

FLASHEZ-MOI
POUR ME CONSULTER
SUR VOTRE TÉLÉPHONE



LE LOUP DE MER



ESPRIT LOCAVORE & RESTAURATION "VRAIE"

Vous offrir la garantie de retrouver des produits frais et de saison,
provenant de fournisseurs locaux ;
Faire de la restauration «vraie» en intégrant toutes les parties prenantes,
en collaboration avec nos clients, nos collaborateurs et nos fournisseurs...
tels sont nos engagements.
Alors à vos marques, prêts ? Savourez !

MAIS OÙ, QUAND, COMMENT ?

En réservant au **03 21 32 94 68** ou par mail : **leloup@lesrestos-m.eu** ou sur le site **www.leloupdemer.eu**
et nous sommes ouverts 7j/7 en Juillet et Août !

Nous accueillons même les groupes jusqu'à 50 personnes
[avec menus personnalisés] - Renseignements par mail



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**

Elodie Meunier
LE LOUP DE MER
AUDRESSELLES

Découvrez nous
aussi au Cap
Gris Nez :

LES
MARGATS
DE RAOUL

L'ESTAMINET DU CAP GRIS NEZ





LE LOUP DE MER

NOS FORMULES APÉRITIVES À PARTAGER... OU PAS !

A partager...

PLANCHE APÉRITIVE POUR 2 PERS 15.00 €

ASSIETTE DE BULOTS 9.00 €

ASSIETTE DE CREVETTES ROSES 9.00 €

RILLETES DE POISSON 7.00 €

Les formules 3 huitres d'Isigny

N°3 NORMANDES

Huitres spéciales
D'ISIGNY
Normande

+

VERRE DE CHARDONNAY 12,5cl 9.50€

COUPE DE CAVA 15cl 11.00€

COUPE DE CHAMPAGNE 15cl 15.00€

L'assiette du pêcheur

16.00€

6 BULOTS

6 CREVETTES ROSES

UNE DIZAINES DE CREVETTES GRISES

Mayonnaise «maison»

Pain - beurre

ESPRIT LOCAVORE

NOTRE CHAMPAGNE

Artisan Vigneron
depuis 1794

www.champagneaspasie.com

CHAMPAGNE
Aspasie

NOTRE SELECTION DE DISTILLERIES LOCALES

De Wambrechies et TOS

créé en 1817 par Joseph Claeysens qui produit historiquement du Genièvre et qui maintenant réalise de magnifiques genièvres whiskies et gin. Plus d'infos sur <https://distillieriedewambrechies.com> et <https://www.tosdistillerie.fr>



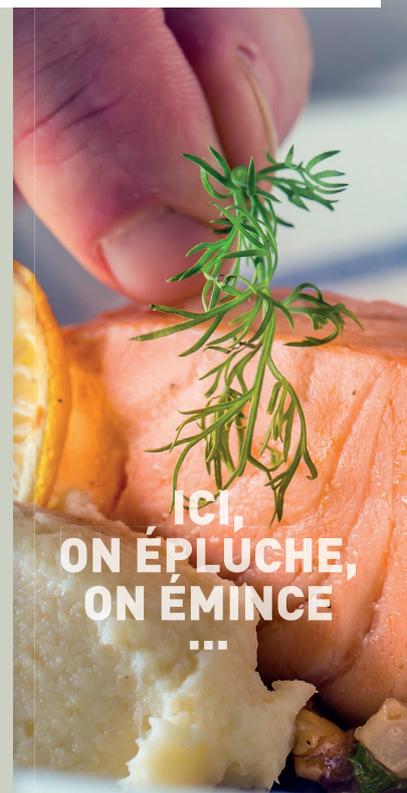
Les Enfants de Vauban

Toute jeune distillerie, elle se démarque par ses volontés d'innovation et de développer des boissons BIO. Plus d'infos sur <https://distillerie-vauban.com/>



EURL Druenne

Producteur de crème de fruits à Béthune



ICI,
ON ÉPLUCHE,
ON ÉMINCE

...

en apéritif...



LE LOUP DE MER

Les apéritifs

COCKTAILS «MAISON»

Picon Vin Blanc <i>Spécialité de la maison</i> 18cl	7.00€
Cocktails [voir carte des cocktails]	10.00€
♥ Américano «maison» 15cl	9.00€
Spritz 18cl.....	10.00€
Mocktail - sans alcool [voir carte des cocktails]	8.00€

LES CLASSIQUES OU PAS...

♥ La coupe de Champagne Aspasia 15cl	9.00€
Kir Royal Cava 15cl.....	5.50€
La coupe de Cava 15cl	5.00€
Kir vin blanc Cassis, Mûre, Pêche, Violette 15cl.....	4.50€
Picon bière 25cl	5.80€
Martini Blanc ou Rouge 5cl	4.00€
Porto Blanc ou Rouge 12cl.....	4.00€
Muscat, Pineau des Charentes 12cl	4.00€
Campari 4cl.....	4.00€
Campari orange 29cl.....	8.90€

DISTILLERIE DES ENFANTS DE VAUBAN

Vodka Bio 4cl	6.00€
Rhum ambré Bio 4cl	6.50€
Pastis Bio 2cl	4.00€

DISTILLERIE DE WAMBRECHIES / DISTILLERIE TOS

Whisky ARTESIA 4cl.....	8.00€
Whisky ARTESIA RYE 4cl.....	8.00€
Single malt Tourbé 4cl	8.00€
♥Gin Gohelle 4cl.....	5.50€
♥Gin Gohelle chic (Hibiscus) 4cl.....	5.50€
Gin Gohelle et tonic La French 25cl.....	9.50€

Les boissons fraîches : locales, françaises ou "maison"

Jus de Fruits Emile VERGEOIS 25cl - Fabrication artisanale Orange Blonde, Poire William's, Fraise, Tomate	4.90€
Jus de pomme Local 25cl	4.00€
Kombucha Bulles d'Opale 33cl	6.50€
Rhubibulle 33cl.....	4.90€
Limonade La Gosse bio 25cl.....	4.00€
Tonic La French Bio 25cl	4.00€
Thé glacé «maison» 25cl.....	4.00€
♥ Frênette Bio 33cl.....	4.90€

Les bières

PRESSIONS

Cadette 25cl	4.00€
Cadette sérieux 50cl	7.50€
Kapittel 25cl.....	4.50€
Kapittel 33cl.....	5.90€
Kapittel sérieux 50cl	8.50€
Bière Spéciale 25cl/33cl/50cl	voir ardoise
Panaché 25cl.....	4.00€
Monaco 25cl.....	4.20€

BIÈRES BELGES

Chimay bleue 33cl.....	5.20€
Duvel 33cl	5.20€
Westmalle triple 33cl	5.20€
Orval 33cl.....	5.90€
Goudale sans alcool 25cl	3.80€

BIÈRES LOCALES

Belle Dalle 33cl.....	5.20€
Page 24 Blanche avec ou sans citron 33cl.....	5.20€
Page 24 Ambrée 33cl.....	5.20€
Page 24 Triple 33cl.....	5.20€
Bière Fruits rouges 33cl.....	5.20€

AUTRE PÉTILLANT À LA BOUTEILLE

Cidre local Delobel 37,5cl.....	5.80€
---------------------------------	-------

EAUX MINÉRALES

Perrier 33cl.....	3.90€
Eau Plate 25cl	2.50€
Saint Amand plate ou gazeuse 100cl.....	5.60€

LE SUPPLÉMENT SIROP LA GOSSE 2cl.....0.70€

Bétises de Cambrai • Barbe à papa • Grenadine • Menthe
• Fraise • Citron sauvage • Citron vert • Violette • Pêche •
Framboise • Cerise • Pamplemousse rosé •...

Menu enfants

ENFANT **13.00€** JUSQU'À 12 ANS

MOULES avec frites fraîches locales

OU

POISSON [voir ardoise]

avec frites fraîches locales ou légumes

OU

NUGGETS DE POULET «MAISON»

avec frites fraîches locales ou légumes

PETIT POT DE GLACE DE LA FERME

OU

MIGNARDISES

+ 1 GOURMANDISE

+ 1 SURPRISE



Les moules de pays *selon arrivage* OK

COCOTTE DE MOULES MARINIÈRES avec frites fraîches locales **16.50€**

COCOTTE DE MOULES SAUCE DU MOMENT avec frites fraîches locales..... **17.50€**

COCOTTE DE MOULES CRÈME D'AIL avec frites fraîches locales..... **17.50€**

COCOTTE DE MOULES CRÈME avec frites fraîches locales **17.50€**

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

ASSIETTE DE FRITES FRAÎCHES LOCALES AU GRAS DE BOEUF.....**3.50€**

PORTION DE LÉGUMES**3.50€**

L'ardoise

TOUS LES JOURS, LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT DES PLATS À L'ARDOISE

Nous vivons au gré de Mère Nature, il se peut que les huîtres soient laiteuses ou les moules moins charnues à certains moments.

N'hésitez pas à demander conseil.

ESPRIT LOCAVORE

NOS POISSONS

sont d'arrivage de bateaux côtiers ou de poissonniers locaux.

NOS MOULES

sont principalement du pays. La saison est de mai à la mi-décembre. Ramassées le long de nos côtes, elles peuvent parfois être petites et contenir un peu de sable ou quelques petits crabes.

NOS NUGGETS

Nous préparons nous même nos nuggets avec des aiguillettes de poulet origine Hauts de France

...
**ON MIJOTE,
ON SAISIT**
...



LE LOUP DE MER

Les plateaux de fruits de mer

L'OPALE [2 personnes] 68.00€

10 huîtres, 1 tourteau entier (crabe), crevettes roses, crevettes grises, bulots, 6 langoustines

LE MARIN [1 personne] 34.00€

5 huîtres, ½ tourteau (crabe), crevettes roses, crevettes grises, bulots, 3 langoustines

LE HOMARD BLEU D'AUDRESSELLES

disponible selon la pêche...

PLATEAU ROYAL [2 personnes] 115.00€

Plateau «L'Opale» + 1 homard ~500gr

HOMARD EN BELLEVUE 10.00€/100gr

Servi froid avec de la mayonnaise «maison»

HOMARD CHAUD 11.00€/100gr

Beurre Maitre d'hôtel ou huiles parfumées

PLATEAU ROYAL CHAMPAGNE [2 personnes] 150.00€

Plateau «L'Opale» + 1 homard ~500gr + 1 Bouteille de Champagne Brut Reserve ASPASIE

Tous nos fruits de mer sont accompagnés de pain, beurre, mayonnaise "maison" et vinaigre à l'échalote

NOS ENTRÉES ET PLATS

Les fruits de mer

LES HUÎTRES D'ISIGNY N°3 - NORMANDIE

6 pièces 15.00€

9 pièces 20.00€

12 pièces 25.00€



ASSIETTE DU PÊCHEUR 16.00€

6 crevettes roses, 6 bulots et une dizaine de crevettes grises

ASSIETTE DU CHEF 22.00€

½ tourteau, 3 langoustines, 4 crevettes roses

ASSIETTE DU LOUP DE MER 25.00€

½ tourteau, 2 huîtres, 4 crevettes roses, 6 bulots et une dizaine de crevettes grises

LA GRANDE ASSIETTE 29.00€

½ tourteau, 3 huîtres, 3 langoustines, 6 bulots, 4 crevettes roses

ESPRIT LOCAVORE

LES POISSONS FUMÉS

Les poissons sont fumés selon la tradition Boulonnaise, au bois de hêtre, par la maison réputée Corrué-Deseille.



LE HOMARD D'AUDRESSELLES

Découvrez notre homarium. Dégustez votre homard froid «façon bellevue», chaud ou sur votre plateau royal.





LE LOUP DE MER

Le fromage

- ♥ ASSORTIMENT DE 2 FROMAGES RÉGIONAUX 8.50€
 - ♥ ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES RÉGIONAUX 9.50€
- (ex : Écume de Wimereux-Fleur d'Audresselles-Sablé de Wissant,...)

Les incontournables

- PROFITEROLES «MAISON» 9.50€
 - CLASSIC glace vanille
 - LOUP DE MER vanille, spéculoos, caramel beurre salé
- CAFÉ DOUCEUR 9.50€

Les glaces

- COUPE DE GLACE ET/OU SORBET et sa chantilly
 - 1 boule 3.50€
 - 2 boules 6.50€
 - 3 boules 8.50€

Les parfums de la ferme du Moulin (glacier artisanal)

Glaces : vanille, caramel beurre salé, chocolat, chicorée, spéculoos, pistache

Sorbets : citron, parfums de saison à découvrir

Le chef a toujours au moins un parfum surprise, demandez-le !

Les coupes de glace

- ♥ COUPE LOUP DE MER 8.50€
- Glace spéculoos, glace caramel beurre salé, chocolat chaud, chantilly
- DAME BLANCHE 8.50€
 - L'ORIGINAL CAFE ou CHOCOLAT LIÉGEOIS 8.50€

avec alcool

- COUPE COLONEL Sorbet citron - Vodka 9.00€

Les Desserts de l'ardoise

LE CHEF ET SON EQUIPE CRÉENT DES DESSERTS POUR NOTRE PLUS GRAND PLASIR

ESPRIT LOCAVORE



LES FROMAGES DE LA FERME DU VERT FROMAGERIE S^{TE} GODELAINE

Antoine et Joachim Bernard, sont artisans fromagers. Ils transforment le lait issu des fermes situées à proximité de la fromagerie. Ils sont installés à Wierre-Effroy au coeur des monts du Boulonnais, région de pâturage par excellence, à l'herbe riche.



LES GLACES DE LA FERME DU MOULIN

Situées à Senlecques, près de Desvres. Les glaces sont fabriquées sans colorant sans conservateur avec le lait de la production laitière.

...
**ON MÛNDE,
ON BRAISE,
ON CONCASSE**
...



LE LOUP DE MER

Les digestifs chauds

Irish Coffee Whisky	8.00€
♥ Ch'ti Coffee Genièvre	8.00€
Vauban Coffee Liqueur de café	8.00€
French Coffee Cognac	8.00€
Jamaïcain Coffee Rhum	8.00€

Les boissons chaudes

Tous nos cafés sont de chez Proqua (Torréfacteur local)

Expresso (avec ou sans lait).....	2.20€
Café Belge ou allongé (avec ou sans lait)	2.20€
Double Expresso (avec ou sans lait).....	3,60€
Déca (avec ou sans lait).....	2.60€
Double Déca (avec ou sans lait)	3.80€
Thé ou Infusion (avec ou sans lait)	3.80€
Cappuccino Mousse de lait.....	4.00€
Cappuccino Chantilly.....	4.00€
Chocolat Chaud au lait	4.00€
Chocolat Chaud Viennois.....	5.00€

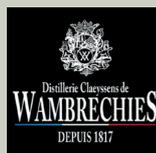
Les digestifs

Les Classiques 4cl 5.50€
Cognac - Armagnac - Cointreau - Grand Marnier

Nos Distilleries locales 4cl 6.50€

De Wambrechies et TOS :

Genièvre Boutefeu - Eau de vie de Bière
Humulus



Des Enfants de Vauban

Café de Vauban - Brume de Vauban (Menthe) - Eau de vie
de vieille prune - Eau de vie de Mirabelle - Eau de vie de
Rhubarbe - Absinthe Verte



Distillerie de Houlle - Plus vieille distillerie de grain de France

Genièvre de Houlle



BISCUITERIE LES P'TITS GÂTEAUX

Toutes nos boissons chaudes sont accompagnées par un biscuit artisanal, élaboré par Sophie Farrugia à Wimereux.



...
**ON CISELE,
ON MARINE,**
...



La carte des vins

Les vins blancs

		Verre 12.5cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Les Amandiers - 100% Chardonnay IGP Gard - Cellier des Chartreux Vin sec très aromatique		4.00€	8.00€	15.00€	22.00€
Clan des Loups - Cellier des Chartreux AOP Côtes du Rhône village Saint Gervais blanc Arômes fruités et bouche ample et fraîche		4.50€	9.00€	17.00€	24.00€
Château de la Jousseinière AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie Vin sec arômes de fleur d'aubépine, agrumes blanc		4,50€	9.00€	17.00€	24.00€
Delas Frères - Saint Esprit Blanc AOC Côtes du Rhône Vin frais et onctueux		5.00€	10.00€	19.00€	27.00€
Domaine Kientz - Pinot-Gris AOP Alsace Capiteux et corsé, gras en bouche		6.50€	13.00€	25.00€	35.00€
Reuilly AOP Reuilly - 100% Sauvignon Notes d'agrumes et de fruits exotiques		6.50€	13.00€	25.00€	35.00€
La Chablisienne - Le Finage AOP Chablis Rond, frais avec un fruit net et précis		7.00€	14.00€	26.00€	38.00€
Domaine Pellehaut - L'Été Gascon blanc IGP Cote de Gascogne - Vin moelleux Fruité, tonic et frais aux notes de fruits exotiques		4.50€	9.00€	17.00€	24.00€

Selection de Nos "grands crus" en blanc

AOC Saint Veran Domaine Paradis Frais et fruité, gras en bouche		-	-	-	45.00€
Chablis Premier cru Les Vaucoupins 2019 Domaine Laroche Chablis à Bouche mûre et délicate - Nez floral et intense		-	-	-	60.00€
Pernand-Vergelesses Premier cru En Caradeux 2019 Maison Champy - Plus ancienne maison de Bourgogne Bouche tendre et fraîche - Finale longiligne sur la minéralité		-	-	-	75.00€





Les vins rouges

Domaine des Valettes

AOP Saint-Nicolas de Bourgueil
Frais ou tempéré, léger et fruité



Verre 12.5cl Pichet 25cl Pichet 50cl Bouteille 75cl

5.00€ 10.00€ 19.00€ 27.00€

Domaine Kientz - Pinot Noir

AOP Alsace
Frais ou tempéré - tanins fondus, fruité en bouche



6.50€ 13.00€ 25.00€ 35.00€

Chateau Frontenac

AOC Bordeaux
Rond, soyeux et puissant



4.50€ 9.00€ 17.00€ 24.00€

Clan des Loups - Cellier des Chartreux

AOP Côtes du Rhône village Saint Gervais rouge
Bouche puissante avec des tanins soyeux



5.00€ 10.00€ 19.00€ 27.00€

Les vins rosés

Terra Nativa

IGP Ile de Beauté
Léger et fruité - sec



4.50€ 9.00€ 17.00€ 24.00€

Château du Roüet - 1840

AOP Côtes de Provence
Fruité et gourmand avec du corps



5.00€ 10.00€ 19.00€ 27.00€

Les vins effervescents

Cava Brut - Francesc Ricart Brut

Coupe 15cl Bouteille 75cl Magnum 150cl

5.00€ 25.00€

Cuvée M Le Lys Blanc - Brut - Méthode Traditionnelle

30.00€

Champagne ASPASIE - Brut Réserve

9.00€ 50.00€ 110.00€

Champagne ASPASIE - Brut Rosé

60.00€

Champagne ASPASIE - Brut Blanc de Blanc

65.00€

LE CHEF VOUS A DÉNICHIÉ QUELQUES
NOUVEAUTÉS !
**CONSULTEZ SES VINS DU MOIS SUR
L'ARDOISE**



FLASHEZ-MOI
POUR AVOIR LE MENU
SUR VOTRE TÉLÉPHONE



Les plateaux de fruits de mer

LE ROYAL [2 personnes] 108.00€

1 homard d'Audresselles ~500g, 10 huîtres, 1 tourteau entier (crabe), crevettes roses, crevettes grises, bulots, 6 langoustines

L'OPALE [2 personnes] 65.00€

10 huîtres, 1 tourteau entier (crabe), crevettes roses, crevettes grises, bulots, 6 langoustines

LE MARIN [1 personne] 32.50€

5 huîtres, ½ tourteau (crabe), crevettes roses, crevettes grises, bulots, 3 langoustines

Entrée - plats - desserts

A DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE - ADRESSEZ
VOUS A L'INTERIEUR POUR TOUTES LES
INFORMATIONS

Les assiettes de fruits de mer

LES HUÎTRES D'ISIGNY N°3

6 pièces 14.00€

9 pièces 19.00€

12 pièces 24.00€



ASSIETTE DU PÊCHEUR 15.00€

6 crevettes roses, 6 bulots
et une dizaine de crevettes grises

ASSIETTE DU CHEF 20.00€

½ tourteau, 3 langoustines, 4 crevettes roses

ASSIETTE DU LOUP DE MER 23.00€

½ tourteau, 2 huîtres, 4 crevettes roses, 6 bulots
et une dizaine de crevettes grises

LA GRANDE ASSIETTE 27.00€

½ tourteau, 3 huîtres, 3 langoustines, 6 bulots,
4 crevettes roses

Tous nos fruits de mer à emporter sont accompagnés de
mayonnaise "maison" et vinaigre à l'échalote

Le diplôme Maitre restaurateur est un Titre d'Etat qui garantit
une cuisine 100% «fait maison»

