

Apéritifs

Kir Cassis, Mûre, Pêche ou Framboise	2€80
Ricard 4cl	2€80
Martini Rouge ou Blanc 6cl	2€90

Muscat 4cl	2€90
Suze 4cl	2€90
Picon Bière ou Vin Blanc	6€30
Porto , Blanc ou Rouge	3€50

Boissons fraîches

Orangina 33cl	2€90
Schweppes Tonic, Agrumes 33cl	2€90
Fuzetea 33cl	2€80
Fanta 33cl	3€00
Sprite, Oasis 33cl	2€80
Cocktail de Jus de Fruits	4€50
Red Bull	3€30

Bières bouteilles

Blanche de Wissant 5°	4€50
Chimay Bleue 9° 33cl	4€60
Duvel 8,5° 33cl	4€50
Kwak 8,4° 33cl	4€50
Desperados 5,9° 33cl	3€80
Bière Sans Alcool 0°	3€30
Heineken 25cl	
Cidre 4,5° 25cl	4€30

Digestifs

Calvados 2cl	4€90
Armagnac 2cl	5€00
Cognac 2cl	5€00
Baileys 4cl	4€90
Get 27 ou 31 4cl	4€60
Grand Marnier 4cl	4€80
Cointreau 4cl	4€80
Houle 4cl	5€20
Jack Daniels 4cl	4€30
Jamesons 4cl	4€30
Oban 4cl	7€00

Cocktails

Américano Maison	7€60
Pina Colada	7€80
Daïquiri Fraise	7€30

Eaux

Vittel	50cl: 3€30	1L: 4€60
San Pellegrino	50cl: 3€50	1L: 4€60
Perrier 33cl.		2€80

Coca Cola normal ou zéro 33cl	2€80
Eau sirop (menthe, grenadine, fraise, violette, citron, kiwi, pêche)	1€80
Jus de Fruits (orange, pomme, ananas, abricot, ACE, tomates)	2€80
Limonade	2€30
Diabolo	2€50

Bières Pression 25/33/50CL

Moretti 4,6°	3€80/4€50/7€00
Deux Caps 6°	3€50/4€30/6€50
Paix Dieu 10°	4€30/5€10/7€60
Panaché à la Deux Caps 25cl	2€60
Monaco	2€80
Bière du mois	3€90/4€70/6€90

Boissons Chaudes

Expresso	1€40	Double	2€80
Cappuccino	3€00		
Chocolat chaud	2€80		
Viennois	3€00		
Latte Macchiato			3€00
Thé « Frères Damman »			2€50
(Noir, Vert, Vert-menthe, Verveine, Fruits Rouges)π			
Café Glacé			9€00
(glace vanille & café, Calvados 2cl, crème fouettée)			
Irish (whisky), Calypso (Rhum Blanc),			
French (Calvados), Ch'ti Coffee (houle)			7€00

Notre sélection de Rhums & Whiskys « d'ici et d'ailleurs »

Voir tarifs au bar

TAPAS

De La Mer

Maquereau au poivre 6€50

Crevettes Grises (100 grs) 7€20

Crevettes Roses 7€90

3 Huîtres N°3 *prix selon le cours*

Saumon Fumé 9€90

Bulots (150 grs) 7€20

De La Terre

Terrine de Volailles **Maison** 10€90
volailles et foies

Assiette de Charcuterie 9€90
(Chorizo, Saucisson, Coppa)

Assiette de 3 Fromages 9€90
(production régionale de La Ferme du Vert à Wierre-Effroy)

Assiette mixte Fromages & Charcuteries. 14€90

La planche de **L'Entre-Mers** :
Foie Gras **Maison** ou saumon fumé 12€90

SNACKS

Croque Monsieur, salade & frites 13€90

Croque Madame & son oeuf au plat, salade, frites 14€40

Croquettes de Crevettes, salade & frites 16€90
(Crevettes grises & poissons)

Potjevleesch Artisanal désossé, salade & frites 15€90
(Viandes prises en gelées de: poulet, lapin et porc)

Welsh Complet, salade & frites 14€90
(Cheddar fondu avec oeuf au plat sur toast et jambon)



Chers clients, nos plats peuvent contenir certains allergènes dont voici la liste:

céréales et gluten / fruits à coques / crustacés / oeufs / 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.

Les Entrées

Soupe de Poissons Sauvages (croûtons et rouille maison , fromage râpé)	9€90
Assiette de la Mer (huîtres n°2, crevettes roses et grises, saumon fumé, bulots, langoustine, maquereau au poivre)	19€90
Terrine de Volailles & foies Maison	10€90
Foie Gras Maison et son chutney de saison	12€90
Cappuccino de Langoustines fait maison <i>Emulsion estragon et chips de lard</i>	12€90

Les Salades

Salade de Chèvre chaud au miel (miel, noix, poire, lardons, concombres & tomates)	14€90
Salade Entre-Mers (crevettes, saumon fumé, avocats, concombres & tomates)	14€90
Salade Caesar <i>Blanc de poulet, copeaux et sauce parmesan, tomates, croûtons, ail</i>	12€90

Plats Chauds Vegans

Curry de légumes de Saison fait maison (au lait de Coco & Basilic)	14€90
Risotto Maison aux Champignons	13€90
Steak Veggie fait maison	11€90



Les Plats de La Mer

Homard côtier grillé, sauce **Entre-Mers**, selon arrivage... 6,90€/100grs

Steak de thon Mi-Cuit aux herbes, sauce vierge à l'orange **fait maison** 18€90
Accompagné de son Riz et courgettes

Dos de Lieu Noir en Croûte de Noisettes **fait maison** 14€90
Accompagné de tagliatelles provençales

Poisson du jour, selon arrivage **Voir ardoise**

La Marmite de **L'entre-Mers** 16€90
Trilogie de poissons selon arrivage, légumes et pommes de terre

Les Moules

Moules à la marinière & Frites 12€50

Moules à la crème & frites 13€50

Moules à la crème Ail & Frites 14€00

Moules au curry & frites 14€00

Moules au Roquefort & Frites 14€50

Plateau de fruits de Mer (2 pers mini) 29,50€/ pers
Composez votre plateau avec des **produits frais**: crabes, langoustines, crevettes grises et roses, huîtres, amandes, bulots... ou homard côtier (avec supp)

Les Plats de La Terre

Tartare de boeuf Préparé à la minute 14€90
Oignons, cornichons, câpres, salade & frites

Joue de Boeuf à la « Paix Dieu » façon Carbonnade **fait maison** 18€90
Mijotée à la bière belge, carottes, oignons & frites

Le Burger L'Entre-Mers **fait maison** 16€90
Steak haché, salade, tomates, galette de pomme de terre, Fleur d'Audresselles (fromage régional)

« Langue de Chat » : La Pièce du Boucher 17€90
Sauce Maison poivre ou Roquefort, salade & frites

Poulet au Sablé de Wissant (fromage régional) et ses frites 15€50

Magret de Canard aux Myrtilles 18€90
Pommes de terre sautées à l'ail

Menu Enfants

Le pti 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

9€50

Réservé au moins de 10 ans



Nous pouvons organiser vos repas de famille, soirées ou menus de groupe (50 pers max)
N'hésitez pas à vous renseigner....

Les Desserts

Mousse au Chocolat <i>Maison</i>	5€90
Crème Brûlée <i>Maison</i> à la Chicorée	5€90
Dessert du Jour <i>Maison</i>	6€50
Café ou Thé Gourmand	8€20
Entremet <i>Maison aux fruits de saison</i>	6€50
<i>Assiette de Fromages de nos régions & sa salade</i>	9€90

Les glaces

La ch'tite Glace	7€10
<i>Glace caramel, spéculoos & vanille macadamia, coulis caramel et crème fouettée</i>	
La Red Devil	7€10
<i>Sorbet framboise, cerise & fraise, coulis de fruits rouges, crème fouettée</i>	
La Jamaïque	7€50
<i>Glace rhum raisin & café, rhum Negrita, crème fouettée</i>	
La Bounty	7€50
<i>Glace noix de coco & chocolat, coulis de chocolat chaud, crème fouettée</i>	
La Mojito	7€50
<i>Sorbet mojito, rhum Havana</i>	
La Dame Blanche	6€60
Le Café ou Chocolat Liégeois	6€60
Le Colonel	6€50
<i>Sorbet citron vert, Vodka</i>	
La Banana Split	6€90
<i>Glace fraise, vanille & chocolat, une banane, crème fouettée</i>	

Nos parfums de glace: &

Vanille ou Vanille Macadamia
Caramel beurre salé
Café
Spéculoos
Chocolat
Noix de coco
Pistache

Sorbet:

citron vert
cerise
framboise
fraise
passion
mojito

Menthe chocolat

1 boule: 2€50

Rhum raisin

2 boules: 4€50

Barbe à Papa

3 boules: 6€50

