



AUX MOULLES

De Lille

SPÉCIALITÉS DE LA MER

Fruits de mer sur place et à emporter

Nos PLANCHES

Planche terre et mer	28.00
Foie gras, saumon fumé, saumon Gravlax, harengs à l'huile de gingembre confit, pain grillé	
Friture d'Éperlans sauce tartare	9.90
Planche bouchère	15.00
Planche de la mer	17.90
Saumon fumé Gravlax et croquettes de crevettes grises	
Planche Fromagère 🌱	15.50
Planche du marché	19.00
Belle planche de fromages, charcuteries, légumes, frites	
Planche de saumon, crème à l'aneth	18.00

LES BIÈRES BOUTEILLES

Duvel (33cl - 8,5°)	5.90
Chouffe (33cl - 8°)	5.90
Chimay bleue (33cl - 8,5°)	6.10
Kriek foudroyante (37,5cl - 3,5°)	6.10
Vedett IPA (33cl - 8°)	5.70
Jupiler 0,0 (33cl - 0,0°)	4.10

LES APÉRITIFS

Kir (12cl)	3.70
Cassis, mûre, framboise, pêche ou violette	
Kir Royal (12cl)	8.50
Cassis, mûre, framboise, pêche ou violette	
Martini (7cl)	3.70
Bianco / Rosso / Rosato / Fiero	
Ricard (2cl), Suze (4cl)	3.70
Campari (6cl)	4.50
Picon Bière (25cl), Picon Vin Blanc (20cl)	4.50
Porto Rouge ou Blanc (8cl)	3.70
Rhum Bacardi Carta Blanca (4cl)	4.90
Vodka Eristoff Original (4cl)	5.50
Vodka Grey Goose (4cl)	6.80
Gin Bombay Sapphire (4cl)	4.70
Téquila Patron Silver (4cl)	4.90
William Lawson's (4cl)	4.90
Jack Daniel's (4cl)	6.90
Chivas / Glenlivet (4cl)	4.90
Accompagnement soft	+2.00

LES BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
Jupiler (5.2°)	3.80	4.90	6.50
Loburg (5.7°)	3.90	5.20	7.60
Leffe blonde (6.6°)	4.20	5.40	7.80
Hoegaarden Blanche (4.8°)	4.20	5.40	7.80
Triple Karmeliet (8°)	4.90	6.10	8.50
Castelain Grand Cru (8.5°)	4.80	6.00	8.40
La Kasteel rouge (8°)	4.50	5.80	7.10
La Cuvée des Trolls (7°)	4.50	5.80	7.10
Monaco, Tango, Panaché	4.30	5.60	6.90
Picon bière	4.50	5.80	7.10

LES SOFTS



Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33 cl)	3.90
Fanta orange, Sprite (33 cl)	3.90
Fuze Tea (25 cl), Tropic(25 cl)	3.90
Schweppes Tonic ou Agrum' (25 cl)	3.90
Oasis Tropical (33 cl)	3.90
Orangina (25 cl)	3.90
Limonade / Diabolo (25 cl) Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche ou violette	3.20 / 3.70
Sirop à l'eau (25 cl) Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche ou violette	2.00
Jus de fruits Minuit Maid (20 cl) Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Abricot, Multivitaminé	3.90

LES EAUX

	33 cl	50 cl	75 cl	100 cl
Châteldon			7.50	
Vittel		2.90		3.50
San Pellegrino		2.90		3.50
Perrier	3.80			

LES CHAMPAGNES

12cl

75cl

Champagne Taittinger « Cuvée Prestige »
Champagne Deutz « Brut Réserve »

9.50 65.00
12.00 75.00

LES COCKTAILS

COCKTAILS RHUM

Mojito Original (12cl)	7.00
Rhum Bacardi Carta Blanca, sirop de sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	
Mojito Royal (12cl)	9.00
Rhum Bacardi Carta Blanca, sirop de sucre de canne, Champagne, menthe fraîche, citron vert	
Mojito fraise, Passion, Framboise ou Pêche (12cl)	8.00
Rhum Bacardi Carta Blanca, purée Monin de saveur, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	
Cuba Libre (20cl)	7.00
Rhum Bacardi Carta Oro, Cola, citron vert	
Pina Colada (20cl)	7.00
Rhum Bacardi Carta Blanca, purée de coco, jus d'ananas	

Saint Germain Spritz(20cl)	7.50
Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse, quartier de citron jaune	

COCKTAILS VODKA

Caïpiroska (7cl)	6.00
Vodka Eristoff, citron vert, sucre de canne	
Blue Lagoon (7cl)	6.00
Vodka Eristoff, triple sec, Curaçao bleu, jus de citron, sucre de canne	
French Mule (12cl)	7.50
Vodka Grey Goose, jus de citron, citron vert, eau gazeuse	

COCKTAILS TÉQUILA

Tommy's Margarita (7cl)	7.00
Téquila Patron Silver, jus de citron vert, citron vert, sirop d'Agave	
Téquila Sunrise (12cl)	7.00
Téquila Patron Silver, jus d'orange, grenadine	

COCKTAILS GIN

Bosford Rosé Tonic (12cl)	6.50
Gin Bosford rosé, sucre de canne, jus de citron, eau gazeuse	
Gin Fizz ou Tonic (12cl)	6.50
Gin Bombay Sapphire, jus de citron, sucre de canne	
OU Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic, citron	

COCKTAILS MARTINI

Spritz Martini Fiero (14cl)	7.00
Martini Fiero, Prosecco, quartier orange, eau gazeuse	
Americano (12cl)	7.00
Martini Rosso, Campari, Noilly Prat, quartier orange et citron	
Martini Tonic (14cl)	7.00
BIANCO ou ROSSO ou ROSATO ou FIERO Martini, Schweppes Tonic, quartier citron	
Martini Royal Bianco ou Rosato (14cl)	7.00
Martini, Prosecco, quartier citron, eau gazeuse	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito Original (20 cl)	6.00
Sirop de sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	
Virgin Mojito fraise, Passion, Framboise ou Pêche (20 cl)	6.00
Purée de fruits Monin, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	
Virgin Colada (20 cl)	6.00
Purée de coco, ananas, glaçons	
Ines en Folie's (20 cl)	6.00
Jus d'ananas, jus de banane, jus de framboise, sirop de framboise	

Nos ENTRÉES

Entrée Plat

Croquettes de crevettes grises Maison Meunier (2 ou 4 pc) 14.00 18.00

Sauce tartare, Bisque de homard, oignon rouge, persil, épices, chapelure croustillante

🍴 Biquette sur chêne rouge 13.90

Foie gras traditionnel 15.90

Assiette de saumon fumé 8.90 14.50

Nos POISSONS

🍴 Waterzoï 15.00

Poisson du marché, légumes du moment, sauce crèmeuse

Fritures d'Éperlans, frites fraîches, sauce tartare 13.90

🍴 Belle pomme au four et ses deux saumons 17.90

Accompagnée de légumes du marché

🍴 Spaghetti aux langoustines, sauce **Mon Amour D'Écrevisses** 18.90

Soupe de poisson, rouille maison 18.00

🍴 Aioli façon **FUX MOULES** (ou à partager 35.00) 19.90

Sole Meunière (350gr), frites fraîches 21.90

Nos PLATS

🍴 Carbonnade Flamande Tradition, frites fraîches 15.90

🍴 Steak à cheval, frites fraîches et salade, sauce au choix 14.00

🍴 Pavé blanc bleu (180g), sauce au poivre, frites fraîches 22.00

Tartare de Boeuf coupé au couteau (préparé ou non), frites fraîches 17.50

🍴 Cheese Burger, frites fraîches 17.00

Steak haché (environ 180g), oeuf, cheddar, oignon, bacon, cornichon, tomate, ketchup, mayonnaise

🍴 Welsh végé, frites fraîches 🌱 13.50

🍴 Welsh au saumon fumé, frites fraîches 15.90

🍴 Welsh jambon, frites fraîches 14.00

🍴 Welsh Royal, frites fraîches 15.50

Œuf poché, poitrine fumée

Nos Sauces Maison, supplément (+3.00€):

Maroilles, poivre, béarnaise, Roquefort, échalote, crème d'ail, chorizo, curry, gorgonzola

Sauce **Mon Amour D'Écrevisses** (+4.00€)

* Supplément accompagnement (+5.00€): Frites fraîches, purée grand mère, légumes, salade, pomme au four, spaghetti

🍴 Plat préparé maison

🌱 plat végétarien

MOULES

servies avec nos frites fraîches

🍴 Nature	14.90	🍴 Curry	16.90
🍴 Marinière (vin blanc)	15.90	🍴 Gorgonzola	16.90
🍴 Crème	16.90		
🍴 Crème d'ail	17.50	🍴 Mon Amour D'écrevisses	22.00
🍴 Chorizo	17.90	Crème d'écrevisses, Armagnac et Cognac flambé	
🍴 Maroilles	17.90		

MENU AUX MOULES

19.90

Moules Marinière + soft + dessert au choix (sauf Baba au Rhum et les Gourmands)



L'ÉCAILLER

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



Les Huîtres Marennes Oléron

Fines de Claire N°2 - les 6	18.70
Fines de Claire N°3 - les 6	15.20

Les Huîtres creuses - les 6

12.50

Nos Assiettes d'Huîtres dégustation

Par 3 - 1 Fine de Claire N°2, 1 Fine de Claire N°3, 1 creuse	13.80	9.40
Par 6 - 2 Fines de Claire N°2, 2 Fines de Claire N°3, 2 creuses	23.20	18.70
Par 9 - 3 Fines de Claire N°2, 3 Fines de Claire N°3, 3 creuses	31.90	27.50

Avec son
verre de
vin*

NOS FRUITS DE MER

Homard	le ½ 22.00	Entier 38.00
Langoustines - environ 100g		8.70
Bigorneaux - environ 100g		6.40
Tourteaux - environ 400 g		20.70
Crevettes grises - environ 100 g		10.40
Crevettes roses - environ 100 g		10.40
Bulots - environ 300 g		10.90
Coques - environ 100 g		8.70
Moules d'Espagne - environ 100 g		4.50
Palourdes - les 6		14.40
Praires - les 6		14.40
Amandes de mer - les 6		6.50
Crevette royale - la pièce		4.50

NOS PLATEAUX

L'assiette de Crevettes 2 crevettes royales, 2 langoustines, 5 crevettes roses, crevettes grises	24.00
Plateau Signature 3 fines de Claire N°2, 2 palourdes, 4 crevettes roses, 2 amandes, 2 praires, bulots, crevettes grises, moules d'Espagne, coques	32.00
Sélection de l'Écaille 8 huîtres creuses, 4 fines de Claire N°3, ½ Tourteau, 3 palourdes ou 3 praires, 4 crevettes roses, 100 g de bigorneaux, 3 amandes, 6 bulots, 50 g de crevettes grises	56.50
Plateau Royal (6 personnes) 12 huîtres creuses, 1 homard, 6 langoustines, 6 moules d'Espagne, coques, bulots, bigorneaux, 12 crevettes royales, crevettes grises	112.00

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

🍴 Plat préparé maison

🌿 plat végétarien

LES DESSERTS

Baba au Rhum	8.90
Merveilleux	5.50
Mi-cuit chocolat	5.90
Tarte au citron meringuée	5.90
Profiteroles sauce chocolat, glace vanille	7.50
Belle île flottante	5.90
Supplément : Crème fouettée	1.00

LES DESSERTS GLACÉS Van Den Castele

Succès Crème glacée de Madagascar et éclats de nougatine	6.90
Pomme d'amour Crème glacée caramel, sorbet pomme d'amour et coeur caramel	6.20
Intense au café Crème glacée café de Colombie, crème glacée pralinée, mousse vanille	6.90
Mademoiselle Sorbet à la violette, crème glacée au chocolat blanc	6.90
Le 3 chocolats Lait, noir, blanc	6.90

Café Gourmand	5,80
Thé Gourmand	6,50
Chocolat Gourmand	8,00

CRÊPES ET GAUFRES

	Crêpes	Gaufre Liégeoise
Sucre	3.30	3.50
Cassonade	3.30	3.50
Confiture	3.30	3.50
Crème fouettée	3.90	4.10
Chocolat chaud	4.10	4.50
Caramel beurre salé	4.10	4.50
Spéculoos	4.10	4.50
Nutella	5.00	5.20
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	8.40
Parfums : Fraise, vanille, chocolat, café, pistache , spéculoos, caramel, cerise griotte, citron	
Supplément Crème fouettée, banane	1.00
Supplément sauce Nutella®, chocolat, caramel, spéculoos	1.00



NOTRE COUP DE COEUR

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

12 cl	20cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	75 cl
2.90	4.60	5.20	9.80	14.90

Nos vins

LES VINS BLANCS

LANGUEDOC

Cent pour Cent Chardonnay - IGP Pays d'Oc	3.90	5.90		19.00
Picpoul du Pinet « Gerard Bertrand »				21.00
Extra Blanc « Gerard Bertrand »	5.00	7.50		24.00

LOIRE

Menetou Salon « Domaine de Chatenoy » - IGP Pays d'Oc				32.00
Sancerre Domaine Millet - AOP Sancerre			19.50	35.50
Muscadet Sur Lie Saget La Perrière - AOP Muscadet	4.90	5.90		32.00

BEAUJOLAIS

Beaujolais Clos de Loyse « Maison Louis Jadot »				26.00
---	--	--	--	-------

ALSACE

Riesling Cuvée Europe Dopff Au Moulin - AOP Alsace	3.90	5.90		24.00
Pinot Blanc Tiré sur Lies - AOP Alsace				32.00

BOURGOGNE

Chablis Laroche Saint Martin « Domaine Laroche » - AOP Chablis	6.50	9.50	21.00	31.50
Pouilly Fumé « Domaine Saget » - AOP Pouilly				32.00
Bourgogne Aligoté « Domaine Rion » - AOP Bourgogne				22.00
Rully « Domaine de La Folie » - AOP Rully				41.00
Meursault Village « Domaine Michelot »				69.00

VALLEE DU RHÔNE

Côtes du Rhône « Domaine Perrin » - AOP Côtes du Rhône				19.50
La Vieille Ferme « Domaine Perrin » - AOP Ventoux				17.50

COTE DE GASCOGNE

Rigal Original Gros Manseng doux - IGP Côte de Gascogne	5.00	7.50		19.00
---	------	------	--	-------

LES VINS ROSÉS

Gris Blanc, Gerard Bertrand - IGP Pays D'Oc	3.90	5.90		18.50
Summertime by La Gironde - AOP Côtes de Provence	3.90	5.90		23.00
Bandol rosé - Château Pradeaux				39.00
Argali rosé - Château Puech Haut - Languedoc				29.00

LES VINS ROUGES

BORDEAUX

Private Saint Estèphe Mise Château Phelan Ségur - AOP Saint Estèphe				45.90
Château Moulin de la Grave - AOP Bordeaux	3.90	5.90		19.00
Château Haut de La Valette - AOP Blaye Côte de Bordeaux				21.00
Private Pessac Mise Château Olivier - AOP Pessac Léognan				38.00
Saint Emilion Château Lys de Bessede - AOP St Emilion				36.00

VAL DE LOIRE

Gamay de Touraine, Domaine Henry Marionnet - AOP Gamay	4.90	6.20		23.00
Saint Nicolas de Bourgueil La Perrière « Domaine Guy Saget »			11.00	19.00
AOP Saint Nicolas de Bourgueil				
Sancerre « Domaine Millet » - AOP Sancerre	4.90	6.20	19.00	33.00

LANGUEDOC

Prima Nature Merlot, Gerard Bertrand - IGP d'Oc	3.50	5.50		17.90
---	------	------	--	-------

VALLEE DU RHÔNE

Côte du Rhône des vignerons récoltants ardéchois BIO - AOC côte du Rhône	3.50	5.50		17.90
AOP Crozes Hermitage Bio, Cuvée L « Domaine Combier »				34.00
AOP Crozes Hermitage				
AOP Vacqueyras Bio « Domaine de Montvac » - AOP Vacqueyras			16.00	28.00
La Vieille Ferme « Domaine Perrin » - AOP Ventoux				17.50
Télégramme Châteauneuf du Pape - Vignobles Brunier				59.00

BOURGOGNE

Coteaux Bourguignon - Jadot - AOP Bourgogne				25.00
Rully Clos de Bellecroix « Domaine de la Folie » - AOP Rully				39.90

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Décaféiné / Café allongé	2.00
Expresso ou Déca noisette	2.20
Double expresso / Double Décaféiné	3.20
Grand Café crème ou Grand Déca crème	3.40
Cappuccino	3.90
Chocolat chaud	4.20
Chocolat Viennois	4.50
Café « Aux Moules » (12cl)	7.50
Café, Genièvre, crème fouettée	
Irish Coffee (12cl)	7.50
Café, Whisky, crème fouettée	
Marnissimo (12cl)	7.50
Café, Grand Marnier, crème fouettée	

MENU



THÉS KUSMI

4.90

MÉLANGES HISTORIQUES

Prince Vladimir

Thé noir aromatisé agrumes, vanille et épices

Anastasia

Bio

Thé noir à la bergamote et au citron, aromatisé fleur d'oranger

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 VERT

Au jasmin

Bio

Thé vert parfumé au jasmin

Nanah Bio

Bio

Thé vert parfumé avec des feuilles de menthe

À la rose

Thé vert aromatisé et parfumé à la rose

THÉ BIEN-ÊTRE

Detox

Bio

Mélange de plantes aromatisé citron

INFUSIONS

Be cool

Mélange de plantes, menthe poivrée, réglisse et pomme

Tilleul

Camomille

Bio

Verveine

Rooibos vanille

Bio

Rooibos aromatisé à la vanille

Only spices

Bio

Mélange d'épices anis, fenouil, réglisse, cardamome, gingembre, cannelle, poivre et clous de girofle

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	
Bailey 's (4cl)	6.90
Cognac / Calvados (4cl)	6.90
Armagnac (4cl)	6.90
Accompagnement Soft	+2.00

PRIX NETS SERVICE COMPRIS, 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