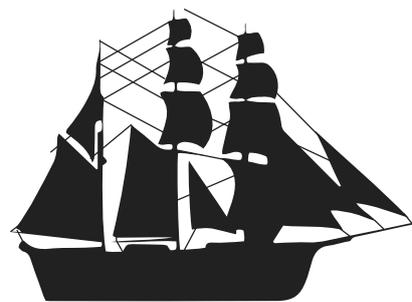


# LE BISTROT DE LA BAIE



LE CROTOY



## MENU

# CARTE DES BOISSONS

## LES CLASSIQUES

Ricard, Pastis 51 - 2cl	4.00 €
Whisky Clan Campbell - 4cl	6.00 €
Chivas - 4cl	7.00 €
Nikka Pur Malt - 4cl	9.50 €
Martini blanc ou rouge, Suze, Muscat, Porto - 5cl	4.50 €
Américano - 10cl - Martini Blanc, Martini Rouge, Campari	7.50 €
Kir Picard - 12cl	4.00 €
Kir vin blanc - 12cl	4.00 €
Kir Royal - 12cl	8.50 €
Picon bière - 25cl	5.50 €
Picon vin blanc - 15cl	4.90 €
Gin Tanqueray - 4cl	6.00 €
Vodka Poliakov - 4cl	6.00 €
Coupe de Champagne - 12cl	7.90 €

## Le Verger de la Baie de Somme

Picargous - 5cl	4.90 €
L'Apéritif de la Baie de Somme à l'argousier	
Picassis - 5cl	5.10 €
L'Apéritif de la Baie de Somme au cassis	
Picapoire - 5cl	5.10 €
L'Apéritif de la Baie de Somme à la poire	
Cidre fermier de Picardie - 75cl	13.00 €
Brut ou demi-sec	
Cidre fermier de Picardie - 33cl	5.20 €
Brut	

## Bières Pression

St Omer Luxe - 25cl	4.00 €
St Omer Luxe - 50cl	7.50 €
Goudale - 25cl	4.60 €
Goudale - 50cl	8.90 €
Panaché - 25cl	4.00 €

## Bières bouteilles & artisanales

Jupiler sans alcool - 25cl	4.40 €
Bière à l'aster maritime - 33cl	4.50 €
La Perle - 33cl	5.50 €
La Germinette - ambrée - 33cl	5.20 €
La Tulipe - blanche - 33cl	5.20 €
Double IPA - Black edition - Page 24 - 33cl	6.50 €

## LES BIÈRES

## EAUX

St Amand Villers - 50cl	4.00 €
St Amand Villers - 1L	5.50 €
St Amand Villers - gazeuse - 50cl	4.00 €
St Amand Villers - gazeuse - 1L	5.50 €

## SOFT

Soda - 33cl	4.00 €
- Coca cola, Coca cola zero, Perrier,	
Soda - 25cl	4.00 €
- Orangina, Schweppes	
Fuze tea - 25cl	4.00 €
Limonade - 20cl	3.20 €
Diabolo - 25cl	3.50 €
- Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Pêche	
Jus de fruit - Jus de Rêve  - 25cl	4.40 €
- Orange, Abricot, Pomme, Tomate	



## T'AS PÔ AUT' CHOSE FIU ?\*

\* N'auriez-vous pas autre chose mon ami ?

Gin To' - 16cl	8.00 €
Gin Tanqueray x Tonic	
Suze Tonic - 16cl	7.00 €
Tout est dans le nom !	
Cuba Libre - 16cl	7.50 €
Rhum blanc Havana club x Coca x Citron vert	
Whisky Coca - 16cl	7.10 €
Clan Campbell x Coca	
Get 27 Perrier - 16cl	8.50 €
Devinez ...	
Le Phoq'tail - 15 cl	9.90 €
Picargous x Champagne	

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

# CARTE DES VINS

## LES BULLES

**Domaine de la Grézille - Loire - Ambillou Château, AOC Saumur brut**  Bouteille 75cl  
 Saumur brut nature sans sulfites, Vieilli en fût de chêne. 35.00 €

**Champagne Gardet - AOP Champagne, Brut Tradition** 62.00 €  
 Cépages noirs (Pinot noir, Meunier et Chardonnay) c'est l'équilibre entre les arômes et une belle acidité.

Verre 12cl | Pichet 50cl | Bouteille 75cl

## VINS BLANCS

**Domaine du Tariquet classic - Domaine du Tariquet, IGP Côtes de Gascogne** 21.00 €  
 Des notes d'agrumes et beaucoup de fraîcheur, parfait pour les moules.

**Amandier - Chardonnay, Les Vignerons Ardéchois, IGP Ardèche** 29.00 €  
 Un Chardonnay expressif, fruit d'une harmonie entre l'Homme et le terroir.

**Pierres de mer - Domaine Combes des ducs, AOC la clape Blanc, Languedoc** 5.80 € — 21.00 € — 31.00 €  
 Minéral, délicat et fruité, c'est notre coup de cœur !!

**Sourire de Vénus - Domaine Combes des ducs, AOC la clape Blanc, Languedoc** 42.00 €  
 Vin gourmand associant douceur et vivacité, Compagnon de vos repas festifs de l'apéritif au fromage.

Verre 12cl | Pichet 50cl | Bouteille 75cl

## VINS ROSÉS

**L'Insolence - IGP Méditerranée** 26.00 €  
 Frais et fruité, parfait pour l'apéritif.

**Pierres de mer - Domaine Combes des ducs, AOC côteaux du Languedoc rosé** 5.80 € — 21.00 € — 31.00 €  
 Un bel équilibre entre vivacité, minéralité et rondeur. Harmonie subtile de fruits d'été et de petits fruits rouges.  
 Ce Rosé léger et gourmand accompagnera vos apéritifs mais également les coquillages, les poissons cuisinés.

Verre 12cl | Pichet 50cl | Bouteille 75cl

## VINS ROUGES

**Les Charlottes - Grolleau - Domaine de la Grézille, Vin de France, Loire**  27.00 €  
 Idéal sur les poissons, les moules à la crème, et la viande blanche.

**Montjau Bio - AOP Côtes du Rhône, Côtes du Rhône**  29.00 €  
 Il s'harmonisera parfaitement avec les viandes en sauce et sur tous les fromages.

**Pierres de mer - Domaine Combes des ducs, AOC la clape, Languedoc** 5.80 € — 21.00 € — 31.00 €  
 De la longueur, de la rondeur, de la structure, il s'accorde avec toute notre carte.

**L'inspiration - Château Bouisset, AOP La Clape Rouge, Languedoc, Agriculture raisonnée** 42.00 €  
 Une bouche pleine, ronde, douce, avec une longueur exceptionnelle. Bel équilibre, belle finesse.

Verre 12cl | Pichet 25cl | Pichet 50cl

**Blanc - Marrenon Vaucluse, IGP Vaucluse** 4.50 € — 8.00 € — 14.00 €

**Rosé - Marrenon Vaucluse, IGP Vaucluse** 4.50 € — 8.00 € — 14.00 €

**Rouge - Marrenon Vaucluse, IGP Vaucluse** 4.50 € — 8.00 € — 14.00 €

## AU PICHET AU VERRE

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

**La planche pour 2** \_\_\_\_\_ 12.50 €  
 Terrine selon inspiration du chef  
 Anchoix en marinade - *marinade : huile d'olive, ail, câpres, citron*  
 Salicornes au vinaigre

**Filets de Harengs marinés** \_\_\_\_\_ 8.50 €  
 Filets de Harengs marinés, Juliette des sables tièdes, carottes, épices, accompagnés de pain de campagne grillé.

**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, roquette.

**Soupe de poisson Maison Pérard, rouille maison, croûtons et fromage** \_\_\_\_\_ 9.00 €

**Terrine d'agneau des prés salés - de juillet à décembre** \_\_\_\_\_ 10.00 €  
 Accompagnée de salicornes au vinaigre et de pain de campagne grillé.

**Ceviche** \_\_\_\_\_ 11.00 €  
 Bar (*ou Dorade selon arrivage*), huile d'olive, ail, tomates, coriandre, citron vert.

**Os à moëlle à la fleur de sel & toasts** \_\_\_\_\_ 8.50 €

**Bistrot Burger - poisson ou viande** - pain buns brioché \_\_\_\_\_ 17.00 €  
 - **Steak de poisson fait maison**, Cheddar, tomate, oignons confits, salade, asters, sauce cocktail, cornichon aigre-doux - servi avec des frites  
 - **Steak haché frais 150g (VBF\*)**, oignons confits, salade, tomate, sauce Maroilles, sauce tartare, poitrine fumée, salicornes - servi avec des frites

**Retour de pêche snacké - arrivage frais chaque jour** \_\_\_\_\_ 18.00 €  
 Filet, pavé ou dos de poisson, légumes de saison, sauce selon inspiration du chef

**Bar (*ou Dorade selon arrivage*) à la plancha mariné par nos soins** \_\_\_\_\_ 22.00 €  
 Marinade : huile d'olive, citron, baies roses, herbes, épices, ail  
 Accompagné de légumes de saison ou de frites

**Souris d'agneau à la fleur de thym - de janvier à juin** \_\_\_\_\_ 21.00 €  
 Accompagné de légumes de saison ou de frites

**Agneau des prés salés de la Baie de Somme - de juillet à décembre** \_\_\_\_\_ 24.00 €  
 Navarin cuisson basse température ou Côtelette ou Gigot - selon arrivage - *producteurs locaux*  
 Accompagné de légumes de saison ou de frites

**Mijoté de joue de porc à la Goudale** \_\_\_\_\_ 18.00€  
 Joue de porc, Goudale, miel, lardons, carottes, oignons  
 Servi avec des frites

**Pièce du Boucher (VBF\*), sauce soja sésame** \_\_\_\_\_ 21.50€  
 Accompagné de légumes de saison ou de frites

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

Prix nets service compris - Carte bancaire à partir de 15€ - Chèques 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

	POËLON (1L)	COCOTTE (1.5L)	MARMITON (3L) pour 2 pers.
La Marinière - Oignons, vin blanc	13.00€	16.50€	31.50€
La Muscadet - Oignons, céleri, Muscadet	14.00€	17.00€	32.50€
La Crème - Oignons, céleri, sauce crème, crème fraîche	14.50€	17.50€	33.50€
La Calvados - Oignons, Calvados, sauce crème	14.50€	17.50€	33.50€
La Normande - Oignons, cidre, lardons, sauce crème, persil	14.50€	17.50€	33.50€
La Cidre - Oignons, Cidre, sauce crème	14.50€	17.50€	33.50€
La Curry - Oignons, céleri, curry jaune, sauce crème	14.50€	17.50€	33.50€
La Ch'ti - Oignons, céleri, bière, sauce crème	14.50€	17.50€	33.50€
L'Échalote - Echalotes, poireaux, sauce crème	14.50€	17.50€	33.50€
L'Armagnac - Oignons, Armagnac, sauce crème	14.50€	17.50€	33.50€
La Persillade - Oignons, persil, ail, vin blanc	14.50€	17.50€	33.50€

## LES SPÉCIALITÉS

	COCOTTE (1.5L)	MARMITON (3L) pour 2 pers.
L'Italienne - Oignons, Chorizo, piment, sauce crème	18.00€	35.00€
L'Ail - Ail, vin blanc, sauce crème	18.00€	35.00€
La Basquaise - Oignons, ail, tomates, poivrons, sauce crème	18.00€	35.00€
La Mexicaine - Oignons, paprika, cumin, coriandre, piment, sauce crème	18.00€	35.00€
La Flamande - Oignons, poireaux, sauce crème	18.00€	35.00€
La Provençale - Oignons, ail, tomates, persil, sauce crème	18.00€	35.00€
La Roquefort - Oignons, Roquefort, sauce crème	18.00€	35.00€
La Poivre vert - Oignons, Armagnac, poireaux, céleri, poivre vert, sauce crème	18.00€	35.00€
La Catalane - Oignons, bisque de homard, ail, tomates, sauce crème	18.00€	35.00€
L'Irlandaise - Oignons, saumon fumé, whisky, sauce crème	18.00€	35.00€
La Salicorne - Oignons, salicornes au vinaigre, sauce crème	18.00€	35.00€
La Maroilles - Oignons, Maroilles, sauce crème	18.00€	35.00€
La Julie - Oignons, Calvados, sauce crème, Camembert au lait cru	18.00€	35.00€
La Alex - Oignons, sauce crème, moutarde à l'ancienne, salicornes, asters	18.00€	35.00€
La Simon - Oignons, sauce crème, curry jaune, curry rouge, coriandre, gingembre	18.00€	35.00€

Cuites à la demande - livrées 2 fois par jour - servies avec des frites  
Supplément frites : 3.50€

# LES FORMULES

Côté Bistrot

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 21.00 €

Entrée + Plat + Dessert : 25.00 €

Décoquillé de moules de Bouchot  
Filets de Harengs marinés  
L'Oeuf parfait «Terre & Mer»  
Os à moëlle à la fleur de sel & toasts

---

Bistrot Burger (Steak haché frais VBF\* ou Steak de poisson fait maison)  
Retour de pêche snacké  
Mijoté de joue de porc

---

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

Côté Plaisir

Entrée + Plat + Dessert : 31.00 €

Entrée au choix à la carte

---

Plat au choix à la carte (*Hors moules*)  
*Agneau des prés salés - supplément 2€*

---

Assiette de 3 fromages régionaux  
Dessert au choix à la carte  
Café, décaféiné, Thé ou Infusion gourmand

Petit Moussaillon

10.50€ - moins de 10 ans

Boisson : Sirop à l'eau ou Coca cola

---

La moule marinière (*supplément sauce crème : 2.50€*) - frites  
Retour de pêche - légumes de saison ou frites  
Steak haché 100g (VBF\*) ou Jambon - légumes de saison 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

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.

# DESSERTS

Assiette de 3 fromages régionaux - au lait de vache	9.00 €
3 fromages sélectionnés par Yannick - La fromagerie du Crotoy	
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 €
Tarte au Citron en verrine	7.50 €
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 - Gâteau battu	

# GLACES ARTISANALES

	1 boule 3.00 €	2 boules 5.00 €	3 boules 6.50 €	
Supplément coulis ou chantilly				1.00 €
Parfums : Café 100% pur Arabica, Caramel beurre salé au sel de Guérande, Pistache, Vanille Bourbon de Madagascar, Chocolat noir Suisse Frey, Rhum des Antilles et raisins blonds, Spéculoos de Belgique, Cassis noir de Bourgogne, Citron jaune, Fraise Sengana, Framboise, Pomme cidrée.				

## NOS COUPES - en formule Bistrot supplément de 1.00€

Dame blanche - 3 boules Vanille Bourbon de Madagascar, coulis chocolat, Chantilly	7.50 €
Coupe Liégeoise au choix - coulis, Chantilly	7.50 €
3 boules Café 100% pur Arabica <i>ou</i> Chocolat noir Suisse Frey <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 de Belgique, 1 boule Vanille Bourbon de Madagascar, coulis Caramel, Chantilly	7.50 €
Fraîcheur de la Baie - 1 boule Fraise Sengana, 1 boule Framboise, 1 boule Cassis noir de Bourgogne, coulis de fruits rouges, Chantilly	7.50 €

## NOS COUPES ALCOOLISEES - en formule Bistrot supplément de 2.00€

Colonel - 2 boules Citron de Sicile, Vodka	8.00 €
Normande - 2 boules Pomme cidrée, Calvados	8.00 €
Martiniquaise - 2 boules rhum des Antilles et raisins blonds, Rhum ambré	8.00 €
Irish glacé - 2 boules café 100% pur Arabica, Whisky	8.00 €

# BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2.20 €
Double expresso	4.40 €
Décaféiné	2.70 €
Double décaféiné	5.00 €
Supplément lait	0.30 €
Irish Coffee	8.50 €
Thé Earl Grey	3.00 €
Thé vert menthe	3.50 €
Infusion	4.20 €
- «L'Hérberie» - production Picarde	

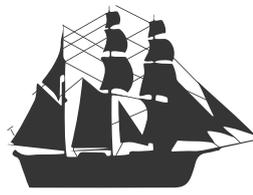
# DIGESTIFS

Armagnac - 4cl	8.00 €
Calvados Busnel VSOP - 4cl	8.00 €
Cognac ABK6 - 4cl	8.00 €
Ron de Jérémy XO - 4cl	9.50 €
Get 27 ou 31 - 6cl	6.00 €
Eau de vie de Poire - 4cl	8.00 €
Limoncello - 4cl	6.50 €



# 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)

Poisson : Ets Reynaud - Le Portel (62480)  
Sté Martin - Sars-et-Rosières (59230)

Fruits et légumes : La Potagère - Abbeville (80100)

Pain : Les délices de Rue - Rue (80120)  
Au bon pain d'Autrefois - Le Crotoy (80550)

Gâteau battu : Au bon pain d'Autrefois - Le Crotoy (80550)

Fromage : La Fromagerie du 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)  
Aux saveurs de la Baie - Le Crotoy (80550)

Infusions : Poivre et sucré - Le Crotoy (80550)

*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.

lebistrotde labaie@gmail.com  
Tél : 03 22 27 07 49  
[www.bistrotde labaie.com](http://www.bistrotde labaie.com)



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