Les incontournables des Tourelles

Les huîtres n° 3 Normandes — **Par 6 : 16 €** — **Par 9 : 20 €** — **Par 12 : 24 €**
Oysters N°3 Normandes

Plateau de fruits de mer — **55 €**
(1/2 tourteau, 6 huîtres n°3, 4 langoustines 16/20, 170g de bulots, 100g de crevettes grises)
Seafood platter : ½ crab, 6 n°3 oysters, 4 langoustines 16/20, 170g whelks, 100g prawns)

Soupe de poissons J-C David, rouille et croûtons — **16 €**
J-C David fish soup with rouille and croutons

Croquettes de crevettes grises (2 pièces) — **18 €**
Prawn croquettes (2 pieces)

Fish and chips, sauce tartare — **20 €**
Fish and chips with tartar sauce

Moules de bouchot — **-Marinière: 18 €** — **-Poulette: 19 €**

Spaghettis bolognaise, emmental râpé — **19 €**
Spaghetti bolognese, grated emmental cheese

Potjevleesch maison, frites et salade — **19 €**
Home-made potjevleesch served with chips and salad

Notre Chef de cuisine valorise l'approvisionnement de ses produits en circuit court, chez nos producteurs locaux.
Prix ttc, service compris

RÉSERVATION CONSEILLÉE

Rue Pierre Guerlain, 2-4 F-80550 Le Crotoy
T. +33 (0)3 22 27 16 33
bonjour@lestourelles.com

Maître Restaurateur

gourmet bag c'est si bon je finis à la maison !

EU Ecolabel www.ecolabel.eu N° FR/051/006

BAIE DE SOMME ZeroCarbone vers la transition

MENU

HOTEL LE CROTOY LES TOURELLES RESTAURANT

ENTRÉES

Salade de hareng, pommes à l'huile — **15 €**
Herring salad with potatoes

Velouté de légumes, éclats de noix torréfiées, huile verte de poireaux — **14 €**
Seasonal vegetables soup, roasted walnuts, green leek oil

Gnocchis de butternut et tome au cidre, crème de maïs — **14 €**
Butternut gnocchis and cider tome cheese, corn cream

Terrine de sanglier aux pommes confites, chutney d'oignons à la betterave — **17 €**
Wildboar terrine with candied apples, onion chutney with beetroot

Os à moëlle rôti au sels des 2 Caps, tartine de campagne — **15 €**
Roasted bone marrow with salt of the 2 Capes, countrybread toast

PLATS

Pot-au-feu de la mer, petits légumes de saison et bouillon clair de safran — **22 €**
Sea stew, seasonal vegetables and clear saffran broth

Gnocchis de butternut et tome au cidre, crème de maïs — **20 €**
Butternut gnocchis and cider tome cheese, corn

Melba de noix de Saint-Jacques sur purée de panais aux éclats de noisettes, émulsion de crustacés — **27 €**
Scallops, parsnip puree with hazelnuts, shellfish emulsion

Steak de chou-fleur rôti au beurre de wakamé, légumes fondants et vinaigrette d'argousier — **19 €**
Roasted cauliflower steak with seaweed butter, vegetables and sea buckthorn vinaigrette

Pastilla d'agneau confite et jus corsé à la sarriette — **22 €**
Confit lamb pastilla and strong juice with savory

Civet de cerf façon Grand Veneur, carottes et pommes de terre — **22 €**
Deer civet façon grand veneur, carrots and potatoes

Notre plat du jour — **20 €**
Dish of the day

DESSERTS

Variations autour des fromages de la région — **12 €**
Plate of local cheeses

Pain perdu, crème pâtissière façon crème brûlée — **10 €**
Crème brûlée style french toast

Crémeux au citron et sablé au sarrasin — **10 €**
Lemon curd and buckwheat shortbread

Crumble de pommes et crème fouettée à la châtaigne — **9 €**
Apple crumble and chestnut whipped cream

Tiramisu aux flocons d'avoines à la chicorée — **9 €**
Oats & chicory tiramisu

Mi cuit au chocolat, crème anglaise — **9 €**
Molten chocolate cake, custard

Notre Chef de cuisine valorise l'approvisionnement de ses produits en circuit court, chez nos producteurs locaux.
Prix TTC, service compris.

RÉSERVATION CONSEILLÉE

Rue Pierre Guerlain, 2-4 F-80550 Le Crotoy
T. +33 (0)3 22 27 16 33 - bonjour@lestourelles.com

Maître Restaurateur

gourmet bag — c'est si bon je finis à la maison!

EU Ecolabel www.ecolabel.eu N° FR/051/006

BAIE DE SOMME ZeroCarbone — vers la transition

Menu enfant 18€

Plat et dessert au choix

(hors boisson)

PLATS

Fish and chips sauce tartare

ou

Pâtes à la bolognaise

DESSERTS

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise

Notre Chef de cuisine valorise l'approvisionnement de ses produits en circuit court, chez nos producteurs locaux.
Prix ttc, service compris

RÉSERVATION CONSEILLÉE

Rue Pierre Guerlain, 2-4 F-80550 Le Crotoy

T. +33 (0)3 22 27 16 33

bonjour@lestourelles.com

Maître Restaurateur

gourmet bag c'est si bon je finis à la maison!

EU Ecolabel www.ecolabel.eu N° FR/051/006

BAIE DE SOMME ZeroCarbone vers la transition

Carte terrasse

PLATS

SALADE DE HARENG , POMMES À L'HUILE		19 €
SALADE AU POULET ET TOMME AU CIDRE (SALADE, TOMATES, RADIS, POIVRONS, CROÛTONS, POULET, TOMME AU CIDRE)		17 €
SALADE OCEANE (SALADE, TOMATES, RADIS, POIVRONS, CROÛTONS, MOULES, LIEU NOIR, TRUITE SAUMONÉE)		18 €
SALADE CHÈVRE CHAUD (SALADE, TOMATES, RADIS, POIVRONS, CROÛTONS, 2 TOASTS CHÈVRE CHAUD)		17 €
CROQUE-MONSIEUR, SALADE		16 €
FICELLE PICARDE, SALADE		14 €
CROQUETTES DE CREVETTES GRISES (2 PIÈCES)		18 €
FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE		20 €
MOULES DE BOUCHOT, FRITES	MARINIÈRE : 18 €	POULETTE : 19 €
POTJEVLEESCH, FRITES		19 €
FORMULE ENFANT (PLAT ET DESSERT) : FISH AND CHIPS ET MI-CUIT AU CHOCOLAT		18 €

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

gourmet bag c'est si bon je finis à la maison !

EU Ecolabel www.ecolabel.eu N° FR/051/006

BAIE DE SOMME ZeroCarbone vers la transition