

# D'OÙ VIENNENT NOS PRODUITS ?



# LES TOURELLES

## CUISINE LOCALE ET FAMILIALE

### NOS FOURNISSEURS LOCAUX

- HERBES DE LA BAIE : Nicolay, Le Crotoy - PRF, Boulogne-sur-Mer
- COQUES : Ménétrier, Le Crotoy
- MOULES DE BOUCHOT : Ferment, Le Crotoy - PRF, Boulogne-sur-Mer
- FRUITS DE MER : PRF, Boulogne-sur-Mer & Vent d'Ouest, Quetteville-sur-Seine
- POISSONS LOCAUX, PÊCHE ARTISANALE : Macquet, Le Crotoy - PRF, Boulogne-sur-Mer
- TRUITE : Fumoir de la Haute Somme, Saint Christ Briost
- ESCARGOTS DU MARQUENTERRE : Bremer, Saint-Quentin-en-Tourmont
- AGNEAUX DES PRÉS SALÉS : Lagache, Friaucourt. Le berger en Baie R. Moitrel
- VIANDES, VOLAILLES, GIBIERS ET AUTRES PRODUITS DE PICARDIE : Comptoir du Frais, Verneuil-en-Hallate - Lagache, Friaucourt - Sauvage Viandes, Feuquières-en-Vimeu
- FRUITS ET LÉGUMES : Mariette, Vironchaux - La Neuvilleoise, Forest-Montiers - Ferme de Romiotte, Ponthoile
- LÉGUMES BIO : Ferme de la Morette, Ponthoile
- SAFRAN DE LA BAIE : Poupard, Ponthoile
- FROMAGES : Leviel, Montcavrel - Fromagerie du Crotoy, Le Crotoy
- PAINS ET GÂTEAU BATTU : Fréville, Saint-Valery-sur-Somme
- MIEL DE LA BAIE : Mancaux, Saint-Valery-sur-Somme
- CONFITURES : Defacque, Vismes-au-Val
- BEURRE, CRÈME, OEUFS : Maillard, Campigneulles-les-Petites
- CONFITURE D'ARGOUSIER : Le Temps des Mets, Abbeville

Les Tourelles sensible à son environnement et au développement durable valorise l'approvisionnement en circuits courts.

Notre Chef et son équipe cuisinent les produits locaux et de saison afin de vous faire déguster des plats familiaux aux saveurs locales. Notre équipe en salle se fait un plaisir de vous informer sur nos producteurs locaux.

 Poissons de saison pour une pêche responsable et durable

 **CASTALIE**  
Eau de table micro filtrée, plate ou gazeuse, vous est offerte durant votre repas.



Ouvert tous les jours, midi et soir, 12h-14h (en we 14h30) et 19h-21h (en we 22h).  
Réservation recommandée.  
En été, déjeunez en terrasse et profitez de la vue panoramique sur la Baie de Somme ou de notre jardin.





## FRUITS DE MER

6 huîtres normandes n°2	17.00 €
12 huîtres normandes n°2	28.00 €
Crevettes roses	12.00 €
Crevettes grises	11.00 €
Tourteau	17.00 €
Langoustines	19.00 €
Le demi-homard breton « façon Bellevue »	au cours du jour

L'Assiette de fruits de mer 27.00 €  
(Crevettes grises et roses, coquillages, moules, langoustines, 3 huîtres)

Le Plateau de fruits de mer 45.00 €  
(Crevettes grises et roses, coquillages, moules, langoustines, 4 huîtres, ½ tourteau)

Le Plateau royal de fruits de mer pour 2 personnes 99.00 €  
(Crevettes grises et roses, coquillages, moules, langoustines, 8 huîtres, 1 tourteau, 1 homard)



## MENU ENFANT À 9,50€

Soupe du moment ou crevettes roses

Poisson du jour ou Escalope de dinde  
Accompagnements : frites, légumes ou pâtes,  
ou Spaghetti bolognaise maison

Petit pot de crème chocolat ou cône glacé ou fromage blanc

## GLACES ARTISANALES

La Dame Blanche 7.50 €  
(3 boules de glace vanille, chocolat chaud  
et crème fouettée)

Café Liégeois 7.50 €  
(3 boules de glace café, espresso froid  
et crème fouettée)

La coupe glacée des Tourelles 8.50 €  
Sorbet pomme arrosé de Reinette de Picardie 8.50 €

La coupe 2 boules au choix 3.70 €  
La coupe 3 boules au choix 6.00 €

Choix de glaces : vanille Bourbon, chocolat, café,  
amande, caramel au beurre salé,  
pistache

Choix de Sorbets : pomme, citron, fruits rouges,  
cassis noir, figue

Supplément crème fouettée +1.00 €



À L'ARDOISE  
Découvrez nos  
suggestions du jour  
et plats locavores

RESTAURANT  
locavore

une action baiedesomme-zero-carbone.org

Pour de longs séjours avec des enfants et/ou en demi-pension, le Chef peut varier vos menus

## MENU À 29,50€ OU "À LA CARTE"

### ENTRÉE AU CHOIX

- Vol au vent d'escargot à la crème de rollot (Suppl. 1.50 €) 13.00 €
- Ficelle picarde aux fruits de mer et salade de saison 13.00 €
- Rémoulade de céleri et pomme fruit au hareng doux, ketchup de betteraves rouges 13.00 €
- Poireaux à la vinaigrette flamande et truite fumée, salade de cameline 13.00 €

### PLAT AU CHOIX

- Blanquette de lotte au safran de la Baie et julienne de carottes des sables (Suppl. 1.50 €) 18.00 €
- Poitrine de porc élevé au lin, confite au miel de la Baie et épices douces, écrasé de patates douces 16.00 €
- Tajine d'épaule d'agneau et ses légumes oubliés au beurre demi sel 16.00 €
- Dos de merlu rôti, beurre blanc aux algues Dulce, choucroute de céleri à l'anis étoilé 16.00 €

### DESSERT OU FROMAGE AU CHOIX

- Sélection de fromages locaux, salade de saison et pignon de pin 8.50 €
- Faisselle fermière de Montcavrel, confiture d'argousier 5.50 €
- Brioche perdue aux amandes et coulis de caramel, glace caramel au beurre salé 7.00 €
- Sabayon à la pomme confite de Vironchaux 7.00 €
- Le tout chocolat des Tourelles, crème anglaise chocolat 7.00 €

## LES INCONTOURNABLES

- Velouté de poissons côtiers, pain à l'ail et huile bio 10.00 €
- Croquettes de crevettes grises façon Tourelles, salade de saison 16.00 €
- Filet de bœuf de race française rôti au poivre fumé 22.00 €
- Marmite de moules, frites 16.00 €
- Marmite de moules à la crème, frites 16.50 €



## PLATS VEGETARIENS

- Soupe du moment et ses croûtons 8.00 €
- Quiche aux légumes de saison et sa mélée de salade 12.00 €
- Petit chèvre fermier de la ferme de Montcavrel rôti au miel de la Baie et sa salade de saison 13.00 €

Nos plats indiqués du  
galet sont cuisinés avec les  
produits de nos fournisseurs  
locaux.

Maitre  
Restaurateur

Nos plats étant réalisés à la demande à partir de produits frais, merci de votre compréhension en cas d'attente ou de rupture éventuelle Prix TVA et service compris.