



# Les Petits POISSONS

RESTAURANT

---

SEAFOOD BAR

## La carte d'été

---

Servi avec du pain de chez Vianney Degruson, de la mayonnaise maison, du citron,  
du beurre demi-sel et du vinaigre à l'échalote

## Coquillages et crustacés

Les bulots et aioli.....	8,5€
Les bigorneaux .....	7€
Les crevettes roses.....	8,5€
Les crevettes grises.....	9€
Le ½ homard froid .....	21€
Le ½ tourteau froid.....	9€
Les belles langoustines (4p).....	15€

## Les huîtres

L'huître de Marennes d'Oléron	
La Fine de claire n°3	
6.....	14€
12.....	24€
L'huître Spéciale d'Isigny n°2	
6.....	18€
12.....	30€

## Les plateaux

### L'Optimist

1 personne.....38€      2 personnes.....70€

½ tourteau, 2 langoustines, crevettes roses et grises, bulots,  
bigorneaux, palourdes

### Le flobart

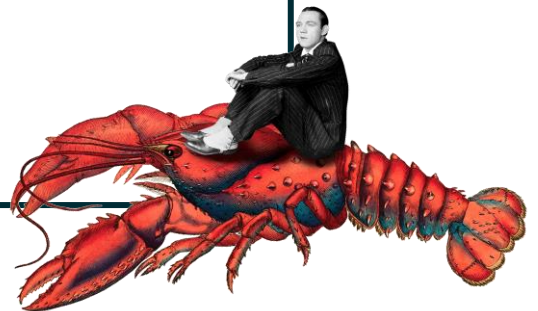
1 personne.....50€      2 personnes..... 95€

½ Tourteau, 2 langoustines , Crevettes roses et grises, bulots,  
bigorneaux, palourdes, 3 huîtres, rillettes de poisson,  
assortiment de poissons fumés

### Le Big Boat

1 personne.....70€      2 personnes.....130€

Le flobart + 3 huîtres + ½ homard



L'écailler

## A partager.....ou pas !

Les Croquettes de crevettes grises (2 p).....	9,5€
Les Beignets de calamars (5p).....	6€
*L'assiette de saumon fumé (100g).....	13€
Cream cheese et ciboulette, toasts	
*L'Assortiment de poissons fumés .....	18€
Hareng, flétan, haddock, saumon, cheese cream et ciboulette	
Les rillettes de poisson au curry .....	6,5€
*La boîte de sardines, huile olive bio.....	8,5€
*Le foie de morue fumé , sel de guérande.....	7€
*La ventrèche de thon a l'huile d'olive.....	12€
*La soupe de poissons sauvages à la boulonnaise.....	9,5€
(rouille, emmental râpé et croûtons)	

\*Produits de la maison JC David, maison de qualité à Boulogne sur Mer



## Les accompagnements

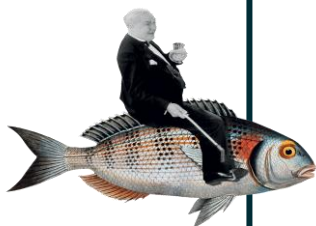
Le bol de frites.....	4€
Le bol de salade verte .....	4€
Le bol de riz .....	4€
Les légumes du moment.....	4€

## Les plats

Le homard entier chaud, frites /salade.....	39€
Le ½ homard chaud, frites/salade.....	23€
Les moules des 2 Caps à la marinière , frites .....	18€
Les croquettes de crevettes (3p) frites/salade.....	20€
Le poisson du jour (voir l'ardoise ).....	19€
Le tartare de bar, fraise et pesto de pistache , frites .....	18,5€

E/P ou P/D 24€  
Formule complète 28€

## La formule du midi



Entrée de l'écailler  
Ou  
Couteaux ail et persil  
Ou  
Saumon fumé et toast  
Ou  
Entrée du jour  
\*\*\*  
Le tartare de bar, fraise et pesto de pistache/ frites  
Ou  
Poisson du jour  
Ou  
½ homard / frites/salade (+3€)  
\*\*\*\*  
Desserts (voir ardoise)  
Ou  
Thé ou café gourmand (+2,5€)

## La carte du midi

## A partager..... ou pas !

### Tapas chaudes!

Les couteaux au four à l'ail et persil .....	9,5€
La petite moule du Mont St Michel marinière.....	8€
Les croquettes de crevettes grises de la mer du nord (2p).....	9,5€
Les crevettes grillées, crème de chèvre et chorizo.....	9,5€
Les beignets de calamars et aioli (5p).....	6€
*La soupe de poissons sauvages à la boulonnaise.....	9,5€
(Rouille, emmental râpé et croûtons)	
Les belles langoustines rôties au beurre d'amande et citron vert.....	14€

### Tapas froides

Le tartare de bar, fraise et pesto de pistache.....	13,5€
La burrata, haddock fumé et huile d'Olive bio.....	12€
Le gravlax de saumon à la grenade, avocat , poivre sarawak.....	14€
*Le saumon fumé(100g) cheese cream /ciboulette et toasts.....	13€
*L'assortiment de poissons fumés .....	18€
Hareng, flétan, haddock, saumon, cheese cream/ ciboulette et toasts	

### A tartiner

Les rillettes de poisson maison au curry.....	6,5€
*Les sardines a l'huile olive bio .....	8,5€
*La ventrèche de thon .....	12€
*Le foie de morue fumé .....	7€



### Le homard

Le homard entier rôti, frites et salade.....	39€
Le ½ homard rôti, frites et salade.....	23€

### Pour les Terriens


Le comté (12 mois) et chutney abricots.....	9€
Le jambon de Serrano (8 mois) et fruits secs.....	9€

### Les accompagnements


Le bol de frites.....	4€
Le bol de salade verte .....	4€
Le bol de riz.....	4€
Les légumes du moment.....	4€


## La carte du soir

## Softs

Evian 1 L.....	5€	0,5 L.....	3,5€
Badoit 1 L.....	5€	0,5 L.....	3,5€
Perrier (33cl) .....	4€		
Jus de rêve (25cl).....	4€		
Tomate, pomme ou ananas			
Coca Cola , Coca Cola Zero (33cl).....	4€		
Tonic Fever tree, ICe Tea (25cl).....	4€		
Limonade Ptit quinquin (33cl) .....	4€		
Nature ou pomme/rhubarbe			
Sirop a l'eau ou diablo.....	2€		
Kombucha No Ko 	6€		
Houblon, Menthe poivrée/poire ou Framboise			

## Bière pression

Anosteke IPA -6°   
Pale aux arômes de fruits, une pointe florale et  
legerement epicée  
25cl.....4€ 33cl.....5,5€ 50cl.....8€

Prem's – brasserie Tandem – 4,5°   
Pills légèrement fruitée et céréalière.  
25cl.....4€ 33cl.....5€ 50cl.....7,5€

La 2 Caps– brasserie Noyon (62) - 6°  
Ronde, savoureuse, légèrement maltée et houblonnée  
25cl.....4,5€ 33cl.....6€ 50cl.....8,5€  
Supplément Picon .....1,5€

## Apéritifs


Ricard.....	4€
Martini bianco/rosso.....	5€
Picon vin blanc.....	4,5€
Kir Cassis.....	6€
Kir framboise.....	6€
Le poiré (33cl).....	6€
Le cidre Sassy (33cl) .....	6€



## Les cocktails

Gin Tonic premium original.....	11€
Gin birdie – shiso – schweeps premium – citron vert	
Gin tonic épicé .....	11€
Gin birdie - Timut – schweeps Tonic pink pepper – Baie	
Moscow Mule.....	10€
Vodka Absolut - Ginger Beer - citron vert	
Aperol Spritz.....	10€
Aperol - Prosecco – Perrier	

## Bière bouteille

Blanche de Wissant – Noyon (4,5°).....	5,5€
Mort Subite Kriek Lambic – mort subite (4°) .....	5€
Pas cap – Brasserie Tandem (8°).....	6€
Duvel (8,5°).....	6€
Belle Dalle – Noyon (8°) .....	7,5€
La Jade bio 0% (25cl) 	5€

## Boissons chaudes

Café/deca Méo .....	2,5€
Café crème .....	2,8€
Double espresso .....	4€
Thé et infusion Kusmi Tea.....	4€
Irish coffee.....	8,5€

## Les boissons

## Vin blanc

### **Bordeaux**

Château Suau 2021  ..... 4,5€ 24€

### **Sud Ouest**

Vin orange « Skin Contact » Fabien Jouves 2022  ..... - 36€

### **Alsace**

Riesling « Glintzberg » domaine Roland Schmitt 2021  ..... 6€ 28€

Sylvaner « Peau Rouge » domaine Jasmeyer 2022  ..... 7€ 37€

Gewurztraminer Hugel et fils 2018..... 7,5€ 39€

### **Loire**

Valençay « Chevrefeuille » Francis Jourdain 2020..... 5€ 27€

Muscadet « le Verger » domaine Luneau Papin 2022  ..... 7,5€ 39€

Sancerre, François Crochet 2022  ..... - 62€

### **Bourgogne**

Bourgogne Aligoté – domaine Sarazinière 2022  ..... 7€ 38€

Mâcon Bussières, domaine Saumaize 2021..... 8€ 40€

Chablis , JM Brocard 2022.  ..... 9€ 52€

Pouilly Fuissé « les Courtelongs » domaine Saumaize 2021 ....;..... 11€ 60€

Chablis Grand Cru Vaudesir domaine Lavantureux 2020 ..... - 95€

### **Côte du Rhône**

Cairanne, Marcel Richaud  ..... - 48€

## Vin rouge

Chinon « les Gravières » Couly Dutheil 2021..... 5€ 25€

Côte Roannaise « Eclat » domaine Serol 2021  ..... 6€ 32€

Sancerre domaine François Crochet 2018  ..... - 53€

## Vin rosé

Le Pive Gris 2022..... 5€ 25€

M de Minuty « edition limitée Hanna KL 2022..... - 40€

## Champagne

Champagne A. Bergère Origine brut ..... 10€ 55€

Laurent Perrier Brut..... - 75€