

# AUX MOULES

De Lille



# AUX MOULES

De Lille

## ENTRÉES

	Entrée	Plat
Poêlée de couteaux En persillade	16,50	25,00
Poêlée de Supions En persillade	14,50	23,00
Assiette de Saumon fumé et ses toasts grillés	16,90	21,90
Friture d'éperlans, sauce tartare	13,90	
Soupe de poissons « Maison Perard du Touquet » depuis 1964 🍷	14,50	17,00
Cuisses de grenouilles En persillade	18,90	24,90
Hareng, pommes à l'huile	12,90	
Salade César au Mi-cuit de thon et graine de sésame		24,90
Tartare de saumon et avocat à la ciboulette	13,90	17,90
Croquettes de crevette	Par 2 14,90	Par 3 24,90
Foie gras servit avec un confit de framboise échalotes	21,90	

## MOULES

servies avec nos frites fraîches

<b>Nature</b>	<b>16,90</b>
<b>Marinières (vin blanc)</b>	<b>17,90</b>
<b>Crème</b>	<b>18,90</b>
<b>Crème d'ail</b>	<b>19,90</b>
<b>Chorizo</b>	<b>19,90</b>
<b>Maroilles</b>	<b>19,90</b>
<b>Curry</b>	<b>18,90</b>
<b>Thaï</b>	<b>21,90</b>
<b>Chèvre/basilic</b>	<b>21,90</b>
<b>Crème de Chimay (bière brune)</b>	<b>22,50</b>



Photo non contractuelle

## POISSONS

Choucroute de la Mer et Salicorne Cabillaud, saumon, fruits de mer, Choucroute, pommes de terre vapeur, beurre blanc	28,50
Waterzoi de poissons Plat mijoté très réconfortant de poissons	26,90
Linguine alle vongole Palourdes	26,90
Sole Meunière (env. 350 gr) Purée de pomme de terre	29,90
Fish and Chips Cabillaud pané, frites fraîches, sauce tartare	21,50
Cassolette de langoustines Queue de langoustines, crevettes roses, moules, sauce champignon, légumes, riz	23,50
Fish burger, sauce tartare, frites et salade Cabillaud en tempura, sauce tartare, frites fraîches et salade	23,90

## PLATS

Carbonade Flamande Traditionnelle, frites fraîches Plat mijoté de bœuf à la bière, pain d'épices et cassonade	19,50
Filet de poulet, frites fraîches et salade Sauce au choix	18,90
Pavé de bœuf, frites fraîches et salade Sauce au choix	27,90
Bacon Burger, frites fraîches Pain Burger, steak haché frais (env.180 gr), bacon, mayonnaise, ketchup, cheddar, oignons, cornichons, tomates, œuf au plat	19,90
Végé Burger, frites fraîches 🌱 Pain Burger, galette de légumes à l'estragon pané au panko (120gr), cheddar, oignons, salade, tomate, sauce tartare	18,70
Welsh Végé, frites fraîches 🌱	16,90
Welsh au Maroilles, frites fraîches	22,90
Welsh Royal, frites fraîches	20,90
Œuf, tranche de lard	

<b>Accompagnements :</b> Frites fraîches, purée, légumes, salade de jeunes pousses, riz Pilaf, pomme au four et sa crème aneth, pâtes	<b>Nos sauces au choix :</b> Maroilles, Tartare, Poivre, Beurre Blanc, Crème d'Ail, Curry, Chorizo, Chimay, Chèvre/basilic, Thaï
Accompagnement supplémentaire : 5,00€	Sauce supplémentaire : 3,00€

## MENU ENFANT

(jusque 12 ans)

13,50

Petite moule nature ou petit Fish & chips ou petite carbonnade  
+  
1 boule de glace ou mousse chocolat ou crêpe au sucre

## L'ÉCAILLER

Fruits de mer sur place et à emporter (selon arrivage)  
3 huîtres Gillaudeau® N°5 et sa coupe de champagne Cheurlin 25,60

### LES HUÎTRES

La Fines de Mer	N°3	N°2
les 6	19,20	20,70
les 12	37,40	40,40
Creuses Very Spéciales Ile de Tathou	N°3	
Les 6	16,50	
Les 12	31,00	
L'huître super spéciales L'OCTAVE		N°2
Les 6		29,00
Les 12		48,00

Creuses Spéciales Gillaudeau®	N°5	N°3	N°2
Les 6	29,00	33,50	43,00
Les 9	41,00	49,60	63,50
Les 12	54,00	59,00	84,50
Plates de Belon « Yvon Madec »	N°4	N°2	
Les 6	14,50	21,00	
Les 12	26,50	40,00	

La Creuse	N°4
Les 6	14,50
Les 12	26,50

Huître du moment		Consultez l'ardoise
Les 6		
Les 12		

### LE CASTING D'HUITRES

2 Huîtres Fines de mer N°3, 2 Creuses N°3 Gillaudeau®, 2 Plates de Belon N°2, 2 Creuses Very Spéciale N°3 Ile de Tathou, 2 Creuses Spéciales N°2 OCTAVE, 2 Huîtres du moment

43,00

### L'ASSIETTE DE PAPILLON

3 Huîtres creuses N°4, 3 Creuses Spéciales N°5 Gillaudeau®, 3 Plates de Belon N°4

32,00

### L'assiette de Crevettes

2 crevettes royales, 2 langoustines, 5 crevettes roses, 100 gr crevettes grises

29,00

### NOS ASSIETTES D'HUITRES DÉGUSTATION

Par 1 - L'huître Mojito	3,00	
Par 3 - 1 Fines de Mer N°2, 1 Very Spéciale N°3, 1 Belon N°4	10,40	15,40
Par 6 - 2 Fines de Mer N°2, 2 Very Spéciale N°3, 2 Belon N°4	19,70	24,70
Par 9 - 3 Fines de Mer N°2, 3 Very Spéciale N°3, 3 Belon N°4	28,50	33,50
Par 3 - 3 Creuses Spéciales, Maison Gillaudeau® N°2	21,50	25,50

Avec son verre de vin\*

### NOS FRUITS DE MER

Caviar «Maison Perlit» 20 g	48,50
Homard le ½ 28,00	Entier 45,00
Langoustines - la pièce*	6,50
Bigorneaux - environ 100 g*	7,40
Tourteaux - environ 400 g	22,70
Crevettes grises - environ 100 g	13,40
Crevettes roses - environ 100 g	12,40
Bulots - environ 300 g et son Aioli	13,40
Palourdes Iles de Chausey - les 6	15,40
Praires (selon saison) - les 6	15,40
Amandes de mer - les 6	10,50
Crevette royale - la pièce	4,90

### NOS PLATEAUX

Plateau Signature	38,00
3 Huîtres Fines de Mer N°2, 2 palourdes, 2 crevettes royales, 4 crevettes roses, 2 amandes, 3 bulots, 50 gr crevettes grises	

**Sélection de l'écailler** 59,50  
8 Huîtres creuses N°4, 4 Plates de Belon N°4, ½ Tourteau ou ½ Araignée, 3 palourdes ou 3 praires, 4 crevettes roses, 100 g de bigorneaux, 3 amandes, 6 bulots, 50 gr de crevettes grises

**Plateau « C'est du tout cuit »** 136,00  
1 Homard entier, 12 crevettes roses, 100 gr de crevettes grises, 4 langoustines, 2 crevettes royales, 6 bulots

**Plateau Royal** 148,00  
8 Creuses Very Spéciales N°3 Ile de Tathou, 4 Plates de Belon N°4, 1 Homard entier, 8 langoustines, 6 bulots, 50 gr de bigorneaux, 8 crevettes Royales, 50 gr de crevettes grises

**Plateau le « Majestique »** 220,00  
8 Creuses Spéciales N°5 Gillaudeau®, 4 Plates de Belon N°4, 1 Homard entier, 1 Tourteau, 6 Amandes, 4 Palourdes, 6 langoustines, 50 gr de bulots, 50 gr de bigorneaux, 8 crevettes Royales, 100 gr de crevettes grises

**Plateau Féérique** 268,50  
8 Creuses Spéciales N°5 Gillaudeau®, 4 Plates de Belon N°4, 1 Homard entier, 1 Tourteau, 6 Amandes, 4 Palourdes, 6 langoustines, 50 gr de bulots, 50 gr de bigorneaux, 8 crevettes Royales, 100 gr de crevettes grises + Caviar «Perlit» 20 g

37,00

29,00

## BIÈRES BOUTEILLES

Jupiler 00 0,0° - 25cl	5,90	Kir vin blanc (12cl)	5,80
Paix Dieu Triple 10° - 33cl	7,40	Crème de cassis, mûre, framboise, pêche ou violette	
Duvel 8,5° - 33cl	6,90	Kir Royal (12cl)	8,90
Chouffe 8° - 33cl	6,60	Crème de cassis, mûre, framboise, pêche ou violette	
Chimay bleue 8,5° - 33cl	7,00	Martini Blanc ou Rouge (7cl)	4,50

## BIÈRES PRESSIONS

Jupiler 5,2°	4,90	6,10	7,60	Picon Bière (25cl), Picon Vin Blanc (14cl)	5,90
Stella Artois 4,8°	5,10	6,30	8,40	Porto Rouge ou Blanc (8cl)	4,50
Leffe blonde 6,6°	5,40	6,60	8,90	Rhum Bacardi Oro (4cl)	6,90
La Raoul 7°	4,90	6,10	8,30	Vodka Eristoff Original (4cl)	5,90
Hoegaarden Blanche 4,8°	5,40	6,60	8,90	Gin Bombay Sapphire (4cl)	6,30
Triple Karmeliet 8°	6,10	7,30	9,60	Gin Birdie (Gin local) (4cl)	6,80
Bon Secours «Prestige» - bière triple 9°	6,10	7,30	9,60	Whisky William Lawson's (4cl)	6,30
Kasteel rouge 8°	6,10	7,30	9,60	Whisky Jack Daniel's (4cl)	7,80
Cuvée des Trolls 7°	5,70	7,00	8,20	Whisky Chivas / Whisky Glenlivet (4cl)	9,50
Monaco, Tango, Panaché	5,50	6,80	8,00	Accompagnement soft	+2,00
Picon bière	5,90	7,40	8,60		

## SOFTS

Coca Cola (33cl), Coca Zéro (33cl), Coca Cherry (33cl)	4,10	Expresso / Double expresso	2,40 / 3,50
Sprite, Fanta (25cl)	3,90	Expresso Noisette / Double Noisette	2,90 / 3,90
Fuze tea pêche (25cl), Tropic (25cl)	3,90	Décaféiné / Double Décaféiné	2,80 / 3,90
Orangina (25cl)	3,90	Cappuccino à la mousse de lait	4,20
Schweppes Tonic ou Agrum® (25cl)	3,90	Cappuccino décaféiné à la mousse de lait	4,60
Oasis Tropical (25cl)	3,90	Chocolat chaud	5,50
Limonade (25cl)	3,20	Chocolat Viennois	6,00
Diabolo (25cl)	3,70		
Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche ou violette			
Sirop à l'eau (25cl)	3,00		
Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche ou violette			
Jus de fruits Minute Maid (25cl) jus / nectar de fruits Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Abricot	3,90		

## EAUX

Vittel (50cl), San Pellegrino (50cl)	3,70
Vittel (100cl), San Pellegrino (100cl)	5,20
Perrier (33cl), Vittel Citron (50cl)	4,20
Chateldon (75cl)	7,80
Friture d'Éperlans sauce tartare	13,90
Planche Fromagère 🌱	16,50
Planche de saumon fumé, crème à l'aneth	21,90
Planche de Charcuterie	19,80
Planche Mixte (Fromage & Charcuterie)	18,40
Planche de la Mer (Soupions, Couteaux, Moules)	18,90

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE CARTE BOISSONS À L'INTÉRIEUR DE L'ÉTABLISSEMENT.

## MENU DU MIDI 27,90

Du lundi au jeudi  
entrée / plat ou plat / dessert

Petite soupe de poisson ou petite assiette de saumon fumé

Fish and chips ou carbonade Flamande ou Suggestion du moment (consulter l'ardoise)

Crêpe au sucre ou Panna cotta

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)

## MENU AUX MOULES 23,90

Moules Marinières + Dessert au choix  
(Gaufre caramel, glace spéculoos ou mousse au chocolat)

## DESSERTS

Ile flottante	7,90
Profiteroles au chocolat	9,90
Choux, glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées	
Tarte citron meringuée	9,50
Baba au Rhum, crème fouettée (Flambé au Rhum + 2,5€)	9,50
Crêpes façon Suzette, flambée au Grand Marnier	9,50
Tarte Tatin, boule de glace vanille ou crème fouettée	8,90
Panna cotta et son coulis de fruits rouges	6,90
Pain perdu et sa boule de glace vanille	7,90

Café Gourmand	10,50
Thé Gourmand	10,50
Chocolat Gourmand	10,50



Photo non contractuelle

## GLACES

Dame blanche Glace vanille, Sauce chocolat, crème fouettée	6,90
Café Liégeois Glace café, Café, Amandes effilées, crème fouettée	6,90
Chocolat Liégeois Glace chocolat, Sauce chocolat, Amandes effilées, crème fouettée	6,90
Banana split Glace vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat, banane, crème fouettée	7,50
Coupe Colonel Glace citron, vodka	8,50
Peppermint 2 boules menthe-chocolat, Gel 27, crème fouettée	8,50
Antillaise 2 boules Rhum raisins, crème fouettée	6,90
Coupe sorbet Boule melon, boule citron, boule fraise	7,00

## GLACES À COMPOSER

1 boule	3,20
2 boules	6,00
3 boules	7,50

Parfums : Fraise, Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Menthe, Chocolat, Spéculoos, Melon, Rhum Raisin, Citron

Supplément : Crème fouettée, banane	1,50
Supplément sauce : Nutella®, chocolat, caramel	1,50

## CRÊPES ET GAUFRES LIÉGEOISES

Sucre	3,90
Cassonade	3,90
Crème fouettée	4,50
Chocolat chaud	4,90
Caramel beurre salé	4,90
Nutella®	5,80

Supplément : Crème fouettée, banane	1,50
Supplément sauce : Nutella®, chocolat, caramel, Spéculoos	1,50

🌱 plat végétarien