



Aux Pêcheurs
d'Etaples

Menu

Nos Apéritifs

APÉRITIFS

Suze	6cl	4,50€
Ricard	4cl	4,50€
Pastis Henry Bardouin <i>Distillerie de Provence</i>	4cl	4,50€
Martini blanc, dry ou rouge	6cl	4,80€
Pineau des Charentes	6cl	4,80€
Muscats Beaumes de Venise	6cl	5,00€
Porto Blanc ou Rouge	6cl	5,00€
Rhum <i>Clan Caribbean Ambré 35°</i>	4cl	4,50€
Campari <i>Supplément orange 2,00€</i>	10cl	6,50€
Americano Maison	10cl	9,50€
Picon Vin Blanc <i>(Vin du moment)</i>	10cl	5,90€
Picon Bière du Moment	25cl	7,90€
Coupe de Champagne <i>Comtesse Alexia Brut</i>	10cl	12,50€
Coupe de Perlé Framboise <i>Delobel & Fils, léger & brut</i>	8cl	5,00€

KIR

Kir Vin Blanc <i>« Cassis, Pêche, Mûre, Framboise, Fraise »</i>	10cl	4,50€
Kir façon Communard <i>« Pinot noir d'Alsace & Crème de Cassis »</i>	10cl	4,50€
Kir au Crémant d'Alsace <i>« Cassis, Pêche, Mûre, Framboise, Fraise »</i>	10cl	6,90€
Kir Impérial <i>« Mandarine impériale, Crémant d'Alsace »</i>	10cl	8,00€

VODKA

Supplément jus de fruit 6,60€

Vodka Zubrowka <i>« Herbe de Bison » Pologne</i>	4cl	5,00€
Absolut Blue <i>Suède</i>	4cl	4,50€
Vodka Smirnoff Orange <i>Russie</i>	20cl	8,00€
Vodka Lactalium <i>France</i>	4cl	5,00€

GIN

Gin Bombay Sapphire <i>Angleterre</i>	4cl	8,00€
Gin Tonic	20cl	9,00€
Gin N°44 « Comte de Grasse » <i>France « Côte d'Azur »</i>	4cl	18,00€

WHISKY

Supplément Coca cola 2,00€

Jack Daniel's Old N°7 (40°) <i>USA</i>	4cl	7,00€
Toki (43°) Japon	4cl	7,00€
Le Pertuis (42,60°) <i>France</i>	4cl	8,00€
Macallan (40°) <i>12 ans d'âge double Cask Écosse</i>	4cl	15,00€

Nos Spritz

Apérol Spritz	8,50€	14cl
Campari Spritz	8,50€	14cl
Martini blanc Spritz	8,50€	14cl
Limoncello Spritz	8,50€	14cl

Nos Cocktails

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Sixty Nine (<i>Rhum, jus d'ananas, parfum de fruit du dragon, gingembre et goyave</i>)	8,00€	20cl
MaiTai (<i>Rhum, jus d'orange aromatisé cerise, citron, amande</i>)	8,00€	20cl
A.M.F (<i>Tequila, rhum, gin, vodka, curaçao bleu, limonade</i>)	8,00€	20cl
Cocktail Champenois (<i>Champagne et Ratafia Casters Liebart</i>)	12,50€	10cl

COCKTAILS SANS ALCOOL

Paradise Dream (<i>Jus d'ananas, cascade de saveur de fraise, framboise, grenadine et pêche blanche</i>)	6,90€	20cl
Jungle Green (<i>Expédition sauvage au jus d'orange, goût kiwi, banane, pomme verte et Aloe Vera</i>)	6,90€	20cl
Koyo (<i>Cocktail rigolo à base de jus d'ananas, saveur fraise, melon, banane, vanille</i>)	6,90€	20cl
Coconut King (<i>Le Roi de la pina non alcoolisée, préparation piña colada, jus d'ananas, lait</i>)	6,90€	20cl

Nos Bières et Pétillants

NOS BIÈRES LOCALES EN BOUTEILLE

Anosteké « Saison » Artisanale 6°	33cl	5,90€
Anosteké « Blonde » Artisanale 8°	33cl	5,90€
Hop' Pale 4,5° <i>(Raffraichissante, agrumes, légèrement maltée)</i>	33cl	6,50€
L'Escapade 4° <i>(Petit voyage en douceur au pays fruité et acidulé)</i>	33cl	7,90€
Solaris Imperial Saison 8,5° <i>(Triple, savoir faire belge & élégance à la française)</i>	33cl	7,70€
Bracine Blonde Triple 9°	33cl	6,70€

NOS PÉTILLANTS LOCAUX NATURELS

Le perlé de Cerise Delobel & Fils <i>(Puissant & structuré)</i>	37,5cl	19,90€
--	--------	--------

Nos Eaux et Softs

NOS EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	100cl
Saint Amand plate		4,70€	5,70€
Saint Amand pétillante		4,70€	5,70€
Vittel		5,70€	6,70€
San Pellegrino		6,30€	8,25€

NOS SODAS ET NOS JUS DE FRUITS

	20cl	25cl	33cl
Sirop à l'eau		3,00€	
Limonade		3,50€	
Diabolo		3,50€	
<i>Sirop : fraise, grenadine, framboise, menthe, kiwi, pomme verte, pamplemousse rose, cassis, citror, citron jaune, pêche, violette, cerise, passion</i>			
Orangina		6,30€	
Coca Cola			6,75€
Coca Cola Zero			6,75€
Fuze tea pêche		5,90€	
Jus orange, ananas, pomme, tomate		6,60€	
Indian Tonic	7,55€		

Nos Menus

GALOPIN

10€

jusqu'à 12 ans

Plat

Dos de Cabillaud & ses Tagliatelles

Pavé de Saumon & ses Tagliatelles

Steak haché & ses Tagliatelles



Dessert

2 boules de glace au choix (*Vanille, chocolat, fraise, barbe à papa, café, citron*)

MARMOUSET

15,50€

jusqu'à 14 ans

Entrée

Soupe de poissons

Assiette de Crevettes roses

3 Huîtres Normandes N°2

Plat

Dos de Cabillaud et ses Tagliatelles

Pavé de Saumon & ses Tagliatelles

Steak haché 180 gr & ses Tagliatelles



Dessert

2 boules de glace au choix (*Vanille, chocolat, fraise, citron, barbe à papa, café*)

Le Chariot de Fromages

Nos Menus

MATELOT 36€

Entrée

Moules marinières glacées, oignons pickles, graines de sarrasin
Soupe de poissons maison

Plat

La traditionnelle gainée “4 filets de poissons sauce crustacés”
Darne de Saumon, risotto épeautre, siphon poivrons chorizo

Dessert

Crème brûlée noix de pécan

OFFICIER 45€

Entrée

Tarte Fine Sardines, tapenade, tomates confites, écume de parmesan
Maquereaux grillés, oeuf mimosa, algues, huile aux fines herbes

Plat

Raie pressée à la grenobloise
Joues de porc confites, jus truffé, pommes de terre sautées

Dessert

Salade de fruits

MAJOR 60€

Entrée

Saumon fumé écossais, crème aneth concombre et ses toasts
Cassolette d'encornets et coquillages crème d'asperges

Plat

Marmite Etaploise sauce Champagne aux agrumes
Gigot de Lotte, tagliatelles sauce morilles

Dessert

La noisette

Origine : nos volailles et nos viandes bovines sont d'origine française.

Nos Assiettes

NOS ASSIETTES DE FRUITS DE MER

Assiette de Bulots	9,00€
Assiette de Crevettes roses	10,00€
Assiette de Crevettes grises	10,00€
Assiette de Crevettes roses & grises	10,00€
Le demi Tourteau Mayonnaise	11,00€
Assiette de 5 Langoustines	19,00€
Assiette de 10 Langoustines	37,00€

NOS ASSIETTES D'HUÎTRES

	<i>6 pièces</i>	<i>9 pièces</i>	<i>12 pièces</i>
Cancale N°2	16,00€	24,00€	32,00€
Normande N°2	16,00€	24,00€	32,00€
Oléron N°2	18,00€	27,00€	36,00€
Krystale N°2	21,00€	31,50€	42,00€
Gillardeau N°M	23,00€	34,00€	45,00€

DÉCOUVERTE IODÉE À PARTAGER

3 Normandes N°2 / 3 Cancales N°2
3 Krystales N°2 / 3 Olérons N°2

35,00€

Nos Plateaux

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

LE CAPITAINE 48,00€ par personne

1 Demi-Tourteau, 6 Langoustines, 10 Crevettes roses,
Crevettes grises, Bulots, Vignots

LA PERLE GRISE 50,00€ par personne

8 Huîtres Normandes N°2,
8 Huîtres Cancales N°2,
8 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Vignots

L'AMIRAL 62,00€ par personne

4 Langoustines, 1 Demi-Tourteau,
6 Huîtres Marennes Olérons N°2,
8 Crevettes roses Madagascar Label Rouge,
3 grosses Gambas Label rouge,
Crevettes grises, Bulots, Vignots

PETIT EXTRA PLAISIR...

Homard Breton 16,00€ les 100 gr

Nos Entrées

FROIDES

Saumon fumé Écossais, crème aneth concombre et ses toasts	18,00€
Tartare de Chinchard, fenouil, marinade Criste marine	15,00€
Maquereaux grillés, oeuf mimosa, algues, huile aux fines herbes	14,00€
Moules marinières glacées, oignons pickles, graines de sarrasin	12,00€

CHAUDES

Tarte Fine Sardines, tapenade, tomates confites, écume de parmesan	14,00€
Soupe de poissons maison	10,00€
Langoustines terre et mer, pomelos, artichaut jus estragon	23,00€
Cassolette d'encornets et coquillages crème asperges	16,00€

Nos Plats

NOS PLATS

La traditionnelle gainée « 4 filets de poissons » sauce crustacés	23,00€
Marmite Étaploise sauce Champagne aux agrumes	30,00€
Pavé de Cabillaud, crème de petits pois, écume café	27,00€
Darne de Saumon, risotto épeautre, siphon poivron chorizo	22,00€
Gigot de Lotte, tagliatelles, sauce morilles	38,00€
Raie pressée à la grenobloise	21,00€

NOTRE BOUILLABAISSÉ ÉTAPLOISÉ 37,00€ par personne

*Cabillaud, Rascasse, Lotte, Langoustines,
Moules, Soupe de Poissons Maison,
Croûtons, Gruyère, Rouille*

NOS VIANDES

Joues de porc confites, jus truffé, pommes de terre sautées	28,00€
Mignon de Veau, purée persillée, crème ris de veau	33,00€

Origine : nos volailles et nos viandes bovines sont d'origine française.

Nos Desserts

L'INÉLUCTABLE DES PÊCHEURS

Notre chariot de fromages

Retrouvez notre sélection de fromages Maison Caséus
à Montreuil sur Mer

12,50€

NOS DESSERTS PÂTISSIERS

Crème brûlée noix de Pécan

7,00€

Café Gourmand thème RÉUNION

13,00€

Rocher coco, entremet ananas/vanille, crème brûlée pécan,
tartelette passion, baba au rhum

Mûres, rhubarbe, poivrons

9,00€

Biscuit pain de gènes, imbibage rhubarbe, rhubarbe confite, confit de
mûre, crémeux poivrons, mûres fraîches, poivrons glacés

Omelette norvégienne pistache et yuzu

10,00€

Biscuit cuillère, mousse pistache, imbibage citron vert, mousse yuzu, meringue
italienne vanillée

La noisette

9,00€

Financier noisette, caramel salé coulant, pâte de noisette, ganache
montée noisette, glaçage chocolat

Salade de fruits jolie jolie

8,00€

Pommes pochées, confit de mûres, poires caramélisées, suprême de
pamplemousse, suprême d'orange, mûres fraîches, coulis de citron,
zestes de citron vert

Thé Gourmand thème RÉUNION

13,00€

Rocher coco, entremet ananas/vanille, crème brûlée pécan,
tartelette passion, baba au rhum

NOS DESSERTS ALCOOLISÉS 11,00€

Fraisetail Glace fraise & eau de vie de framboise

Colonel Sorbet citron & vodka Absolut

Menthail Glace chocolat & liqueur de menthe

Ratafiatail Glace vanille & ratafia

Rhumtail Glace rhum-raisin & rhum Hee Joy Origin's

Pommtail Sorbet Pomme cidrée & Armagnac UBY OAK