AUX MOULES

De Lille

Carte Ephémère

Desserts

Fondant chocolat noir *ganache et crème fouettée*	8.50€
Chou craquelin XXL *crème fouettée et sucre glace*	7.00€
Crèpes Suzette flambées au Grand Marnier	9.50€
Profiteroles XXL *glace vanille, ganache chocolat maison, crème fouettée*	9.00€
Pain perdu *boule de glace vanille*	9.50€
Baba au rhum *pipette au rhum Don Papa et crème fouettée*	9.00€

Glaces

Dame blanche *vanille, sauce chocolat, crème fouettée*	6.90€
Dame noire *chocolat, sauce chocolat, crème fouettée*	6.90€
Café ou chocolat liégeois *sauce chocolat, crème fouettée*	6.90€
Coupe 1,2,3 boules *vanille, chocolat, café, fraise, menthe chocolat, citron*	3.50€ / 6.00€ / 7.50€

Crêpe / Gaufre

Sucre / Cassonade	5.00€
Ganache chocolat maison / Caramel / Crème fouettée	5.50€
Suzette flabée au Grand Marnier	9.50€
Nutella	6.00€

Bistouilles glacées

Colonel *(glace citron, Vodka)*	8.50€
Peppermint *(glace menthe chocolat, Get 27)*	8.50€
Jamaïcaine *(glace vanille, Rhum)*	9.00€
Ch'ti *(glace café, Genièvre)*	9.00€
Irlandaise *(glace café, Bailey's)*	8.50€

Gourmands

Café	9.00€
Thé	9.00€
Chocolat	13.50€
Irish	14.50€
Double Irish	16.50

Accompagné de 3 mignardises

Thés, Kusmi Tea et Infusions

Mélanges historiques	
Thés et Infusions	
Demandez votre parfum	4.80€

Boissons chaudes

Expresso	2.40€
Double expresso	3.50€
Expresso Noisette	2.90€
Double Noisette	3.90€
Décaféiné	2.80€
Double Décaféiné	3.90€
Cappuccino à la mousse de lait	4.20€
Cappuccino décaféiné à la mousse de lait	4.60€
Chocolat chaud	5.50€
Chocolat Viennois	6.00€

Eaux

Vittel *(50cl)*, **San Pellegrino** *(50cl)*	4.20€
Vittel *(100cl)*, **San Pellegrino** *(100cl)*	5.40€
Perrier *(33cl)*	4.20€
Chateldon *(75cl)*	7.80€

Bières pressions

	25cl	33cl	50cl
La Raoul 7°	4.90€	6.10€	8.70€
Anosteke IPA 6°	4.80€	5.90€	8.30€
Jupiler 5.2°	3.90€	4.90€	7.00€
Stella Artois 4.8°	3.90€	4.90€	7.00€
Leffe blonde 6.6°	4.70€	5.80€	8.00€
Bon Secours "Prestige" 9°	5.40€	6.60€	9.50€
Bière du mois	4.90€	6.10€	8.90€
Monaco, Tango, Panaché	4.20€	5.30€	7.50€
Picon bière	4.50€	5.60€	7.90€

Bières bouteilles

Jupiler 0,0° - *25cl*	4.90€
Paix Dieu Triple 10°- *33cl*	7.40€
Duvel 8,5° - *33cl*	6.90€
Hoegaarden 4.8° - *33cl*	5.60€
Chimay bleue 8,5° - *33cl*	7.00€
Kasteel Tropical 7° - *33cl*	5.90€

Mocktails 6.90€

Martini Vibrante Spritz Amer Fruité *(20cl)*
Martini sans alcool Vibrante, Tonic

SPRZ N°1 Spritz *(20cl)*
Orange douce et amer, mandarine

Mule *(20cl)*
Ginger beer, citron vert, sucre de canne

+1€ Purée de fruits rouges ou Passion

Apéritifs

Whiskys et Bourbons 4cl

William Lawson's	6.50€
Jack Daniel's	7.50€
Nikka Barrel Japonais	9.50€
Artesia tourbé *Distillé à Arras*	9.50€
Accompagnement soft	+ 2€

Kirs 12cl

Vin blanc	5.90€
Royal *Cheurlin Dangin*	9.10€
Picon	5.90€

Parfums : Crème de cassis, pêche, violette

Spiritueux 4cl

Martini	4.90€
Ricard / Suze	4.50€
Campari	4.90€
Porto rouge / blanc	4.90€
Rhum Bacardi Oro	6.90€
Vodka Eristoff	5.90€
Gin Birdie *Distillé à St-André-Les-Lille*	6.80€
Accompagnement soft	+ 2€

Softs

Coca Cola *(33cl)*, **Coca Zéro** *(33cl)*, **Coca Cherry** *(33cl)*	4.10€
Sprite, Fanta *(25cl)*	3.90€
FuzeTea pêche *(25cl)*, **Tropico** *(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€
Sirop à l'eau *(25cl)*	3.00€
Jus de fruits Minute Maid *(25cl)* (Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Abricot)	3.90€

Cocktails

Mojitos

Original *(12cl)* 7.90€
Rhum Bacardi, sucre de canne, eau gazeuse, menthe, citron vert

Royal *(12cl)* 9.40€
Rhum Bacardi, sucre de canne, Champagne, menthe, citron vert

+1€ Purée de fruits rouges ou Passion

Spritz – 8.90€

Italicus *(14cl)*
Limoncello, Prosecco, eau pétillante

Aperol *(14cl)*
Aperol, Prosecco,quartiers d'orange, eau gazeuse

Saint Germain *(14cl)*
Liqueur St Germain, Prosecco,eau gazeuse, quartier de citron jaune

Lillet Rosé *(14cl)*
Lillet Rosé, Prosecco, eau pétillante

Campari *(14cl)*
Campari, Prosecco, eau pétillante

G27 *(14cl)*
Get27, Prosecco, eau pétillante

Les Contemporains – 9€

Gin Tonic Birdie *(12cl)*
Gin Birdie de St-André-lez-Lille, Fever tree, citron, perrier

Americano Original *(12cl)*
Campari, vermouth rouge, eau gazeuse

Manhattan *(12cl)*
Martini Rouge, Jack Daniel's, Angostura

Negroni *(12cl)*
Gin, Vermouth, Campari

Vodka Martini *(12cl)*
Olive verte

Krak'n Mule *(12cl)*
Kraken, Ginger Beer, quartier de citron vert

Espresso Martini *(12cl)*
Vodka, expresso, liqueur de café, sucre

Old Fashioned *(12cl)*
Jack Daniel's, Angostura, eau gazeuse, sucre morceau

Nikka old fashioned *(12cl)* +2 €
Whisky Nikka, Angostura, eau gazeuse, sucre morceau

Cocktail classique 9€
Composez votre cocktail sur mesure 11€
Cocktail du moment à l'ardoise

Digestifs

Ron Bacardi Santa Teresa 1796 (40°- 4cl)	8.90€
Baileys (17°- 6cl)	6.90€
Vieille Prune (40°- 4cl)	7.90€
Chartreuse verte (55°- 4cl)	8.90€
Limoncello (17°- 6cl)	6.90€
Get 27/ Get 31 (17.9° / 21°- 6cl)	6.90€
Genièvre de Houlle Carte noire (49°- 4cl)	7.90€
Framboise, Poire Williams ou Mirabelle (40°- 6cl)	6.90€
Tequila Patron Silver (40°- 4cl)	9.00€
Clavados Drouin XO Pays d'Auge (40°- 4cl)	10.90€
Cognac Lhéraud XO "L'Oublié n°48" (40°- 4cl)	11.90€
Armagnac Laubade XO (40°- 4cl)	9.90€

Entrées

Nage d'écrevisse, poireaux, sauce beurre blanc et baies roses	**12€**
Carpaccio de saumon fumé, pesto vert, jeunes pousses, parmesan, croûtons à l'ail	**9.50€**
Soupe de poisson, oeuf poché, parmesan	**9.50€**
½ Melon au Porto, jambon de Pays, parmesan et gressins	**9.80€**

Plats Signatures

Black burger végétarien — **18€**
Galette au pois jaune et au blé, tomates confites, salade, Cheddar, sauce tartare et légumes de saison

Filet de Bar — **22€**
Sauce vin blanc et citron vert, purée de pommes de terre, légumes de saison

Filets de Rouget — **20€**
Sauce agrumes, purée de pommes de terre et légumes de saison

Sole Meunière — **29.90€**
Pommes de terre grenaille confites aux herbes et oignons caramélisés, légumes de saison

Entrecôte (300g) — **26€**
Sauce béarnaise, frites et salade

Côté Brasserie

Salade fraîcheur — **18€**
Melon, jambon de pays, tomates anciennes, burrata di bufala (au lait de Bufflonne)

Pavé de Saumon — **21€**
Sauce vin blanc citronnée, riz basmati, légumes de saison

½ Jambonneau (260g) — **19€**
Sauce Maroilles, frites et salade

Boeuf bourguignon (viande française) — **16.90€**
Frites et salade

Blanc de volaille au chorizo — **16.90€**
Cuisson basse température, frites et salade

Salade de saumon fumé — **16.80€**
Oeuf poché, parmesan, gressin, sauce vierge et croutons à l'ail

Moules Frites

Moules Nature *Supplément crème +1.50€*	**16.90€**
Moules Marinières *Supplément crème +1.50€*	**17.50€**
Moules au Curry	**18.50€**
Moules à la Crème d'Ail	**19.90€**
Moules au Maroilles	**19.90€**
Moules au Chorizo	**19.90€**

Suppléments :

Sauces au choix + 1.50€
Maroilles, Ail, Chorizo, Béarnaise

Garniture au choix + 3.00€
Frites fraîches, légumes de saison, riz basmati, purée de pommes de terre, pommes de terre grenaille

Menu Aux Moules

½ Moules Marinières (≈500gr), frites fraîches
+
Café ou Thé gourmand
(Hors Boissons)

16€
Uniquement le midi

Menu enfant

Pour l'appétit des matelots - jusqu'à 12 ans

Suprême de volaille ou Pavé de saumon "portion enfant", frites fraîches
+
Crêpe au sucre ou une boule de glace (Chocolat, Vanille ou Fraise)
(Hors Boissons)

9.90€

CARTE DES VINS

Notre Coup de cœur

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

12cl	20cl	Pichet 50 cl	75cl
4.90€	7.80€	18.50€	25€

Selections de vins au verre

Vins blancs	12cl	20cl	50 cl
Cuvée Zénith, Les 130	7.90€	11.90€	28.00€
Chardonnay 100% *IGP Pays d'Oc*	6.50€	10.50€	24.90€
Muscadet Sur Lie Saget *La Perrière AOP Muscadet*	6.50€	9.90€	24.00€
Uby Gros et Petit Manseng N°4 "Domaine Uby *GP Côte de Gascogne Vin Moelleux*	6.90€	11.20€	27.50€
Vins rosés			
Gris Blanc, *Gérard Bertrand IGP Pays D'Oc*	5.90€	9.50€	22.50€
Vins rouges			
Mouton Cadet -Héritage AOP Bordeaux Baron Philippe de Rohschild	6.40€	9.90 €	24.50€
Gamay de Touraine BIO *Domaine de La Charmoise*	5.60€	8.50€	20.90€

Vins Rouges

BORDEAUX
Mouton Cadet -Héritage- 35€
Baron Philippe de Rohschild -AOP Bordeaux

ALSACE
Pinot Noir Cuvée des Deux Cerfs 36€
Dopff Au Moulin -AOP Alsace

VAL DE LOIRE
Gamay de Touraine BIO 29€
Domaine de La Charmoise- AOP Touraine
Saint Nicolas de Bourgueil 34€
Saget La Perrière » - AOP

VALLÉE DU RHONE
Côte du Rhône Nature BIO 22€
Domaine Perrin » - AOC côte du Rhône22.00€
AOP Crozes Hermitage Bio -Cuvée L 39€
Domaine Combier - AOP 38.50€

LANGUEDOC
Pinot Noir -Domaine de l'aigle 39€
IGP d'OC **39.00€**
Prima Nature BIO -Gérard Bertrand 30.50€
IGP d'OC **22.00€**

Vins Blancs

BORDEAUX
Entre 2 Mer 31€
AOC Château de Fontenille

HAUT DE FRANCE
Cuvée Zénith, les 130 38€

LOIRE
Sauvignon La petite Perrière 28€
Domaine Saget
Muscadet Sur Lie Saget La Perrière 33€
AOP Muscadet Sur Lie 33.00€

BOURGOGNE
Saint Veran 61€
Château Beauregard -AOC Bourgogne

ALSACE
Riesling Cuvée Europe 32€
Dopff Au Moulin -AOP Alsace

LANGUEDOC
Chardonnay Cent pour Cent 34.90€
Domaine du Peyra » *- IGP Pays d'Oc*
Extra Blanc 26€
Gérard Bertrand - IGP Pays d'Oc
La Grande Bleue 24€
IGP Méditerranée

VALLÉE DU RHÔNE
Côtes du Rhône Belle Ruche 21€
« Chapoutier » - AOC Côtes du Rhône
Crozes Hermitage cuvée L » 45€
AOC Côtes du Rhône

CÔTES DE GASCOGNE
Uby Gros et Petit Manseng N°4 "Domaine Uby 37.00€
IGP Côte de Gascogne Vin Moelleux

Vins Rosés

Gris Blanc, Gérard Bertrand 29€
IGP Pays D'Oc

Champagnes et Prosecco

	10 cl	75 cl
Prosecco Martini	6 €	28€
Cheurlin dangin *« carte noire »*	9.00 €	54€
Champagne Taittinger *« Cuvée Prestige »*		65€
Champagne Deutz *« Brut Réserve »*		75€

CONSULTER LE VIN DU MOMENT À L'ARDOISE

L'Écailler

Fruits de mer sur place et à emporter (selon arrivage)
3 Huîtres Gillardeau N°5 et sa coupe de Champagne Cherulin 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 Tatihou	**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 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	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	
Les 6	Consulter l'ardoise
Les 12	

Le Casting d'Huîtres — 43€

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

L'Assiette de Papillon — 32€

3 Huitres creuses N°4, 3 Creuses Spéciales N°5 Gillardeau®, 3 Plates de Belon N°4 Plateau de 6 langoustines 37,00 L'assiette de Crevettes 29,00 2 crevettes royales, 2 langoustines, 5 crevettes roses, 100 gr crevettes grises

Plateau de 6 Langoustines — 37€

L'assiette de Crevettes — 29€

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

Nos Assiettes d'Huîtres dégustation

*Avec son verre de vin**

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 Gillardeau® N°2	21.50€	25.50€

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

Nos Fruits de Mer **Cuit en bouillon maison*

Caviar « Maison Perlita» 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 Aïoli		13.40€
Palourdes – 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€**
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 Huitres 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 g de crevettes grises

Plateau « C'est du tout cuit » — **136€**
1 homard entier, 12 crevettes roses, 100 g de crevettes grises, 4 langoustines, 2 crevettes royales, 6 bulots

Plateau Royal — **148€**
8 Creuses Very Spéciales N°3 Ile de Tatihou, 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€**
8 Creuses Spéciales N°5 Gillardeau , 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 Féerique — **268.50€**
8 Creuses Spéciales N°5 Gillardeau , 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 «Perlita» 20 g