



# Les Petits POISSONS

RESTAURANT

---

SEAFOOD BAR

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).....	13€

## Les huîtres

L'huître de Marennes d'Oléron

La Fine de claire n°3

6.....14€                      12.....24€

L'huître de Céline n°3 de Cancale

Une huître de pleine mer – au goût iodé

6.....12€                      12.....22€

La Super Spéciale n°2 de Ostra Regal

Conche de Bannow, Irlande - une huître charnue

6.....18€                      12.....32€

## Les plateaux

### L'Optimist

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

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

### Le flobart

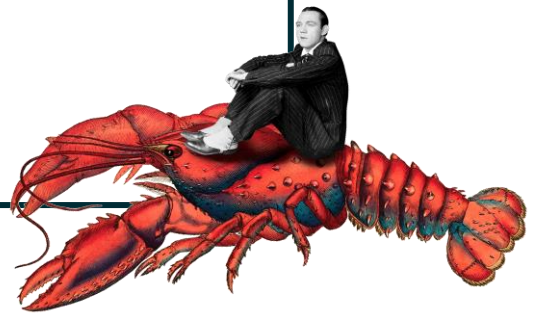
1 personne.....50€                      2 personnes..... 95€

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.....	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€
La fondue de poireaux.....	4€

## Les plats

Le homard entier chaud, frites /salade.....	39€
Le ½ homard chaud, frites/salade.....	23€
Le tataki de thon, mayonnaise wasabi œuf confit au soja et pickles.....	19€
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

Bouquet de crevettes roses

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

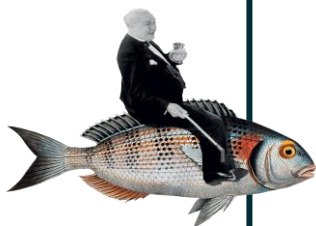
½ homard / frites/salade (+3€)

\*\*\*\*

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€
Le poulpe grillé, crémeux de patate douce, pequillos et chips de paprika fumé .....	15€
Les coquillages en bouillon parfumé au poivre de sarawak.....	11,5€
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.....	6€
L'œuf bio parfait, déclinaison d'asperges, espuma de flétan fumé .....	11€
*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 tataki de thon mayonnaise wasabi œuf confit au soja et pickles.....	13€
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.....	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

La planche de fromages.....	13€
La planche de charcuterie.....	13€
La planche mixte.....	17€

### Les accompagnements

Le bol de frites.....	4€
Le bol de salade verte .....	4€
Le bol de riz.....	4€
La fondue de poireaux .....	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€		
Coca Cola , Coca Cola Zero (33cl).....	4€		
Tonic Fever tree, ICe Tea (25cl).....	4€		
Limonade Ptit quinquin (33cl) .....	4€		
Nature ou pomme/rhubarbe			
Le cocktail sans alcool.....	6€		
Sirap a l'eau.....	2€		
Kombucha No Ko .....	5€		
Houblon, Menthe poivrée/poire ou Framboise			

## Bière pression

Bonne Pioche – brasserie Tandem -5,5°  
Pale Ale , Legere amertume et note de fruits jaunes  
25cl.....4€ 33cl.....5€ 50cl.....7,5€

Jungle Joy – Brussels Beer Project - 6,6°  
Exotique, brassée avec de vrais morceaux de fruits  
25cl.....4,5€ 33cl.....6€ 50cl.....8,5€

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€

## Les cocktails

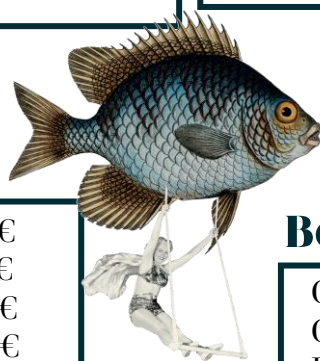
Gin Tonic premium original.....	10€
Gin birdie – shiso – schweeps premium – citron vert	
Gin tonic épiché .....	10€
Gin birdie - Timut – schweeps Tonic pink pepper – Baie	
Moscow Mule.....	10€
Vodka Absolut - Ginger Beer - citron vert	
Pink Lobster.....	10€
Tequila- Pamplemousse-mandarine – framboise	
Aperol ou limoncello ou saint Germain Spritz.....	9€
Aperol/limoncello/saint Germain- Prosecco – Perrier	
Mojito.....	10€
Rhum blanc - sucre de canne – menthe- citron vert	
Grand Bleu.....	10€
Rhum blanc - curacao - ginger ale – citron vert	

## 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€

## 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€



## Boissons chaudes

Café/deca Méo .....	2,5€
Café crème .....	2,8€
Double espresso .....	4€
Thé et infusion Kusmi Tea.....	3,5€

# Les boissons

## Vin blanc

### **Sud Ouest**

Vin orange « Skin Contact » Fabien Jouves 2022.....	-	38€
---	---	-----

### **Alsace**

Riesling « Glinzberg » domaine Roland Schmitt 2021 .....	5,5€	28€
--	------	-----

Sylvaner « Peau Rouge » domaine Jismeyer 2019.....	-	37€
--	---	-----

### **Vendée**

Le Beau clou, Saint Nicolas, Thierry Michon 2022.....	7€	40€
---	----	-----

### **Loire**

Valençay « Chevrefeuille » Francis Jourdain 2020.....	5€	26€
---	----	-----

Muscadet « Vera Cruz» domaine Luneau Papin 2020 .....	8€	42€
---	----	-----

Sancerre, François Crochet 2021.....	-	62€
--------------------------------------	---	-----

### **Bourgogne**

Bourgogne Aligoté – domaine Sarazinière .....	7€	36€
---	----	-----

Mâcon Bussièrès, domaine Saumaize 2021.....	8€	40€
---	----	-----

Chablis, domaine Lavantureux 2021.....	9€	49€
--	----	-----

Pouilly Fuissé « les Courtelongs » domaine Saumaize 2021 ....;	10€	58€
--	-----	-----

Chablis Grand Cru Vaudesir domaine Lavantureux 2020 .....	-	86€
---	---	-----

## Vin rouge

Cote Roannaise « Eclat » domaine Serol 2021.....	5€	28€
--	----	-----

Bourgueil « Amicale » Bertrand Galbrun 2020 .....	6€	33€
---	----	-----

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

## Vin rosé

Mourgues du Grès « Fleur d'Eglantine » 2021 .....	5€	24€
---	----	-----

Puech Haut Argali 2022.....	-	34€
-----------------------------	---	-----

## Champagne

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

Laurent Perrier Brut.....	-	75€
---------------------------	---	-----