Rhum Bacardi Carta Blanca (4cl)                   | 5,30  |
| Vodka Eristoff Original (4cl)                     | 5,90  |
| Vodka Grey Goose (4cl)                            | 7,20  |
| Gin Bombay Sapphire (4cl)                         | 6,30  |
| Téquila Patron Silver (4cl)                       | 5,30  |
| William Lawson's (4cl)                            | 5,30  |
| Jack Daniel's (4cl)                               | 7,30  |
| Chivas / Glenlivet (4cl)                          | 5,30  |
| Accompagnement soft                               | +2,00 |

## LES COCKTAILS

### Cocktails Rhum

|  |      |
|--|------|
| Mojito Original (12cl)   | 7,90 |
| Rhum Bacardi Anejo Cuatro, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert  |      |
| Mojito Royal (12cl)  | 9,40 |
| Rhum Bacardi Anejo Cuatro, sucre de canne, Prosecco, menthe fraîche, citron vert     |      |
| Mojito Fraise, Passion, Framboise ou Pêche (12cl)                                    | 8,40 |
| Rhum Bacardi Anejo Cuatro, purée de fruits, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert |      |
| Cuba Libre (20cl)  | 7,90 |
| Rhum Bacardi Carta Oro, Coca-Cola, citron vert                                       |      |
| Pina Colada (20cl)   | 7,90 |
| Rhum Bacardi Carta Blanca, purée de coco, jus d'ananas                               |      |
| Calipso (20cl)   | 7,90 |
| Rhum Bacardi Anejo Cuatro, champagne, jus d'orange, jus d'ananas                     |      |

|  |      |
|--|------|
| Le Mimosa (20cl)   | 7,50 |
| Lillet, crème de violette, purée de fraise, morceau de fraise, glaçons |      |
| Saint Germain Spritz (20cl)  | 7,50 |
| Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse, quartier de citron jaune    |      |

### Cocktails Vodka

|   |      |
|---|------|
| Caïpiroska (7cl)  | 7,40 |
| Vodka Eristoff, citron vert, sucre de canne                             |      |
| Blue Lagoon (7cl)   | 6,90 |
| Vodka Eristoff, triple sec, Curaçao bleu, jus de citron, sucre de canne |      |
| French Mule (12cl)  | 7,90 |
| Vodka Grey Goose, jus de citron, citron vert, eau gazeuse               |      |

### Cocktails Téquila

|  |      |
|--|------|
| Tommy's Margarita (7cl)  | 7,40 |
| Téquila Patron Silver, jus de citron vert, citron vert, sirop d'Agav |      |
| Téquila Sunrise (12cl)   | 7,40 |
| Téquila Patron Silver, jus d'orange, grenadine                       |      |

### Cocktails Gin

|  |      |
|--|------|
| Gin Fizz ou Tonic (12cl)                           | 7,90 |
| Gin Bombay Sapphire, jus de citron, sucre de canne |      |
| OU Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic, citron    |      |

### Cocktails Martini

|  |      |
|--|------|
| Spritz Martini Fiero (14cl)                                    | 7,40 |
| Martini Fiero, Prosecco, quartier orange, eau gazeuse          |      |
| Americano (12cl)   |      |
| Martini Rosso, Campari, Noilly Prat, quartier orange et citron |      |
| Martini Tonic (14cl)   |      |
| BIANCO ou ROSSO ou ROSATO ou FIERO                             |      |
| Martini, Schweppes Tonic, quartier citron                      |      |
| Martini Royal Bianco ou Rosato (14cl)                          |      |
| Martini, Prosecco, quartier citron, eau gazeuse                |      |

### Mocktails

|   |      |
|---|------|
| Virgin Mojito Original (20cl)   | 6,50 |
| Sirup de sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, glace pilée      |      |
| Virgin Mojito (20cl)  |      |
| Fraise, passion ou framboise, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, glace pilée |      |
| Virgin Colada (20cl)  |      |
| Purée de coco, jus d'ananas, glace pilée  |      |
| Inès en folie (20cl)  |      |
| Jus d'ananas, jus de banane, jus de framboise, sirop de framboise, glace pilée      |      |
| Martini Vibrante Spritz Amer Fruité (20cl)  |      |
| Martini sans alcool Vibrante, jus de pamplemousse, eau gazeuse, glace pilée         |      |
| Martini Floréale Spritz Amer Floral (20cl)  |      |
| Martini sans alcool Floreale, eau gazeuse, glace pilée                              |      |

## LES CHAMPAGNES

|   | 12cl  | 75cl  |
|---|-------|-------|
| Sélection « Aux Moules de Lille »       | 7,50  | 42,00 |
| Champagne Taittinger « Cuvée Prestige » | 10,00 | 65,50 |
| Champagne Deutz « Brut Réserve »        | 12,50 | 75,50 |



## NOTRE COUP DE COEUR

6e Sens (blanc, rosé, rouge)  
IGP Pays d'Oc



|       |      |             |             |       |
|-------|------|-------------|-------------|-------|
| 12 cl | 20cl | Pichet 25cl | Pichet 50cl | 75 cl |
| 3,50  | 5,20 | 5.80        | 10,40       | 15,40 |

## Nos VINS

### LES VINS BLANCS

#### BORDEAUX

Entre-deux-mers « Château De Fontenille » - AOC Entre-deux-Mers

|      |      |        |      |
|------|------|--------|------|
| 12cl | 20cl | 37,5cl | 75cl |
|------|------|--------|------|

|      |      |  |       |
|------|------|--|-------|
| 3,90 | 5,90 |  | 22,00 |
|------|------|--|-------|

#### LANGUEDOC

Cent pour Cent Chardonnay - IGP Pays d'Oc  
Extra Blanc « Gerard Bertrand » - IGP Pays d'Oc  
Saint Victor, Viognier « Gerard Bertrand » - IGP Pays d'Oc  
Art de vivre clairette du Languedoc d'Adissan « Gerard Bertrand »  
AOP Clairette du Languedoc Adissan « légèrement moelleux »

|      |      |  |       |
|------|------|--|-------|
| 4,50 | 6,10 |  | 19,50 |
| 5,20 | 7,70 |  | 24,50 |
| 3,90 | 5,90 |  | 22,50 |
|      |      |  | 25,50 |

#### LOIRE

De Ladoucette Pouilly Fumé - AOC Pouilly Fumé  
Sauvignon Touraine BIO « Domaine de la Charmoise » - AOC Touraine  
Reuilly Tradition « Domaine Cordailat » - AOP Reuilly blanc  
Muscadet Sur Lie Saget La Perrière - AOP Muscadet Sur Lie  
Pouilly Fumé « Domaine Saget » - AOP Pouilly Fumé

|      |      |  |       |
|------|------|--|-------|
|      |      |  | 52,00 |
|      |      |  | 26,50 |
|      |      |  | 28,00 |
| 5,90 | 7,50 |  | 32,50 |
|      |      |  | 38,50 |

#### BEAUJOLAIS

Beaujolais Clos de Loyse « maison Louis Jadot » - AOP Beaujolais

|  |  |  |       |
|--|--|--|-------|
|  |  |  | 31,50 |
|--|--|--|-------|

#### ALSACE

Riesling Cuvée Europe Dopff Au Moulin - AOP Alsace  
Pinot Blanc Tiré sur Lies « Dopff Au Moulin » - AOP Alsace

|      |      |       |       |
|------|------|-------|-------|
| 4,90 | 6,90 | 17,00 | 25,00 |
|      |      |       | 32,50 |

#### BOURGOGNE

Grand Regnard Chablis - AOP Chablis  
Petit Chablis Louis Jadot - AOP Petit Chablis  
Bourgogne Aligoté « Domaine Rion » - AOP Bourgogne Aligoté  
St Véran « Château de Beauregard » - AOP Bourgogne Aligoté

|      |      |  |       |
|------|------|--|-------|
|      |      |  | 64,50 |
|      |      |  | 51,00 |
| 5,10 | 5,90 |  | 24,10 |
|      |      |  | 54,00 |

#### VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône « Domaine Perrin » - AOP Côtes du Rhône

|  |  |  |       |
|--|--|--|-------|
|  |  |  | 22,00 |
|--|--|--|-------|

#### COTE DE GASCOGNE

UBY Gros et Petit Manseng N°4 « Domaine UBY »  
IGP Côte de Gascogne Vin Moelleux

|      |      |  |       |
|------|------|--|-------|
| 5,70 | 6,70 |  | 27,00 |
|------|------|--|-------|

### LES VINS ROSES

Gris Blanc, Gérard Bertrand - IGP Pays D'Oc  
Source of Joys, Gerard Bertrand - AOP Languedoc BIO Vegan  
Gris-Gris « Château Jonquères d'Oriola » - AOC Côtes du Roussillon  
Argali « Château Puech Haut » - AOC Languedoc  
Cuvée Charlotte La Madrague BIO - AOC Côte de Provence

|      |      |  |       |
|------|------|--|-------|
| 4,30 | 6,30 |  | 20,00 |
| 5,50 | 6,90 |  | 29,50 |
|      |      |  | 20,50 |
|      |      |  | 33,50 |
|      |      |  | 34,00 |

### LES VINS ORANGES

Orange Gold, vin de France - Vin de France

|      |      |  |       |
|------|------|--|-------|
| 5,50 | 6,50 |  | 25,50 |
|------|------|--|-------|

### LES VINS ROUGES

#### BORDEAUX

Mouton Cadet Réserve « Baron Philippe de Rothschild » - AOP St Estephe  
Agneau « Baron Philippe de Rothschild » - AOP Bordeaux  
Château Fougailles - AOP Lalande de Pomerol

|  |  |  |       |
|--|--|--|-------|
|  |  |  | 62,00 |
|  |  |  | 23,00 |
|  |  |  | 42,00 |

#### ALSACE

Pinot Noir Cuvée des Deux Cerfs « Dopff Au Moulin » - AOP Alsace

|  |  |  |       |
|--|--|--|-------|
|  |  |  | 27,00 |
|--|--|--|-------|

#### VAL DE LOIRE

Gamay de Touraine BIO « Domaine de La Charmoise » - AOP Touraine  
Reuilly Tradition « Domaine Cordailat » - AOP Reuilly  
Saint Nicolas de Bourgueil « Saget La Perrière » - AOP Saint Nicolas de Bourgueil

|      |      |       |       |
|------|------|-------|-------|
| 5,10 | 6,40 |       | 24,50 |
|      |      |       | 28,00 |
|      |      | 15,50 | 23,50 |

#### BEAUJOLAIS

Beaujolais village Les Belouzes « Château de Beauregard » - AOP Beaujolais village

|  |  |  |       |
|--|--|--|-------|
|  |  |  | 27,00 |
|--|--|--|-------|

#### LANGUEDOC

Prima Nature Merlot, Gérard Bertrand - IGP d'Oc  
Pinot Noir « Domaine de l'Aigle » - IGP d'Oc  
Saint Victor Pinot Noir Gerard Bertrand - IGP d'Oc  
Château l'Hospitalet « la clape », grand vin - Gérard Bertrand - AOP La Clape

|      |      |  |       |
|------|------|--|-------|
| 4,90 | 5,90 |  | 21,50 |
|      |      |  | 38,50 |
| 4,90 | 5,90 |  | 22,50 |
|      |      |  | 65,00 |

#### VALLEE DU RHÔNE

Côte du Rhône Nature BIO « Domaine Perrin » - AOC côte du Rhône  
AOP Crozes Hermitage Bio, Cuvée L « Domaine Combier » - AOP Crozes Hermitage  
Côte du Rhône « Je ne souffre plus » Nature, Bio « Domaine La Florane » - AOP Côte du Rhône

|      |      |  |       |
|------|------|--|-------|
| 4,90 | 5,90 |  | 22,00 |
|      |      |  | 37,00 |
|      |      |  | 22,00 |

#### BOURGOGNE

Bourgogne Couvent des Jacobins « Maison Louis Jadot » - AOP Bourgogne  
Savigny les Beaune « Domaine Arnoux » - AOP Savigny les Beaune

|  |  |  |       |
|--|--|--|-------|
|  |  |  | 45,00 |
|  |  |  | 67,00 |



## NOS ENTRÉES ET SALADES

|  | Entrée      | Plat         |
|--|-------------|--------------|
| Croquettes de crevettes grises, maison Meunier<br>Sauce tartare  | (Duo) 15,00 | (Trio) 18,50 |
| Poêlée de Supions<br>En persillade   | 12,90       |              |
| Assiette de Saumon fumé d'Ecosse  et ses toasts grillés     | 11,90       | 15,90        |
| Salade César au thon Mi-cuit et sésame   | 10,50       | 14,90        |
| Salade Romaine, thon, sésame, tomates, croutons, oignon rouge  |             |              |
| Salade Nordique  | 10,50       | 15,90        |
| Salade, Moules décortiquées, saumon fumé d'Ecosse, crevettes roses, vinaigrette  |             |              |
| Asperges blanches et Haddock, vinaigrette à l'orange   | 14,90       |              |
| Friture d'Éperlans, sauce tartare  | 11,90       |              |
| 3 Huitres chaudes, Huitres Bio N°2   | 18,50       |              |
| Houmous, coppa, cebette  |             |              |
| Gaspacho   | 10,90       |              |
| Carpaccio de saumon  | 11,90       |              |
| Sardines à l'huile « JC David » à l'huile d'olive vierge bio à l'ancienne  | 15,90       |              |
| Soupe de poissons « Maison Perard du Touquet » depuis 1964  | 12,00       | 16,00        |

## NOS POISSONS

|  |  |       |
|--|--|-------|
| Choucroute de la Mer et Salicorne  |  | 26,90 |
| Cabillaud, saumon d'Ecosse, Haddock, fruits de mer, Choucroute, pdt vapeur, beurre blanc |  |       |
| Thon Mi-cuit juste snacké, graines de sésame, sauce tataki                               |  | 21,50 |
| Accompagné de légumes du moment et riz de Camargue                                       |  |       |
| Linguines aux fruits de mer  |  | 19,90 |
| Moules, Palourdes, Supions, beurre en persillade   |  |       |
| Brochette de grosses crevettes, laquées au balsamique, légumes confits                   |  | 22,90 |
| Pavé de saumon et tranche de saumon fumé d'Ecosse, servie sur sa pomme au four           |  | 18,90 |
| Accompagnée de légumes du moment, beurre blanc   |  |       |
| Sole Meunière (env. 350 gr), frites fraîches   |  | 26,50 |
| AIOLI façon <b>FLUX MOLLUS</b>   |  | 23,90 |
| Bruschetta du Pêcheur, frites fraîches   |  | 22,90 |
| Crème de poireaux, Saumon d'Ecosse, parmentier de poissons, pousses de moutarde pourpre  |  |       |
| Fish and Chips, Cabillaud pané, frites fraîches, sauce tartare                           |  | 18,90 |
| Bar entier grillé (600 gr. Env.) au Romarin, purée Grand-Mère                            |  | 34,90 |
| Tartare de thon et huitre, avocat et wakamé, frites fraîches                             |  | 21,90 |
| Darne de Turbot beurre d'algues purée grand-mère   |  | 25,90 |
| Risotto aux grosses crevettes, flambées au whisky, sauce crème                           |  | 24,90 |
| Poêlée de Supions, riz de Camargue   |  | 22,00 |
| En persillade  |  |       |

## NOS PLATS

|  |       |
|--|-------|
| Ballotine de filet de poulet aux écrevisses, sauce Nantua, purée Grand-Mère  | 22,90 |
| Carbonade Flamande Tradition, frites fraîches  | 16,90 |
| Plat mijoté de bœuf à la bière, pain d'épices et cassonade   |       |
| Steak haché de bœuf à cheval, frites fraîches et salade  | 14,90 |
| Sauce au choix   |       |
| Filet de Bœuf (env.180g) et son jus de viande, frites fraîches   | 27,50 |
| Flambé au Cognac   | 30,50 |
| Cheese Burger, frites fraîches   | 17,50 |
| Pain Burger, steak haché frais (env.180 gr), mayonnaise, ketchup, Cheddar, oignons bacon, cornichons, tomates, œuf au plat |       |
| Végé Burger, frites fraîches            | 15,90 |
| Pain Burger, steak de légumes à l'estragon, pané au panko (120gr) Cheddar, oignons, salade, tomate, sauce tartare          |       |
| Welsch Végé, frites fraîches            | 14,90 |
| Welsch saumon, frites fraîches   | 17,50 |
| Welsch Royal, frites fraîches  | 17,90 |
| Œuf poché, poitrine fumée  |       |

**Accompagnements :** Frites fraîches, purée Grand-Mère, légumes confits, salade, pommes au four, Linguines, riz de Camargue  
Accompagnement supplémentaire : 5,00€

**Nos sauces au choix :** Maroilles, Tartare, Nantua, Crème d'Ail, Beurre Blanc, Chorizo, Chèvre / Basilic  
Sauce supplémentaire : 3,00€

# MENU DU MIDI 26,90

Uniquement du lundi au jeudi  
entrée / plat / boisson  
ou plat / dessert / boisson

Petite assiette de charcuterie  
ou petite assiette  
de saumon fumé d'Ecosse  
ou gaspacho

—  
Fish and Chips  
ou Carbonade Flamande  
ou Suggestion du moment

—  
Crêpes au sucre  
ou Gaufre caramel beurre  
salé

—  
Boisson au choix :  
1 Verre de vin 12 cl 6e Sens «  
Gérard Bertrand » (blanc, rosé, ou  
rouge) ou 1 Jupiler 25 cl  
ou 1 soft au choix (hors cocktail)

# MOULES

servies avec nos frites fraîches

|                        |       |                |       |
|------------------------|-------|----------------|-------|
| Nature                 | 15,90 | Maroilles      | 18,90 |
| Marinières (vin blanc) | 16,90 | Colombo        | 17,90 |
| Crème                  | 17,90 | Dijonnaise     | 18,90 |
| Crème d'ail            | 18,90 | Façon Paëlla   | 22,50 |
| Chorizo                | 18,90 | Chèvre/basilic | 19,50 |



## L'ÉCAILLER

Fruits de mer sur place et à emporter  
(selon arrivage)



### LES HUÎTRES

Huîtres BIO N° 2 Iles de Chausey - les 6  
Huîtres BIO N° 3 Iles de Chausey - les 6  
Huîtres BIO N° 4 Iles de Chausey - les 6  
Creuses Very Spéciale N°3 Ile de Tatihou

Les 6

Les 12

Creuses Spéciales N°2 KRYSTALE  
origine Normandie maison K'Dual

Les 6

Les 12

Creuses Spéciales N°3 Gillardeau

Les 6

Les 9

Les 12

Creuses Spéciales N°5 Gillardeau

Les 6

Plates de Belon N°2 « Yvon Madec »

Les 6

Les 12

Plates de Belon N°4 « Yvon Madec »

Les 6

Les 12

### LE CASTING D'HUITRES

#### DE L'ÉCAILLER

2 Huîtres BIO N°3 Iles de Chausey, 2 Creuses Spéciales N°3 Gillardeau,  
2 Plates de Belon N°2, 2 Creuses Very Spéciale N°3 Ile de Tatihou, 2 Creuses  
Spéciales N°2 KRYSTALE

#### L'ASSIETTE DE PAPILLON

3 Huîtres BIO N°4 Iles de Chausey, 3 Creuses Spéciales N°5 Gillardeau,  
3 Plates de Belon N°4

### NOS ASSIETTES D'HUITRES DÉGUSTATION

Par 3 - 1 Bio Iles de Chausey N°2, 1 Very Spéciale N°3, 1 Belon N°4

Par 6 - 2 Bio Iles de Chausey N°2, 2 Very Spéciale N°3, 2 Belon N°4

Par 9 - 3 Bio Iles de Chausey N°2, 3 Very Spéciale N°3, 3 Belon N°4

### NOS FRUITS DE MER

|                                  |            |              |
|----------------------------------|------------|--------------|
| Homard                           | le ½ 28,00 | Entier 45,00 |
| Langoustines - environ 100g      |            | 9,70         |
| Bigorneaux - environ 100g        |            | 8,40         |
| Tourteaux - environ 400 g        |            | 21,70        |
| Crevettes grises - environ 100 g |            | 13,40        |
| Crevettes roses - environ 100 g  |            | 12,40        |
| Bulots - environ 300 g           |            | 11,90        |
| Palourdes - les 6                |            | 15,40        |
| Praires (selon saison) - les 6   |            | 15,40        |
| Amandes de mer - les 6           |            | 8,50         |
| Crevette royale - la pièce       |            | 4,90         |

Coup de Cœur du moment



### NOS PLATEAUX

|   |        |
|---|--------|
| <b>L'assiette de Crevettes</b>  | 29,00  |
| 2 crevettes royales, 2 langoustines, 5 crevettes roses,<br>100 gr crevettes grises  |        |
| <b>Plateau Signature</b>  | 38,00  |
| 3 Huîtres Bio Iles de Chausey N°2, 2 palourdes, 2 crevettes royales,<br>4 crevettes roses, 2 amandes, 3 bulots, 50 gr crevettes grises  |        |
| <b>Sélection de l'Écailler</b>  | 59,50  |
| 8 Huîtres Bio Iles de Chausey N°4, 4 Plates de Belon, ½ Tourteau ou<br>½ Araignée, 2 palourdes, 1 praire, 4 crevettes roses, 100 g de bigorneaux,<br>3 amandes, 6 bulots, 50 g de crevettes grises                        |        |
| <b>Plateau Royal</b>  | 137,00 |
| 8 Creuses Very Spéciale N°3 Ile de Tatihou, 4 Plates de Belon,<br>1 Homard entier, 8 langoustines, 6 bulots, 50 gr de bigorneaux,<br>8 crevettes Royales, 50 gr de crevettes grises                                       |        |
| <b>Plateau le « Majestique »</b>  | 179,00 |
| 8 Creuses Spéciales N°5 Gillardeau, Plates de Belon N°4, 1 Homard entier,<br>1 Tourteau, 6 Amandes, 4 Palourdes, 6 langoustines, 50 gr de bulots,<br>50 gr de bigorneaux, 8 crevettes Royales, 100 gr de crevettes grises |        |

Avec son verre  
de vin\*

|       |       |
|-------|-------|
| 10,40 | 14,80 |
| 19,70 | 24,10 |
| 28,50 | 32,90 |

\*Cent pour Cent Chardonnay (12cl) - IGP Pays d'Oc

## MENU AUX MOULES 22,90

Moules Marinières

+

Dessert au choix

(Crêpes au sucre, Tarte Tatin et boule de glace vanille,  
mousse au spéculoos)

+

Soft au choix (hors cocktails)

## MENU ENFANT (jusque 12 ans) 13,00

Pavé de saumon ou nuggets de poulet  
ou petite moule nature

Accompagnement au choix

+

Glace 1 boule ou mousse au spéculoos ou crêpes au choix

+

Soft au choix (hors cocktails)



---

## LES DESSERTS

---

|  |       |
|--|-------|
| Baba au Rhum à partager, crème fouettée<br>Rhum à « discrétion » | 27,00 |
| Crêpes façon Suzette, flambée au Grand Marnier                   | 8,90  |
| Carpaccio d'ananas rôti, sorbet coco, flambé au rhum             | 7,90  |
| Tartelette chiboust framboise                                    | 9,50  |
| Éclair Paris Brest   | 7,90  |
| Mousse au Spéculoos  | 6,50  |
| Tarte Tatin et boule de glace vanille                            | 8,90  |
| Profiteroles « chou maison »                                     | 9,90  |

---

## LES DESSERTS GLACÉS MAISON VAN DEN CASTEELE

---

|  |      |
|--|------|
| Pomme d'Amour « Coup de cœur de l'écailler »<br>Crème glacée caramel, sorbet pomme d'Amour et Cœur caramel | 7,50 |
| Succès<br>Crème glacée vanille intense de Madagascar meringue et poudre de nougatine                       | 7,80 |
| Intense au Café<br>Crème glacée café de Colombie, crème glacée pralinée, mousse vanille                    | 7,80 |
| Meringue au Spéculoos<br>Mousse Spéculoos, meringue, copeaux de chocolat blanc                             | 7,80 |
| Le 3 Chocolats<br>Crème glacée chocolat au lait, blanc et noir   | 7,80 |

---

## LES GLACES *La laitière*

---

|   |      |
|---|------|
| Omelette Norvégienne flambée<br>Flambée au Grand-Marnier                                  | 8,90 |
| Dame blanche<br>Glace vanille, Sauce chocolat, crème fouettée                             | 6,90 |
| Café Liégeois<br>Glace café, Café, Amandes effilées, crème fouettée                       | 6,90 |
| Chocolat Liégeois<br>Glace chocolat, Sauce chocolat, Amandes effilées, crème fouettée     | 6,90 |
| Banana split<br>Glace vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat, banane, crème fouettée | 7,50 |
| Coupe Colonel<br>Glace citron, vodka  | 8,50 |
| Coupe de Saison   | 8,50 |

---

## CRÊPES ET GAUFRES

|   | Crêpes | Gaufres<br>Liégeoises |
|---|--------|-----------------------|
| Sucre   | 3,50   | 3,70                  |
| Cassonade   | 3,70   | 3,70                  |
| Crème fouettée  | 4,30   | 4,30                  |
| Chocolat chaud  | 4,30   | 4,70                  |
| Caramel beurre salé                                     | 4,30   | 4,70                  |
| Nutella®  | 5,20   | 5,60                  |
| Supplément Crème fouettée, banane                       |        | 1,00                  |
| Supplément sauce Nutella®, chocolat, caramel, Spéculoos |        | 1,00                  |

---

## GLACE À COMPOSER

---

|   |      |
|---|------|
| 1 boule   | 3,20 |
| 2 boules  | 6,00 |
| 3 boules  | 7,50 |
| Parfums : Fraise, Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Menthe Chocolat, Spéculoos |      |
| Supplément : Crème fouettée, banane   | 1,50 |
| Supplément sauce : Nutella®, chocolat, caramel, Spéculoos                       | 1,50 |

---

## LES ALCOOLS SUPÉRIEURS ET DIGESTIFS à déguster on the rocks ou allongés

---

|   |       |
|---|-------|
| Rhum Bacardi Ocho (4cl)                   | 6,90  |
| Rhum Bacardi Santa Teresa 1796 (4cl)      | 6,90  |
| Get 27 / Get 31 (4cl)                     | 6,90  |
| Eau de vie de Genièvre de Houlle (4cl)    | 6,90  |
| Eau de vie (4cl)                          | 6,90  |
| Framboise, Poire Williams ou Mirabelle    |       |
| Baileys (4cl)                             | 6,90  |
| Cognac / Calvados Château du Breuil (4cl) | 6,90  |
| Armagnac (4cl)                            | 6,90  |
| Vieille prune (4cl)                       | 6,90  |
| Chartreuse verte (4cl)                    | 6,90  |
| Accompagnement Soft                       | +2,00 |

---

## LES BOISSONS CHAUDES

---

|                                       |             |
|---------------------------------------|-------------|
| Expresso / Double expresso            | 2,40 / 3,30 |
| Expresso Noisette / Double Noisette   | 2,90 / 3,50 |
| Décaféiné / Double Décaféiné          | 2,40 / 3,30 |
| Capuccino à la mousse de lait         | 4,20        |
| Café Viennois                         | 5,50        |
| Chocolat chaud                        | 5,00        |
| Chocolat Viennois                     | 5,50        |
| Café du Mouletier (12 cl)             | 7,90        |
| Café, Genièvre et crème fouettée      |             |
| Irish Coffee (12 cl)                  | 7,90        |
| Café, Whisky et crème fouettée        |             |
| Marnissimo (12 cl)                    | 7,90        |
| Café, Grand Marnier et crème fouettée |             |
| Café Gourmand                         | 9,50        |
| Thé Gourmand                          | 9,50        |
| Chocolat Gourmand                     | 8,90        |

---

## THÉS KUSMI 4,80

---

### MÉLANGES HISTORIQUES

Prince Vladimir  
Thé noir aromatisé agrumes, vanille et épices

### THÉ NOIR

Earl Grey bleu blanc rouge  
Thé noir aromatisé à la bergamote avec des morceaux de fruits et des pétales de bleuet  
4 fruits rouges  
Thé noir saveur fruits rouges

Ceylan OP **Bio**  
Thé noir de Ceylan

### THÉ BLANC

White Anastasia **Bio**  
Thé blanc à la bergamote aromatisé fleur d'oranger

### THÉ BIEN-ÊTRE

Detox **Bio**  
Mélange de plantes aromatisé citron

### INFUSIONS

Camomille **Bio**

Verveine

Rooibos vanille **Bio**  
Rooibos aromatisé à la vanille



## NOS RESTAURANTS



PRIX NETS EN EUROS TTC. LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES NI LES CARTES AMERICAN EXPRESS. LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU BAR SUR DEMANDE. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. POUR VOTRE SANTÉ MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR - WWW.MANGERBOUGER.FR