

auxmoulesdelille.fr



AUX  
MOULLES

*De Lille*

**SPÉCIALITÉS DE LA MER**

Fruits de mer sur place et à emporter

## PLANCHES À PARTAGER

Friture d'Éperlans sauce tartare	13,90
Planche Fromagère 	16,50
Planche de saumon fumé d'Écosse  , crème à l'aneth	21,90
Planche de Charcuterie	19,80

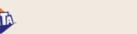
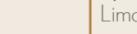
## BIÈRES BOUTEILLES

	33 cl
Jupiler 0,0 0,0°	5,90
Paix Dieu Triple 10°	7,40
Duvel 8,5°	6,90
Chouffe 8°	6,60
Chimay bleue 8,5°	7,00

## BIÈRES PRESSIONS

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

## SOFTS

	    
Coca Cola (33cl), Coca Zéro (33cl), Coca Cherry (33cl)	4,10
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 (25cl)	3,20
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	3,90
Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Multifruits	

## 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

## APÉRITIFS

Blanc Cassis (12cl)	4,50
Crème de cassis, mûre, framboise, pêche ou violette	
Kir Royal (12cl)	8,90
Crème de cassis, mûre, framboise, pêche ou violette	
Martini : : Blanc ou Rouge (7cl)	4,50
Blanc ou rouge	
Ricard (2cl), Suze (4cl)	4,50
Campari (6cl)	4,90
Picon Bière (25cl), Picon Vin Blanc (20cl)	5,90
Porto Rouge ou Blanc (8cl)	4,50
Rhum Bacardi Carta Blanca (4cl)	6,90
Vodka Eristoff Original (4cl)	5,90
Gin Bombay Sapphire (4cl)	6,30
Gin Birdie (Gin local) (4cl)	6,80
Whisky William Lawson's (4cl)	6,30
Whisky Jack Daniel's (4cl)	7,80
Whisky Chivas / Whisky Glenlivet (4cl)	9,50
Accompagnement soft	+2,00

## COCKTAILS

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, (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	

Saint Germain Spritz (20cl)	8,50
Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse, quartier de citron jaune	
Aperol Spritz (14cl)	8,50
Aperol, Prosecco, quartiers d'orange, eau gazeuse	
Spritz Italicus (14cl)	8,50
Limoncello spritz : Limoncello (4cl), Prosecco (12cl), eau pétillante	

Bloody Mary (12cl)	7,90
Vodka Eristoff, jus de tomate, jus de citron, tabasco	
Blue Lagoon (7cl)	6,90
Vodka Eristoff, triple sec, Curaçao bleu, jus de citron, sucre de canne	
Gin Tonic (12cl) Bombay ou Birdie (local)	8,20
Gin Birdie OU Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic, citron, perrier	
Americano (12cl)	7,90
Martini Rouge, Campari, Noilly Prat, quartier orange et citron	

## MOCKTAILS

Virgin Mojito Original (20cl)	6,90
Sirop de sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, glace pilée	
Virgin Mojito (20cl)	6,90
Fraise ou passion, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, glace pilée	
Virgin Colada (20cl)	6,90
Purée de coco, ananas, glace pilée	
Inès en folie (20cl)	6,90
Jus d'ananas, nectar de banane, sirop de framboise	
Martini Vibrante Spritz Amer Fruité (20cl)	6,90
Martini sans alcool Vibrante, jus de pamplemousse, eau gazeuse, glace pilée	
Martini Floréal Spritz Amer Floral (20cl)	6,90
Martini sans alcool Floreale, eau gazeuse, glace pilée	



## NOTRE COUP DE COEUR

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



12 cl	20cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	75 cl
5,20	6,90	7,50	13,50	18,90

## VINS

### VINS BLANCS

	12cl	20cl	37,5cl	75cl
<b>BORDEAUX</b> Château « Carbon d'Artigues » - AOC Bordeaux blanc	5,10	7,10		19,00
<b>LANGUEDOC</b> Chardonnay Cent pour Cent « Domaine du Peyra » - IGP Pays d'Oc	5,00	6,60		20,00
Extra Blanc « Gérard Bertrand » - IGP Pays d'Oc	6,40	9,00		26,50
Saint Victor, Viognier « Gérard Bertrand » - IGP Pays d'Oc	5,10	7,10		23,00
Des Si et des Mi « Mas Combarela » - AOC Terrasse de Larzac				37,50

### LOIRE

Menetou Salon Morogues Bio « Pelle » - AOC Menetou Salon				41,00
Sauvignon Touraine BIO « Château de la Charmoise » - AOC Sauvignon				27,00
Reuilly Tradition « Domaine Cordaillat » - AOC Loire				29,50
Muscadet Sur Lie Saget La Perrière - AOP Muscadet Sur Lie	6,40	8,00		33,00

### ALSACE

Riesling Cuvée Europe « Dopff Au Moulin » - AOP Alsace	5,40	7,40	17,50	25,50
Trmbach Muscat sec - AOP Alsace				49,00

### BOURGOGNE

Mâcon Solutre Pouilly - AOC Bourgogne blanc				46,00
Coteaux Bourguignons « Louis Jadot » - AOC Bourgogne blanc				33,50
Bourgogne Aligoté « Domaine Rion » - AOP Bourgogne Aligoté	5,60	6,40		31,00
Ladoix blanc La Corvée Bassé « Mestre » - AOC Bourgogne				76,00
Saint Veran « Château beauregard » - AOC Bourgogne				61,50

### VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône Saint Peray « Anne Sophie Pic & Chapoutier » - AOC Côtes du Rhône				45,00
Côtes du Rhône Belle Ruche « Chapoutier » - AOC Côtes du Rhône				21,00
Crozes Hermitage cuvée L » - AOC Côtes du Rhône				41,00
Saint Joseph Lyseras « Yves Cuilleron » - AOC Saint Joseph				51,50

### CÔTES de GASCogne

UBY Gros et Petit Manseng N°4 « Domaine UBY »	6,90	7,90		29,00
IGP Côte de Gascogne Vin Moelleux				

### VINS ROSES

Gris Blanc, Gérard Bertrand - IGP Pays D'Oc	4,80	6,80		20,50
Source of Joys, Gérard Bertrand - AOP Languedoc BIO Vegan	6,00	7,40		30,00
La Madrague - AOP côte de Provence				31,00
M de Minuty - AOC côte de Provence				36,00

### VINS ROUGES

<b>BORDEAUX</b> Mouton Cadet « Baron Philippe de Rothschild » - AOP Bordeaux				23,90
---	--	--	--	-------

### ALSACE

Pinot Noir Cuvée des Deux Cerfs « Dopff Au Moulin » - AOP Alsace				2700
--	--	--	--	------

### VAL DE LOIRE

Gamay de Touraine BIO « Domaine de La Charmoise » - AOP Touraine	5,60	6,90		27,00
Saint Nicolas de Bourgueil « Saget La Perrière » - AOP Saint Nicolas de Bourgueil			12,00	21,00
Menetou Salon Morogues Bio « Domaine Pelle » - AOC Loire				42,00
Reuilly « Domaine Cordaillat » - AOP Reuilly				28,00

### LANGUEDOC

Prima Nature Merlot, Gérard Bertrand - IGP d'Oc	5,40	6,400		22,00
Pinot Noir « Domaine de l'Aigle » - IGP d'Oc				39,00

### VALLEE DU RHÔNE

Côte du Rhône Nature BIO « Domaine Perrin » - AOC côte du Rhône	5,40	6,40		22,00
AOP Crozes Hermitage Bio, Cuvée L « Domaine Combié » - AOP Crozes Hermitage				38,50
Je ne souffre plus (vin nature) « Domaine La Florane » - AOC Rhône Village				23,00

### BOURGOGNE

Bourgogne Couvent des Jacobins « Maison Louis Jadot » - AOP Bourgogne				52,00
Rully rouge Clos de Bellecroix « Domaine Folie » - AOC Bourgogne				52,00
Beaujolais village Les Bellouzes « Château beauregard » - AOC Beaujolais				30,00

## CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Cheurlin dangin « carte noire »	7,50	42,00
Champagne Taittinger « Cuvée Prestige »	10,00	65,50
Champagne Deutz « Brut Réserve »	12,50	75,50

AOP : Appellation d'origine protégée - IGP : Indication géographique protégée - AOC : Appellation d'origine contrôlée

## ENTRÉES

	Entrée	Plat
Poêlée de couteaux En persillade	16,50	25,00
Poêlée de Supions En persillade	14,50	23,00
Friture de calamars, sauce tartare	14,50	19,90
Assiette de Saumon fumé d'Ecosse  et ses toasts grillés	13,90	18,90
Friture d'éperlans, sauce tartare	13,90	
Soupe de poissons « Maison Perard du Touquet » depuis 1964 	1450	17,00
Cuisses de grenouilles En persillade	18,90	24,90
Escargots en persillade par 6 ou par 12	13,90	22,90

# 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>Gorgonzola</b>	<b>21,90</b>
<b>Dijonnaise</b>	<b>21,90</b>
<b>Crème de Chimay (biere brune)</b>	<b>22,50</b>



## POISSONS

Choucroute de la Mer et Salicorne Cabillaud, saumon, fruits de mer, Choucroute, pommes de terre vapeur, beurre blanc	28,50
Waterzoï de poissons Plat mijoté très réconfortant de poissons	26,90
Linguine alle vongole Palourdes	26,90
Pavé de saumon et tranche de saumon fumée d'Ecosse  Pomme au four accompagnée de légumes, beurre blanc	23,50
Dos de Cabillaud rôti, sauce Chimichurri	23,50
Sole Meunière (env. 350 gr) Pommes de terre vapeur	29,90
Fish and Chips, Cabillaud pané frites fraîches, sauce tartare	21,50

## 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, sauce poivre, frites fraîches et salade	27,90
Blanquette de poulet et ses coquillages	23,90
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 Saumon, frites fraîches	22,90
Welsh Royal, frites fraîches	20,90
Œuf poché, Tranche de lard	

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

 plat végétarien

# L'ÉCAILLER

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

## LES HUITRES

Huitres BIO Iles de Chausey	N°3	N°2
les 6	19,20	20,70
les 12	37,40	40,40

Creuses Very Spéciales Ile de Tatihou	N°4	N°3	N°2
Les 6	11,50	16,50	18,50
Les 12	22,00	31,00	36,00

Creuses Spéciales KRYSTALE, origine Normandie maison K'Dual		N°2
Les 6		29,00
Les 12		48,00

Creuses Spéciales Gillardeau	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	13,50	19,00
Les 12	25,50	38,00

Huitres du moment		43,00
Les 6		
Les 12		

[Consulter notre ardoise](#)

## LE CASTING D'HUITRES

2 Huitres 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, 2 Huitres du moment	43,00
---	-------

## L'ASSIETTE DE PAPILLON

3 Huitres BIO N°4 Iles de Chausey, 3 Creuses Spéciales N°5 Gillardeau, 3 Plates de Belon N°4	32,00
---	-------

## NOS ASSIETTES D'HUITRES DÉGUSTATION

Par 3 - 1 Bio Iles de Chausey N°2, 1 Very Spéciale N°3, 1 Belon N°4	10,40	15,40
Par 6 - 2 Bio Iles de Chausey N°2, 2 Very Spéciale N°3, 2 Belon N°4	19,70	24,70
Par 9 - 3 Bio Iles de Chausey N°2, 3 Very Spéciale N°3, 3 Belon N°4	28,50	33,50

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

## NOS FRUITS DE MER \*Cuit en bouillon maison

Homard	le ½ 28,00	Entier 45,00
Langoustines - la pièce*		6,50
Bigorneaux - environ 100g*		7,40
Tourteaux - environ 400 g		21,70
Crevettes grises - environ 100 g		13,40
Crevettes roses - environ 100 g		12,40
Bulots - environ 300 g		12,90
Palourdes Iles de Chausey - les 6		15,40
Praires (selon saison) - les 6		15,40
Amandes de mer - les 6		8,50
Crevette royale - la pièce		4,90

## NOS PLATEAUX

<b>Plateau de 6 langoustines</b>	37,00
<b>L'assiette de Crevettes</b>	29,00
2 crevettes royales, 2 langoustines, 5 crevettes roses, 100 gr crevettes grises	
<b>Plateau Signature</b>	38,00
3 Huitres Bio Iles de Chausey N°2, 2 palourdes, 2 crevettes royales, 4 crevettes roses, 2 amandes, 3 bulots, 50 gr crevettes grises	
<b>Sélection de l'écailler</b>	59,50
8 Huitres Bio Iles de Chausey N°4, 4 Plates de Belon, ½ Tourteau ou ½ Araignée, 3 palourdes ou 3 praires, 4 crevettes roses, 100 g de bigorneaux, 3 amandes, 6 bulots, 50 g de crevettes grises	
<b>Plateau Royal</b>	148,00
8 Creuses Very Spéciales N°3 Ile de Tatihou, 4 Plates de Belon, 1 Homard entier, 8 langoustines, 6 bulots, 50 gr de bigorneaux, 8 crevettes Royales, 50 gr de crevettes grises	
<b>Plateau le « Majestique »</b>	210,00
8 Creuses Spéciales N°5 Gillardeau, 4 Plates de Belon N°3, 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	

Avec son verre  
de vin\*

# 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)

Crêpes au sucre ou mousse chocolat

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)

# 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 crêpes au sucre

 plat végétarien

## DESSERTS

Ile flottante	7,90
Profiteroles, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées	9,90
Tarte citron meringuée	9,50
Baba au Rhum, crème fouettée	9,50
Crêpes façon Suzette, flambée au Grand Marnier	9,50
Tarte tatin boule de glace vanille ou crème fouettée	8,90
Mousse au chocolat	6,90



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



## IRISH

Café du Ch'ti (12 cl)  
Café, Genièvre et crème fouettée`

Irish Coffee (12 cl)  
Café, Whisky et crème fouettée

Marnissimo (12 cl)  
Café, Grand Marnier et crème fouettée

## 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

## GLACES 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	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

## ALCOOLS SUPÉRIEURS ET DIGESTIFS à déguster on the rocks ou allongé

Rhum Bacardi Ocho (4cl)	7,90
Rhum Bacardi Santa Teresa 1796 (4cl)	8,90
Get 27 / Get 31 (4cl)	7,90
Eau de vie de Genièvre de Houlle (4cl)	7,90
Eau de vie (4cl) Framboise, Poire Williams ou Mirabelle	7,90
Baileys (4cl)	7,90
Cognac / Calvados Château du Breuil (4cl)	8,90
Armagnac (4cl)	8,90
Vieille prune (4cl)	8,90
Chartreuse verte (4cl)	8,90
Limoncello (4cl)	7,90

Accompagnement Soft	+2,00
---------------------	-------

## BOISSONS CHAUDES

Expresso / Double expresso	2,40 / 3,50
Expresso Noisette / Double Noisette	2,90 / 3,90
Décaféiné / Double Décaféiné	2,40 / 3,50
Cappuccino à la mousse de lait	4,20
Chocolat chaud	5,50
Chocolat Viennois	6,00

## THÉS KUSMI TEA

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 à la 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



PHOTOS NON CONTRACTUELLES - PRIX NETS EN EUROS TTC. LA MAISON N'ACCÈTE 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 - EAU POTABLE GRATUITE SUR DEMANDE.