Les desserts

- Mousse au chocolat ..... 6,90€
- Crème brûlée maison à la chicorée, la recette originale du Chef .... 8,90€
- Dessert du jour ..... 8,50€
- Café ou thé gourmand ..... 9,00€
- Cappucino gourmand ..... 10,90€
- Irish gourmand ..... 14,90€

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 Bounty ..... 7,90€
  glace noix de coco & chocolat, coulis de chocolat chaud, crème fouettée
- La Dame Blanche ..... 7,90€
- Le Café ou Chocolat Liégeois. 7,90€

Les glaces alcoolisées

- La Mojito ..... 8,50€
  sorbet mojito, rhum Havana
- Le Colonel ..... 8,50€
  sorbet citron vert, vodka
- La Jamaïque ..... 8,50€
  glace rhum raisin & café, rhum Negrita, 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 ..... 3,90€
- 2 boules .... 5,90€
- 3 boules .... 7,90€

Gaufres - 6,90€

- sucre **ou** caramel beurre salé **ou** chocolat

PAPIER À RECYCLER

BELLE IMAGE COMMUNICATION - BOULOGNE SUR MER - TEL : 03 21 32 51 45 - 7450 - 9575 - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

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.

HÔTEL - BAR - RESTAURANT
L'ENTRE-MERS
AUDINGHEN CAP GRIS NEZ

L'ENTRE-MERS

HÔTEL - BAR - RESTAURANT

200 ROUTE DU MUSÉE - 62179 AUDINGHEN

PENSEZ À RÉSERVER AU 03 21 30 60 60

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* .. 3,60€
- Ricard 4cl ..... 3,60€
- Martini rouge ou blanc 6cl ..... 4,20€
- Porto blanc ou rouge ..... 4,20€
- Suze 4cl ..... 4,20€
- Muscat 4cl ..... 4,20€
- Apérol Spritz ..... 7,50€
- Picon bière ou Picon vin blanc ..... 6,80€
- Americano maison ..... 8,90€

Cocktails

- Piña Colada ..... 9,90€
- Daïquiri fraise ..... 9,90€
- Caraïbes *glace mojito, rhum blanc* ..... 9,90€
- Cocktail sans alcool ..... 6,90€

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°	4,20€	4,90€	7,40€
Deux Caps 6°	4,40€	5,20€	7,80€
Paix Dieu 10°	5,10€	6,30€	8,30€
Bière du mois	4,40€	5,20€	7,80€
Panaché à la Deux Caps 25cl			3,90€
Monaco à la Deux Caps 25cl			4,20€

Tapas de la mer

- Maquereau au poivre ..... 8,40€
- Crevettes grises 100g ..... 11,90€
- Crevettes roses 100g ..... 10,90€
- Trois huîtres n°3 *Maison Ancelin, Marennes-Oléron, Normandie* ... 11,60€
- Planche de saumon fumé *"À la ficelle" de la Maison J.-C. David* .. 14,90€
- Bulots 150g ..... 9,90€

Tapas de la terre

- Terrine de volailles maison *volailles et foies* ..... 12,90€
- Assiette de charcuterie *chorizo, saucisson, coppa* ..... 10,90€
- Assiette de quatre fromages ..... 10,90€
  production régionale de La Ferme du Vert à Wierre-Effroy
- Assiette mixte *fromages & charcuteries* ..... 16,90€

Snacks

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

Les entrées

- Soupe de poissons sauvages *de la Maison J.-C. David* ..... 10,90€
  croûtons et rouille maison, fromage râpé
- Assiette de la mer ..... 28,90€
  huîtres n°3, crevettes roses et grises, saumon fumé, bulots, langoustine, maquereau au poivre
- Terrine de volailles & foies maison ..... 12,90€
- Foie gras maison et son chutney de saison ..... 16,90€
- Cappuccino de langoustines **SPÉCIALITÉ DU CHEF** ..... 16,90€
  émulsion estragon et chips de lard

Plat vegan

- Curry de légumes de saison, riz *au lait de coco & basilic* .. 16,90€

Les salades

- Salade Entre-mers ..... 18,90€
  crevettes, saumon fumé, avocats, concombres & tomates
- Salade cæsar ..... 16,90€
  blanc de poulet, copeaux et sauce parmesan, tomates, croûtons, ail

Les plats de la mer

- Steak de thon rouge mi-cuit aux herbes, sauce vierge à l'orange *accompagné de son riz et courgettes* 20,90€
- Dos de lieu noir en croûte de noisettes ..... 18,90€
  accompagné de tagliatelles provençales
- Sole meunière & poisson du jour *selon arrivage* ..... voir ardoise
- La marmite de l'Entre-mers ..... 23,90€
  trilogie de poissons selon arrivage, légumes et pommes de terre
- Les saint-jacques de l'Entre-mers *selon arrivage* ..... 23,50€
  accompagnement riz et légumes de saison
- Homard côtier grillé *selon arrivage* ... prix en fonction du cours
  sauce Entre-mers, accompagnement au choix

Les moules frites

- Marinière ..... 14,90€
- Crème ..... 15,90€
- Crème ail ..... 15,90€
- Curry ..... 15,90€
- Sablé de Wissant .... 16,50€

Plateau de fruits de mer

39,90€ PAR PERSONNE

Produits frais selon arrivage
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 ..... 16,90€
  oignons, cornichons, câpres, salade & frites
- Joue de bœuf à la "Paix Dieu" **SPÉCIALITÉ DU CHEF** ..... 23,90€
  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 ..... 20,90€
  sauce maison poivre ou Sablé de Wissant (fromage régional), salade & frites
- Poulet au Sablé de Wissant *(fromagerie de La Ferme du Vert)* 18,90€
  poulet fermier français élevé en plein air dans notre région, frites
- Magret de canard aux myrtilles ..... 20,90€
  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* ..... 8,90€
- Dessert du jour ..... 8,50€
- Café ou thé gourmand ..... 9,00€
- Cappucino gourmand ..... 10,90€
- Irish gourmand ..... 14,90€

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 Bounty ..... 7,90€
  glace noix de coco & chocolat, coulis de chocolat chaud, crème fouettée
- La Dame Blanche ..... 7,90€
- Le Café ou Chocolat Liégeois ..... 7,90€

Les glaces alcoolisées

- La Jamaïque ..... 8,50€
  glace rhum raisin & café, rhum Negrita, crème fouettée
- La Mojito *sorbet mojito, rhum Havana* ..... 8,50€
- Le Colonel *sorbet citron vert, vodka* ..... 8,50€

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 menthe-chocolat ou barbe à papa

SORBETS citron vert ou cerise ou framboise ou fraise ou passion ou mojito

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

Eaux

	50cl	100cl
Vittel	3,60€	4,90€
San Pellegrino	3,90€	4,90€
Perrier 33cl		3,60€

Boissons fraîches

- Orangina 33cl ..... 3,60€
- Schweppes Tonic ou Agrumes 25cl .... 3,60€
- Fuztea 33cl ..... 3,60€
- Fanta 33cl ..... 3,60€
- Sprite 33cl ..... 3,60€
- Oasis 33cl ..... 3,60€
- Coca-Cola ou Coca-Zéro 33cl ..... 3,60€
- Jus de fruits 25cl ..... 3,60€
  orange, pomme, ananas, abricot, tomate, ACE
- Cocktail de jus de fruits ..... 5,60€
- Limonade ..... 2,70€
- Diabolo ..... 3,10€
- Eau sirop ..... 2,10€
  menthe, grenadine, fraise, violette, citron, kiwi, pêche

Boissons chaudes

- Expresso ..... simple 2,20€ allongé 2,40€
- Double Expresso simple ou allongé .... 4,10€
- Cappuccino ..... 4,10€
- Chocolat chaud ..... 3,90€
- Viennois ..... 4,60€
- Latte macchiato ..... 4,60€
- Thé "Damman" ..... 3,50€
  noir, vert, vert-menthe, verveine, fruits rouges
- Café Glacé ..... 9,90€
  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 . 6,20€
- Armagnac 2cl 6,20€
- Cognac 2cl... 6,20€
- Baileys 4cl... 6,20€
- Get 27 4cl.... 6,20€
- Get 31 4cl.... 6,20€
- Grand-Marnier 4cl 6,20€
- Cointreau 4cl. 6,20€
- Houle 4cl .... 6,20€
- Jack Daniels 4cl. 5,10€
- Jameson 4cl .. 5,10€
- Oban 4cl..... 7,60€

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 (SUP 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