

Assiette de 3 fromages régionaux - au lait de vache	9.00 €
Dessert du jour - à retrouver sur les ardoises	6.50 €
Fromage blanc de campagne au coulis de fruits, miel ou sucre	6.50 €
Ile flottante au caramel beurre salé, amandes	6.50 €
Mousse au chocolat de Mamie	6.50 €
Poire pochée au Cidre vanillé	8.50 €
Caramel au beurre salé - Croustillant praliné - amandes	
Café gourmand	8.50 €
Décaféiné gourmand	9.00 €
Thé ou infusion gourmand	9.00 €
Crème caramel - Mousse au chocolat - Fromage blanc et son coulis de fruits rouges - Gâteau battu	

	1 boule 3.00 €	2 boules 5.00 €	3 boules 6.50 €
• Glace : Café Espresso, Caramel beurre salé au sel de Guérande, Pistache, Vanille Bourbon de Madagascar, Chocolat noir, Rhum Raisin, Spéculoos, Fraise.			
• Sorbet : Cassis, Citron jaune, Framboise, Pomme verte.			
Supplément coulis ou chantilly			1.00 €

NOS COUPES

Dame blanche - 3 boules Vanille Bourbon de Madagascar, coulis chocolat, Chantilly	7.50 €
Coupe Liégeoise au choix - coulis, Chantilly	7.50 €
3 boules Café Espresso <i>ou</i> Chocolat noir <i>ou</i> Caramel beurre salé au sel de Guérande	
Coupe du Bistrot - 1 boule Caramel beurre salé au sel de Guérande, 1 boule Spéculoos,	7.50 €
1 boule Vanille Bourbon de Madagascar, coulis Caramel, Chantilly	
Fraîcheur de la Baie -	7.50 €
1 boule Fraise, 1 boule Framboise, 1 boule Cassis, coulis de fruits rouges, Chantilly	

NOS COUPES ALCOOLISÉES

Colonel - 2 boules Citron jaune, Vodka	8.00 €
Normande - 2 boules Pomme verte, Calvados	8.00 €
Martiniquaise - 2 boules Rhum Raisin, Rhum ambré	8.00 €
Irish glacé - 2 boules Café Espresso, Whisky	8.00 €

Café expresso	2.30 €	DIGESTIFS	Armagnac - 4cl	8.00 €
Double expresso	4.50 €		Calvados Busnel VSOP - 4cl	8.00 €
Décaféiné	2.70 €		Cognac ABK6 - 4cl	8.00 €
Double décaféiné	5.00 €		Rhum (Eminente-Cuba) - 4cl	9.50 €
Supplément lait	0.30 €		Bailey's - 4cl	8.00 €
Irish Coffee	8.50 €		Get 27 ou 31 - 6cl	6.50 €
Thé Earl Grey	3.00 €		Eau de vie de Poire - 4cl	8.00 €
Thé vert menthe	3.50 €		Limoncello - 4cl	6.50 €
Infusion 	4.50 €			
- «Le Palais des Thés»				



Prix nets service compris - Carte bancaire à partir de 15€ - Chèques non acceptés / tickets restaurant papier non acceptés.

LE BISTROT
DE LA BAIE
LE CROTOY



NOS FOURNISSEURS

Moules : Bruno Vallé • Le Crotoy (80550)
Herbes de la Baie : Philippe & Catherine Bordrez • Le Crotoy (80550)
Viande et Agneau des prés salés : Ets Lagache • Friaucourt (80460)
Ets Sauvage • Feuquières en Vimeu (80210)
Fruits et légumes : La Potagère • Abbeville (80100)
Pain / Gâteau battu : Au bon pain d'Autrefois • Le Crotoy (80550)
La boulangerie de la Mairie • Le Crotoy (80550)
Cidre : Verger de la Baie de Somme • Christophe Roussel • Ochancourt (80210)
Bières Artisanales : Brasserie de la Somme • Domart-en-Ponthieu (80620)
Conserverie Saint-Christophe • Le Crotoy (80550)
Infusions : Poivre et sucré • Le Crotoy (80550)
Café : La Brûlerie • Abbeville (80100)

Dans le but de vous satisfaire, merci de bien vouloir nous le signaler immédiatement si quelque chose ne vous convenait pas.

LE BISTROT DE LA BAIE
3/5 rue de la Porte du Pont - 80550 Le Crotoy
Produits locaux - Moules de Bouchot
Plats traditionnels de la Baie de Somme
dans un cadre confortable et chaleureux.

lebistrotdelabaiepro@gmail.com
Tél : 03 22 27 07 49
www.bistrotdelabaie.com

Prix nets service compris - Carte bancaire à partir de 15€ - Chèques non acceptés / tickets restaurant papier non acceptés.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





LE BISTROT
DE LA BAIE
LE CROTOY



MENU

Filets de Harengs marinés	8.50 €
Filets de Harengs marinés, pommes de terre grenaille, épices, accompagnés de toasts	
Décoquillé de moules de Bouchot	8.50 €
Gratiné de moules, oignons confits, sauce asters	
L'Oeuf parfait «Terre & Mer»	9.00 €
Oeuf, asters, moules de Bouchot, poitrine fumée, mesclun	
Soupe de poisson Maison Pérard, rouille maison, croûtons et fromage	9.00 €
Terrine du Chef	10.00 €
Accompagnée de salicornes au vinaigre et de toasts	
Ceviche	11.00 €
Bar ou Dorade <i>selon arrivage</i> , huile d'olive, ail, tomates, coriandre, citron vert, oignons rouge, gingembre, piment d'Espelette	
Os à moëlle à la fleur de sel & toasts	8.50 €

Bistrot Burger Steak de poisson fait maison, Cheddar, tomate, oignons confits, salade, asters, sauce cocktail, cornichon aigre-doux - servi avec des frites	18.00 €
Bistrot Burger Steak haché frais 150g (VBF*), oignons confits, salade, tomate, sauce Maroilles, sauce tartare, poitrine fumée, salicornes - servi avec des frites	18.00 €
Poisson du jour - <i>selon arrivage (voir nos ardoises)</i> En filet, pavé ou dos de poisson, garnitures et sauce selon inspiration du chef	18.00 €
Bar ou Dorade <i>selon arrivage à la plancha mariné par nos soins (Poisson entier)</i> Marinade : huile d'olive, baies roses, épices, ail Garnitures selon inspiration du chef	22.00 €
Souris d'agneau à la fleur de thym - de janvier à juin Garnitures selon inspiration du chef ou frites	22.00 €
Agneau des prés salés de la Baie de Somme - de juillet à décembre - selon arrivage - <i>producteurs locaux</i> Selon inspiration du jour : Navarin cuisson basse température soit côtelette soit gigot Garnitures selon inspiration du chef ou frites	25.00 €
Mijoté de joue de porc à la Goudale Joue de porc, Goudale, miel, lardons, carottes, oignons Accompagné de frites	21.00€
Pièce du Boucher (VBF*), sauce selon inspiration du chef Garnitures selon inspiration du chef ou frites	24.00€
 Bistrot Burger végétarien Haché 100% végétal, à base de protéines de pois et de blé, oignons confits, salade, tomate, sauce Maroilles, sauce tartare, salicornes - servi avec des frites	18.00€
 Dahl de lentilles corail Poêlée de lentilles corail, riz cuisiné au curry et pois chiches, épinard et lait de coco	18.00€

*VBF : Viande née, élevée, abattue et transformée en France

Prix nets service compris - Carte bancaire à partir de 15€ - **Chèques non acceptés / tickets restaurant papier non acceptés.**
Conformément à la réglementation en vigueur sur la sécurité alimentaire, la liste des allergènes pouvant se trouver dans certaines de nos préparations culinaires est disponible sur simple demande.

LES FORMULES

Aucun changement dans les Formules.

Entrée + Plat / Plat + Dessert : 24.00 €	Entrée + Plat + Dessert : 28.00 €
Décoquillé de moules de Bouchot gratiné Filets de Harengs marinés L'œuf parfait «Terre & Mer» - <i>voir composition sur les entrées</i> Os à moëlle à la fleur de sel & toasts	
Bistrot Burger (Steak haché frais VBF* ou Steak de poisson fait maison) Poisson du jour - à retrouver sur les ardoises Mijoté de joue de porc à la Goudale	
Dessert du jour - à retrouver sur les ardoises Fromage blanc de campagne au coulis de fruits, miel ou sucre Ile flottante au caramel beurre salé, amandes Mousse au chocolat de Mamie	

Entrée + Plat + Dessert : 33.00 €	Aucun changement dans les Formules.
Entrée au choix à la carte	
Plat au choix à la carte <i>Agneau des prés salés - supplément 3€ de juillet à décembre</i> ou Moules «Les incontournables» au choix et ses frites - cocotte (1.5L) Moules «Les spécialités» au choix et ses frites - cocotte (1.5L) - <i>supplément 2€</i>	
Assiette de 3 fromages régionaux ou Dessert «maison» au choix à la carte ou 2 boules de glace <i>Coupes de glace - supplément 2€</i> ou Café, décaféiné, Thé ou Infusion gourmand	

12.00€ - moins de 10 ans	Aucun changement dans les Formules.
Boisson : Sirop à l'eau ou Coca cola ou Jus de pomme	
La moule marinière (<i>supplément sauce crème : 2.50€</i>) - frites Poisson du jour - Garnitures selon inspiration du chef ou frites Steak haché 100g (VBF*) ou Jambon - Garnitures selon inspiration du chef ou frites	

Glace à l'eau
mini Mousse au chocolat de Mamie
mini Crème caramel

*VBF : Viande née, élevée, abattue et transformée en France

Prix nets service compris - Carte bancaire à partir de 15€ - **Chèques non acceptés / tickets restaurant papier non acceptés.**
Conformément à la réglementation en vigueur sur la sécurité alimentaire, la liste des allergènes pouvant se trouver dans certaines de nos préparations culinaires est disponible sur simple demande.

LES INCONTOURNABLES

- **servies avec ses frites**

	POËLON (1L) pour 1 pers.	COCOTTE (1.5L) pour 1 pers.	MARMITON (3L) pour 2 pers.
La Marinière - Oignons, vin blanc	15.00€	17.00€	32.00€
La Muscadet - Oignons, céleri, Muscadet	15.50€	18.00€	33.00€
La Crème - Oignons, céleri, sauce crème, crème fraîche	15.50€	18.00€	34.00€
La Calvados - Oignons, Calvados, sauce crème	16.00€	19.00€	35.00€
La Normande - Oignons, cidre, lardons, sauce crème, persil	16.00€	19.00€	35.00€
La Cidre - Oignons, Cidre, sauce crème	16.00€	19.00€	35.00€
La Curry - Oignons, céleri, curry jaune, sauce crème	16.00€	19.00€	35.00€
La Ch'ti - Oignons, céleri, bière, sauce crème	16.00€	19.00€	35.00€
L'Échalote - Echalotes, poireaux, sauce crème	16.00€	19.00€	35.00€
L'Armagnac - Oignons, Armagnac, sauce crème	16.00€	19.00€	35.00€
La Persillade - Oignons, persil, ail, vin blanc	16.00€	19.00€	35.00€

LES SPÉCIALITÉS

- **servies avec ses frites**

	COCOTTE (1.5L) pour 1 pers.	MARMITON (3L) pour 2 pers.
L'Andalouse - Oignons, Chorizo, piment, sauce crème	20.00€	37.00 €
L'Ail - Ail, vin blanc, sauce crème	20.00€	37.00 €
La Basquaise - Oignons, ail, tomates, poivrons, sauce crème	20.00€	37.00 €
La Mexicaine - Oignons, mélange épices mexicaine, sauce crème	20.00€	37.00€
La Flamande - Oignons, poireaux, sauce crème	20.00€	37.00€
La Provençale - Oignons, ail, tomates, persil, sauce crème	20.00€	37.00€
La Roquefort - Oignons, Roquefort, sauce crème	20.00€	37.00€
La Poivre vert - Oignons, Armagnac, poireaux, céleri, poivre vert, sauce crème	20.00€	37.00€
La Catalane - Oignons, bisque de homard, ail, tomates, sauce crème	20.00€	37.00€
L'Irlandaise - Oignons, saumon fumé, whisky, sauce crème	20.00€	37.00€
La Salicorne - Oignons, salicornes au vinaigre, sauce crème	20.00€	37.00€
La Maroilles - Oignons, Maroilles, sauce crème	20.00€	37.00€
La Julie - Oignons, Calvados, sauce crème, Camembert au lait cru	20.00€	37.00€
La Alex - Oignons, sauce crème, moutarde à l'ancienne, salicornes, asters	20.00€	37.00€
La Simon - Oignons, sauce crème, curry jaune, curry rouge, coriandre, gingembre	20.00€	37.00€

Supplément frites : 3.50€

Prix nets service compris - Carte bancaire à partir de 15€ - **Chèques non acceptés / tickets restaurant papier non acceptés.**