L'ENTRE-MERS HÔTEL - BAR - RESTAURANT

200 ROUTE DU MUSÉE - 62179 AUDINGHEN ⚓ PENSEZ À RÉSERVER AU 03 21 30 60 60

Apéritifs

- Kir *cassis* ou *mûre* ou *pêche* ou *framboise* .. 3,50€
- Ricard 4cl ... 3,50€
- Martini rouge ou blanc 6cl ... 4,10€
- Muscat 4cl ... 4,10€
- Suze 4cl ... 4,10€
- Porto blanc ou rouge ... 4,10€
- Picon bière ou Picon vin blanc ... 6,80€
- Spritz ... 7,50€

Cocktails

- Americano maison ... 8,90€
- Piña Colada maison ... 9,90€
- Daïquiri fraise maison ... 9,90€

Bières bouteilles

- Blanche de Wissant 5° ... 4,90€
- Chimay bleue 9° 33cl ... 4,90€
- Duvel 8,5° 33cl ... 4,90€
- Orval 6,2° 33cl ... 5,90€
- Desperados 5,9° 33cl ... 4,90€
- Jupiler sans alcool 0° 25cl ... 3,90€
- Cidre 4,5° 25cl ... 4,90€

Bières pression

	25cl	33cl	50cl
Moretti 4,6°	4,10€	4,80€	7,30€
Deux Caps 6°	4,30€	5,10€	7,70€
Paix Dieu 10°	4,90€	6,10€	8,10€
Bière du mois	4,30€	5,10€	7,40€
Panaché à la Deux Caps 25cl			3,80€
Monaco à la Deux Caps 25cl			4,10€

Tapas de la mer

- Maquereau au poivre ... 8,20€
- Crevettes grises 100g ... 9,50€
- Crevettes roses 100g ... 10,20€
- Trois huîtres Ancelin spéciale n°3 ... 8,90€
- Planche de saumon fumé *"à la ficelle"* ... 14,80€
- Bulots 150g ... 9,50€

Tapas de la terre

- Terrine de volailles *volailles et foies* ... 12,90€
- Assiette de charcuterie *chorizo, saucisson, coppa* ... 10,90€
- Assiette de trois fromages *fromages d'ici et d'ailleurs* ... 10,90€
- Assiette mixte *fromages & charcuteries* ... 16,90€

Snacks

- Croque-monsieur maison *au Sablé de Wissant, salade, frites* ... 15,90€
- Croque-madame maison ... 16,40€
  au Sablé de Wissant & son œuf au plat, salade, frites
- Croquettes de crevettes, salade, frites ... 18,90€
  crevettes grises & poissons
- Potjevleesch artisanal désossé, salade, frites ... 15,90€
  viandes prises en gelée de poulet, lapin et porc
- Welsh complet, salade ou frites ... 15,90€
  cheddar fondu avec œuf au plat sur toast et jambon

Les entrées

- Soupe de poissons sauvages ... 9,90€
  croûtons et rouille maison, fromage râpé
- Assiette de la mer ... 27,90€
  huîtres n°2, crevettes roses et grises, saumon fumé, bulots, langoustine, maquereau au poivre
- Terrine de volailles & foies ... 12,90€
- Foie gras et son chutney de saison ... 15,90€
- Cappuccino de langoustines SPÉCIALITÉ DU CHEF ... 15,90€
  émulsion estragon et chips de lard

Plat vegan

- Curry de légumes de saison *au lait de coco & basilic* ... 14,90€

Les salades

- Salade de chèvre chaud au miel ... 15,90€
  miel, noix, poire, lardons, concombres & tomates
- Salade Entre-mers ... 16,90€
  crevettes, saumon fumé, avocats, concombres & tomates
- Salade cæsar ... 15,90€
  blanc de poulet, copeaux et sauce parmesan, tomates, croûtons, ail

Les plats de la mer

- Steak de thon mi-cuit aux herbes, sauce vierge à l'orange ... 18,90€
  accompagné de son riz et courgettes
- Dos de lieu noir en croûte de noisettes ... 15,90€
  accompagné de tagliatelles provençales
- Sole meunière & poisson du jour *selon arrivage* ... voir ardoise
- La marmite de l'Entre-mers ... 22,90€
  trilogie de poissons selon arrivage, légumes et pommes de terre
- Les saint-jacques de l'Entre-mers *selon arrivage* ... 23,50€
  accompagnement au choix : riz ou légumes de saison
- Homard côtier grillé *selon arrivage* ... prix en fonction du cours
  sauce Entre-mers, accompagnement au choix

Les moules frites

- Marinière ... 14,50€
- Crème ... 15,50€
- Crème ail ... 15,50€
- Curry ... 15,50€
- Sablé de Wissant ... 15,50€

Plateau de fruits de mer

38,90€ PAR PERSONNE

Composez votre plateau avec des produits frais :
crabes, langoustines, crevettes grises et roses, huîtres, amandes, bulots... ou homard côtier (avec supplément)

Les plats de la terre

- Tartare de bœuf préparé à la minute ... 15,90€
  oignons, cornichons, câpres, salade & frites
- Joue de bœuf à la "Paix Dieu" SPÉCIALITÉ DU CHEF ... 22,90€
  mijotée à la bière belge, façon carbonade, carottes, oignons & frites
- Le burger l'Entre-mers ... 17,90€
  steak haché, salade, tomates, galette de pomme de terre, Fleur d'Audresselles (fromage régional)
- "Langue de chat" - la pièce du boucher ... 19,90€
  sauce maison poivre ou Sablé de Wissant (fromage régional), salade & frites
- Poulet au Sablé de Wissant (fromage régional) et ses frites ... 17,90€
- Magret de canard aux myrtilles ... 19,90€
  pommes de terre sautées à l'ail

PRODUIT FAIT MAISON

Menu enfants

9,90€

RÉSERVÉ AU MOINS DE 10 ANS - HORS BOISSON

Le p'tit burger maison
ou Jambon
ou Nuggets de poulet
ou Mini-moules
ou Poisson *Filet de poisson frais selon arrivage*

Accompagnement : frites, légumes ou pâtes

1 boule de glace ou mini-mousse au chocolat

Les desserts

- Mousse au chocolat ... 6,90€
- Crème brûlée maison *à la chicorée, recette originale du chef* ... 8,30€
- Dessert du jour ... 7,50€
- Café ou thé gourmand ... 8,90€

Les glaces

- La Ch'tite Glace ... 7,90€
  glace caramel, spéculoos & vanille macadamia, coulis caramel et crème fouettée
- La Red Devil ... 7,90€
  sorbet framboise, cerise & fraise, coulis de fruits rouges, crème fouettée
- La Jamaïque ... 8,20€
  glace rhum raisin & café, rhum Negrita, crème fouettée
- La Bounty ... 7,90€
  glace noix de coco & chocolat, coulis de chocolat chaud, crème fouettée
- La Mojito *sorbet mojito, rhum Havana* ... 8,20€
- La Dame Blanche ... 7,90€
- Le Café ou Chocolat Liégeois ... 7,90€
- Le Colonel *sorbet citron vert, vodka* ... 8,20€
- La Banana Split ... 8,20€
  glace fraise, vanille & chocolat, une banane, crème fouettée

Nos parfums de glaces & sorbets

GLACES vanille ou vanille macadamia
ou caramel beurre salé ou café ou spéculoos ou chocolat
ou noix de coco ou pistache ou barbe à papa
SORBETS citron vert ou cerise ou framboise ou fraise

- 1 boule ... 3,40€
- 2 boules ... 5,90€
- 3 boules ... 7,70€

Eaux

	50cl	100cl
Saint-Amand	3,60€	4,90€
San Pellegrino	3,90€	4,90€
Perrier 33cl		3,50€

Boissons fraîches

- Orangina 33cl ... 3,50€
- Schweppes Tonic ou Agrumes 25cl ... 3,50€
- Fuztea 33cl ... 3,50€
- Fanta 33cl ... 3,50€
- Sprite 33cl ... 3,50€
- Oasis 33cl ... 3,50€
- Coca-Cola ou Coca-Zéro 33cl ... 3,50€
- Jus de fruits 25cl ... 3,50€
  orange, pomme, ananas, abricot, tomate, ACE
- Cocktail de jus de fruits ... 5,40€
- Limonade ... 2,50€
- Diabolo ... 2,90€
- Eau sirop ... 1,90€
  menthe, grenadine, fraise, violette, citron, kiwi, pêche

Boissons chaudes

- Expresso ... simple 1,80€ double 3,60€
- Cappuccino ... 3,80€
- Chocolat chaud ... 3,80€
- Viennois ... 4,40€
- Latte macchiato ... 4,10€
- Thé "Frères Damman" ... 3,40€
  noir, vert, vert-menthe, verveine, fruits rouges
- Café Glacé ... 9,50€
  glace vanille & café, calvados 2cl, crème fouettée
- Irish *whisky* ou Calypso *rhum blanc* ou French *calvados* ou Ch'ti Coffee *houle* .... 7,90€

Digestifs

Calvados 2cl	5,90€	Grand-Marnier 4cl	5,90€
Armagnac 2cl	5,90€	Cointreau 4cl	5,90€
Cognac 2cl	5,90€	Houle 4cl	5,90€
Baileys 4cl	5,90€	Jack Daniels 4cl	4,90€
Get 27 4cl	5,90€	Jameson 4cl	4,90€
Get 31 4cl	5,90€	Oban 4cl	7,50€

NOTRE SÉLECTION DE
RHUMS & WHISKIES "D'ICI ET D'AILLEURS"
VOIR TARIFS AU BAR

CHERS CLIENTS, NOS PLATS PEUVENT CONTENIR CERTAINS ALLERGÈNES DONT VOICI LA LISTE : CÉRÉALES ET GLUTEN / FRUITS À COQUES / CRUSTACÉS / ŒUFS / MOUTARDE / POISSONS / SOJA / LAIT & LACTOSE / SULFITES (SUPP À 10MG/L OU KG) / ARACHIDES / CÉLERI / OGM OU ÉDULCORANTS.
POUR TOUT RENSEIGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE CONCERNANT LES ÉVENTUELS ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATS PROPOSÉS DANS NOTRE CARTE OU PLAT DU JOUR, UN TABLEAU DÉTAILLÉ EST À VOTRE DISPOSITION À LA CAISSE.

PAPIER À RECYCLER