



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



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 **18.00 €**

ASSIETTE DE BULOTS **10.00 €**

ASSIETTE DE CREVETTES ROSES **10.00 €**

RILLETTES DE POISSON **8.00 €**

Les formules 3 huîtres Lili N°3 NORMANDES

VERRE DE CHARDONNAY 12,5cl **12.00€**

COUPE DE CAVA 15cl **13.50€**

COUPE DE CHAMPAGNE 15cl **18.50€**

L'assiette du pêcheur 18.00€

6 BULOTS

6 CREVETTES ROSES

UNE DIZAINE DE CREVETTES GRISES

Mayonnaise «maison»

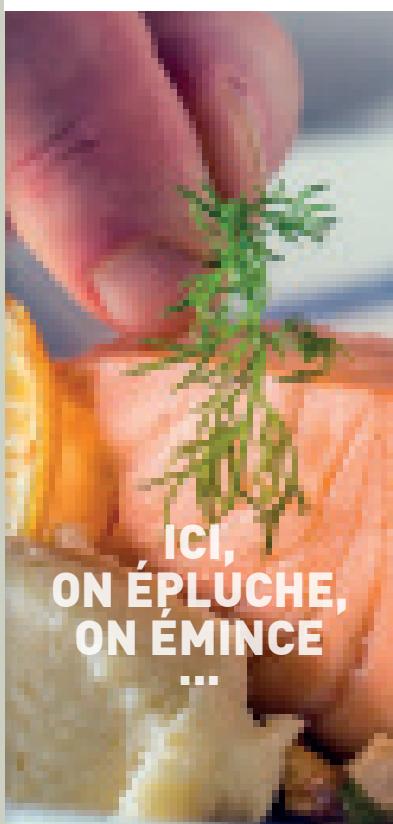
Pain - beurre

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.

HUÎTRES LILI

Concours général agricole



en apéritif...



LE LOUP DE MER

Les apéritifs

COCKTAILS «MAISON»

Picon Vin Blanc	Spécialité de la maison	18cl	8.00€
♡ Américano «maison»	15cl		9.00€
Bellecour Spritz	18cl [produit français]	1	10.00€
Cocktail	[voir carte des cocktails]		10.00€
Cocktail sans alcool	[voir carte des cocktails]		8.00€

LES CLASSIQUES OU PAS...

♡ La coupe de Champagne Aspasie	15cl		9.00€
La coupe de Cava	15cl		6.00€
Kir vin blanc	Cassis, Mûre, Pêche, Violette	15cl	5.00€
Kir Royal	Cava 15cl		6.50€
Picon bière	25cl		6.00€
Martini	Blanc ou Rouge 5cl		4.50€
Porto	Blanc ou Rouge 12cl		4.50€
Muscat, Pineau des Charentes	12cl		4.50€
Campari	4cl		4.50€
Campari orange	20cl		9.00€

DISTILLERIE DES ENFANTS DE VAUBAN

Vodka Bio	4cl		6.00€
Rhum ambré Bio	4cl		6.50€
Pastis Bio	2cl		4.50€

DISTILLERIE DE WAMBRECHIES / T.O.S DISTILLERIE

Whisky ARTESIA FÛT NOIR	4cl		8.00€
Whisky ARTESIA RYE	4cl		8.00€
Whisky BRUT DE FÛT	4cl		8.00€
♡ Gin Gohelle	4cl		6.00€
♡ Gin Gohelle Chic (Hibiscus)	4cl		6.00€
Gin Gohelle et Tonic La French	25cl		10.00€

Les boissons fraîches : locales, francaises ou "maison"

Jus de Fruits Emile VERGEOIS	25cl - Fabrication artisanale		
Orange Blonde, Abricot, Fraise, Tomate		5.30€	
Thé glacé maison	25cl	4.30€	
Jus de pomme	25cl	4.50€	
Jus de pomme pétillant	33cl	5.30€	
Rhububulle	33cl	5.30€	
Limonade La Gosse bio	25cl	4.50€	
Tonic La French Bio	25cl	4.50€	
♡ Frênette Bio	33cl	5.30€	

EAUX MINÉRALES

Perrier	33cl		4.50€
Eau Plate	25cl		3.00€
Saint Amand plate ou gazeuse	100cl		6.00€
Le supplément SIROP la gosse	2cl		1.00€



Grenadine • Menthe • Fraise • Violette
Citron sauvage • Citron vert • Pêche



LE LOUP DE MER

Nos spécialités

LA MOUCLADE 23.50€

Moules crème au safran et aux épices douces, servies avec des pommes dauphines aux algues

LA TRILOGIE DU LOUP DE MER 29.50€

Composée de trois découvertes :
mouclade, croquette de crevette et coquille de poissons en mongolfière

Formule du Loup

38.00€

ENTRÉE

CREVETTES ROSES EN PERSILLADE

OU

4 HUÎTRES LILI N°3 NORMANDES



PLAT

ASSIETTE FRUITS DE MER

1/2 tourteau, 3 bulots, 3 crevettes roses,
1 langoustine, 1 huître

OU

LA TRILOGIE DU LOUP DE MER

ESPRIT LOCAVORE

NOS MOULES

AOP de la baie du Mont Saint Michel ou selon arrivage.

NOS POISSONS

sont d'arrivée de bâteaux côtiers ou de mareyeurs locaux.

L'ardoise

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

Menu enfants*

JUSQU'À 12 ANS

SUGGESTIONS DE L'ARDOISE

* Portion et prix remisés à 50%



1 BOULE DE GLACE
DE LA FERME DU MOULIN

OU

GÂTEAU

+ 1 GOURMANDISE
+ 1 SURPRISE

ON MIJOTE,
ON SAISIT
...



LE LOUP DE MER

Les plateaux de fruits de mer

L'OPALE [2 personnes] 84.00€

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

LE MARIN [1 personne] 42.00€

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] **prix selon cours**

entre 130€ et 160€

Plateau «L'Opale» + 1 homard*

HOMARD EN BELLEVUE **prix selon cours**

entre 130€ et 160€ prix au kg

Servi froid avec de la mayonnaise «maison» - Homard du homarium à peser

HOMARD CHAUD **prix selon cours**

entre 130€ et 160€ prix au kg

Beurre Maitre d'hôtel ou huiles parfumées - Homard du homarium à peser

PLATEAU ROYAL CHAMPAGNE [2 personnes] **prix selon cours**

entre 165€ et 195€

Plateau «L'Opale» + 1 homard* + 1 bouteille de champagne Brut Réserve 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 LILI N°3 - NORMANDIE

6 pièces **16.00€**

9 pièces **22.00€**

12 pièces **28.00€**



ASSIETTE DU PÊCHEUR **18.00€**

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

ASSIETTE DU CHEF **25.00€**

½ tourteau, 3 langoustines, 4 crevettes roses

ASSIETTE DU LOUP DE MER **30.00€**

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

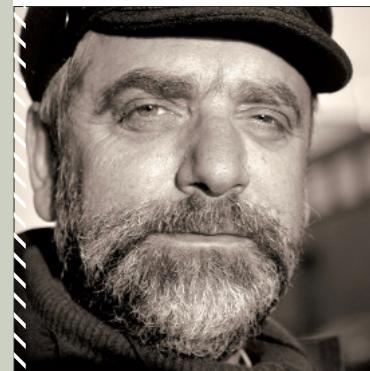
LA GRANDE ASSIETTE **35.00€**

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 Corrue-Deseille.



LE HOMARD

D'AUDRESSELLES

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

*Le poids des homards varie entre 400 gr et 750gr





LE LOUP DE MER

Les fromages

♥ ASSORTIMENT DE 2 FROMAGES RÉGIONAUX	9.00€
♥ ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES RÉGIONAUX	12.00€
(ex : Écume de Wimereux - Fleur d'Audresselles - Sablé de Wissant...)	

Les incontournables

PROFITEROLE GÉANTE «MAISON»	12.00€
CLASSIQUE glace vanille	
LOUP DE MER vanille, spéculoos, caramel beurre salé	
CAFÉ DOUCEUR	12.00€

Les glaces

COUPE DE GLACE ET/OU SORBET et sa chantilly	
1 boule	4.50€
2 boules	7.00€
3 boules	9.00€

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	9.00€
Glace spéculoos, glace caramel beurre salé, chocolat chaud, chantilly	
DAME BLANCHE	9.00€
L'ORIGINAL CHICORÉE ou CHOCOLAT LIÉGEOIS	9.00€

avec alcool...

COUPE COLONEL Sorbet citron - Vodka de Loos	10.00€
---	--------

Les desserts de l'ardoise

LE CHEF ET SON ÉQUIPE CRÉENT DES DESSERTS POUR VOTRE PLUS GRAND PLAISIR

ESPRIT LOCAVORE



LES FROMAGES DE LA FERME DU VERT FROMAGERIE S^{TE} GODE- LEINE

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 cœur des monts du Boulonnais, région de pâturage par excellence, à l'herbe riche.



LES GLACES DE LA FERME DU MOU- LIN

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

...
**ON MONDE,
ON BRAISE,
ON CONCASSE**
...



LE LOUP DE MER

Les digestifs chauds

Irish Coffee Whisky	10.00€
Ch'ti Coffee Genièvre	10.00€
French Coffee Cognac	10.00€
Jamaïcan Coffee Rhum	10.00€
Italian Coffee Amaretto	10.00€

Les boissons chaudes

Tous nos cafés sont de chez Proqua (Torréfacteur local)

Expresso (avec ou sans lait)	2.90€
Café allongé (avec ou sans lait)	2.90€
Double expresso (avec ou sans lait)	4,20€
Déca (avec ou sans lait)	3.00€
Double déca (avec ou sans lait)	5.00€
Cappuccino mousse de lait	5.00€
Cappuccino chantilly	5.00€
Lait russe	5.00€
Thé ou Infusion	4.50€
Chocolat chaud au lait	5.00€
Chocolat chaud viennois	5.50€

Les digestifs

Les Classiques 4cl

6.00€

Cognac - Armagnac - Cointreau - Grand Marnier

Nos Distilleries locales 4cl

7.00€

De Wambrechies et T.O.S Distillerie :

Genièvre Boute feu - Eau de vie de Bière Humulus

Des Enfants 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



ESPRIT LOCAVORE

NOTRE CHAMPAGNE



Artisan Vigneron depuis 1794
www.champagneaspasie.com

NOTRE SELECTION DE DISTILLERIES LOCALES



De Wambrechies et T.O.S

Créée en 1817 par Joseph Claeysens, elle produit historiquement du genièvre et réalise aussi maintenant de magnifiques whiskies et gin.
www.distilleriedewambrechies.com
www.tosdistillerie.fr

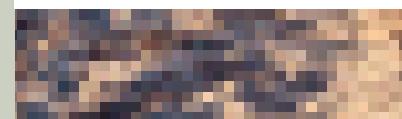


Les Enfants de Vauban

Toute jeune distillerie, elle se démarque par ses volontés d'innovation et de développer des boissons BIO
www.distillerie-vauban.com

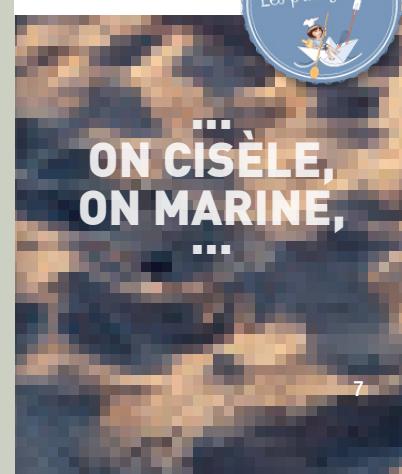
EURL Druenne

Producteur de crème de fruits à Béthune (crème de cassis, violette, framboise, pêche, mure)



BISCUITERIE LES P'TITS GÂTEAUX

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



ON CISÈLE,
ON MARINE,
...



LE LOUP DE MER

La carte des vins

Les vins blancs

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

Vin Blanc du mois

Consultez l'ardoise ou demandez à votre serveur(se)

Les Amandiers - Cellier des Chartreux

IGP Gard - 100% Chardonnay

Vin sec très arômatique



5.00€	10.00€	20.00€	30.00€
-------	--------	--------	--------

Clan des Loups - Cellier des Chartreux

AOP Côtes du Rhône Village Saint Gervais blanc

Arômes fruités, bouche ample et fraîche



5.00€	10.00€	20.00€	30.00€
-------	--------	--------	--------

Le Fief Dubois

AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Vin sec, fruité et minéral avec sa touche citronnée



5,00€	10.00€	20.00€	30.00€
-------	--------	--------	--------

Art du Vin - Sauvignon Gris

IGP Loire - Charpentier

Vin aromatique, note de fruits exotiques



5.50€	11.00€	22.00€	33.00€
-------	--------	--------	--------

Pinot Gris - Domaine Kientz

AOP Alsace

Capiteux et corsé, gras en bouche



6.50€	13.00€	26.00€	39.00€
-------	--------	--------	--------

Reuilly - Domaine Dyckerhoff

AOP Loire - 100% Sauvignon

Arômes de fleurs et d'agrumes, bouche ample



6.50€	13.00€	26.00€	39.00€
-------	--------	--------	--------

Mâcon Villages - Terres Secrètes

AOC Bourgogne

Minéral, fleurs blanches, agrumes, rond en bouche



6.50€	13.00€	26.00€	39.00€
-------	--------	--------	--------

L'Eté Gascon - Domaine Pellehaut

IGP Côte de Gascogne - Vin moelleux

Fruité, tonic et frais aux notes de fruits exotiques



6.00€	12.00€	24.00€	36.00€
-------	--------	--------	--------

Sélection de Nos "grands crus" en blanc

Saint Veran

Domaine Paradis

Frais et fruité, gras en bouche



-	-	-	50.00€
---	---	---	--------

Pouilly fumé

Domaine de Maltaverne

Bouche fruitée et minérale

Note de fruits blancs, noisette et coings



-	-	-	49.00€
---	---	---	--------

Chablis Premier Cru

Domaine Maurice Lecestre

Vin Sec et vif - nez minéral, noisette, fleurs blanches



-	-	-	55.00€
---	---	---	--------

Sancerre

Domaine Roger Neveu

Bouche sec et vif - Nez fruité et floral



-	-	-	50.00€
---	---	---	--------





LE LOUP DE MER

Les vins rouges

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

Vin Rouge du mois

Consultez l'ardoise ou demandez à votre serveur(se)

Les Longes

AOP Saumur Champigny

Frais ou tempéré - nez de fruits rouges prononcés et épices, tanins fins



5.50€	11.00€	22.00€	33.00€
-------	--------	--------	--------

Pinot Noir - Domaine Kientz

AOP Alsace

Frais ou tempéré - note de fruits rouges et aux tanins souples



6.50€	13.00€	26.00€	39.00€
-------	--------	--------	--------

Bourgogne

Côte Chalonnaise, Buxy

Nez de fruits rouges avec une touche épicée et boisée sur des tanins souples et élégants



6.50€	13.00€	26.00€	39.00€
-------	--------	--------	--------

Clan des Loups - Cellier des Chartreux

AOP Côtes du Rhône village Saint Gervais

Bouche puissante de fruits noirs et d'épices avec des tanins soyeux



5.00€	10.00€	20.00€	30.00€
-------	--------	--------	--------

Les vins rosés

Vin Rosé du Mois

Consultez l'ardoise ou demandez à votre serveur(se)

Casa Rossa ❤

IGP Corse

Robe très pâle, nez de fruits rouges frais et de fleurs blanches élégant, frais et équilibré



5.00€	10.00€	20.00€	30.00€
-------	--------	--------	--------

Château du Rouët - 1840

AOP Côtes de Provence

Fruité et gourmand avec du corps



6.00€	12.00€	24.00€	36.00€
-------	--------	--------	--------

Les vins effervescents

Cava Brut - Francesc Ricart Brut

Coupe 15cl	Bouteille 75cl
---------------	-------------------

6.00€	30.00€
-------	--------

❤ Champagne ASPASIE - Brut Réserve

9.00€	50.00€
-------	--------



FLASHEZ-MOI
POUR AVOIR LE MENU
SUR VOTRE TÉLÉPHONE

A emporter

À SAVOURER N'IMPORTE OÙ...



LE LOUP DE MER

Les plateaux de fruits de mer

PLATEAU ROYAL [2 personnes] **prix selon cours**
entre 120€ et 140€

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

L'OPALE [2 personnes] **72.00€**

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

LE MARIN [1 personne] **36.00€**

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

Entrée - plats - desserts

À DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE

ADRESSEZ VOUS À L'INTÉRIEUR
POUR TOUTES LES INFORMATIONS

Les assiettes de fruits de mer *

LES HUÎTRES LILI N°3

6 pièces **14.00€**

9 pièces **20.00€**

12 pièces **26.00€**

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 **28.00€**

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

LA GRANDE ASSIETTE **32.00€**

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

* 2€ pour le contenant en polystyrène

