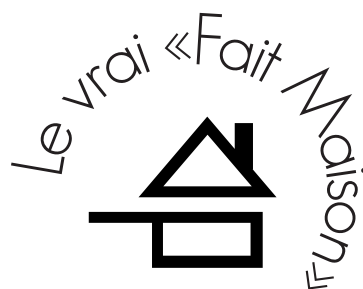


# La Dune aux Loups

Par Guillaume Fleury





Tous nos plats sont «faits maison»...

Nous travaillons avec des produits frais et de saison, certains d'entre eux peuvent manquer.

La qualité des produits est une priorité dans notre établissement, c'est pourquoi nous favorisons des fournisseurs dont nous connaissons la manière de travailler et avec qui nous avons une relation de confiance.

*Prix nets exprimés en euros. Taxes et services compris.  
La liste des allergènes est disponible à l'accueil.*



# À PARTAGER

## Les huîtres Lenoir Thomas N°3 et condiments

*(Servies avec échalotes au vinaigre de vin, toasts, beurre, citron)*

Les 6 huîtres	18 €
Les 9 huîtres	26 €
Les 12 huîtres	34 €

## Planche de rosette de Tubersent

*(Environ 100 gr, servi avec beurre, toasts, pickles)*

13 €

## Sardines millésimées de JC David, tartines et condiments

15 €

## Planche de jambon de porc noir de Bigorre

*(Environ 100 gr, servi avec toasts, beurre demi-sel de Philippe Olivier, beurre doux, condiments)*

28 €

## Planche de saumon fumé JC David et condiments

*(Environ 100 gr)*

26 €





## ENTRÉES

Les huîtres Lenoir Thomas N°3 et condiments

*(Servies avec échalotes au vinaigre de vin, toasts, beurre, citron)*

Les 6 huîtres	18 €
Les 9 huîtres	26 €
Les 12 huîtres	34 €

Ceviche de Saint-jacques, vinaigrette mangue passion	23 €
--	------

Mi-cuit de foie gras aux truffes melanosporum, gelée de safran de la Baie de Somme	32€
---	-----

Crumble d'escargots et girolles en persillade	18 €
---	------

Croustillant de butternut rôti au chèvre mi-affiné, salade de pousses et graines torréfiées	14 €
--	------

Entrée du moment	15 €
------------------	------

# PLATS

Suprême de volaille aux girolles	27 €
Filet de boeuf gratiné au roquefort AOP, pommes macaire	50 €
Agneau de 7 heures, jus au thym, moquette	32 €
Cabillaud rôti au vin rouge, écrasé de pommes de terre	26 €
Radiator aux truffes, jambon blanc truffé et copeaux de truffe	36 €
Ceviche de Saint-Jacques, pommes sautées, mesclun, vinaigrette mangue passion	35 €
Côte de boeuf <i>(Pour 2 personnes, environ 1 kg, sauce poivre)</i>	120 €
Homard bleu rôti au naturel* <i>(Selon arrivage, environ 750 gr, voir ardoise)</i>	Prix au cours
Sole poêlée* <i>(Selon arrivage)</i>	70 €
Suggestion du moment	25 €

*\*Sur commande uniquement*



# DESSERTS

Par Morgane FONTAINE

Sélection de fromages de notre affineur Philippe Olivier 18 €

Fromage du moment 11 €

Mousse chocolat caramel passion 9 €

Passion, pop corn, caramel 11 €

Meringue, chocolat, café 13 €

Feuilleté yuzu, poire et sésame noir 15 €

Assiette de sorbets et glaces de notre artisan glacier :

1 parfum 3.50 €

2 parfums 7 €

3 parfums 10 €

*Parfums glaces : café, chocolat, vanille*

*Parfums sorbets : passion, kalamansi*



# MENU BISTROT 29 €

Sauf le samedi soir, ponts et jours fériés

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT (suppl. 6 €)

ACCORD METS & VINS (AU VERRE)



## ENTRÉES

Croustillant de butternut rôti au chèvre mi-affiné, salade de pousses et graines torréfiées

AOP Bourgogne, Pinot Noir, «Domaine Camu» (+ 11,70 €)

Huîtres Lenoir Thomas N°3 (X6), toasts et condiments

AOC Côtes du Rhône, «Les Abeilles» (+ 7,70 €)

Entrée du moment

## PLATS

Suprême de volaille aux girolles

AOP Bourgogne, «Vézelay» (+ 8,20 €) / AOP Côte du Rhône, «La Bastide» (+ 8,10 €)

Cabillaud rôti au vin rouge, écrasé de pommes de terre

VDF Somme, «La cour de Bérénice» (+ 7,60 €) / AOP Bourgogne, Pinot Noir, «Domaine Camu» (+ 11,70 €)

Radiatori aux truffes, jambon blanc truffé et copeaux de truffe

(suppl. 11 €)

AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+ 6,90 €)

Suggestion du moment

## DESSERTS

Fromage du moment

AOC Pauillac, «B. Nathaniel» (+ 12 €)

Mousse chocolat caramel passion

IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €)

2 sorbets de notre artisan glacier

IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €)

Parfums glaces : café, chocolat, vanille

Parfums sorbets : passion, kalamansi

# MENU CRÉATION 55 €

## ENTRÉE + PLAT + DESSERT ACCORD METS & VINS (AU VERRE)

### ENTRÉES

Ceviche de Saint-jacques, vinaigrette mangue passion  
AOC Côtes du Rhône, «Les Abeilles» (+ 7,70 €)

Huîtres Lenoir Thomas N°3 (X 9), toasts et condiments  
AOC Côtes du Rhône, «Les Abeilles» (+ 7,70 €)

Crumble d'escargots et girolles en persillade  
AOP Bourgogne, Pinot Noir, «Domaine Camu» (+ 11,70 €)

### PLATS

Radiatori aux truffes, jambon blanc truffé et copeaux de truffe  
AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+ 6,90 €)

Cabillaud rôti au vin rouge, écrasé de pommes de terre  
VDF Somme, «La cour de Bérénice» (+ 7,60 €) / AOP Bourgogne, Pinot Noir, «Domaine Camu» (+ 11,70 €)

Agneau de 7 heures, jus au thym, moquette  
AOC Pauillac, «B. Nathaniel» (+ 12 €) / AOP Côte du Rhône, «La Bastide» (+ 8,10 €)

Fromage avant dessert  
(suppl. 10 €)

### DESSERTS

Sélection de fromages de la maison Philippe Olivier  
AOC Pauillac, «Baron Nathaniel» (+ 12 €)

Passion, pop corn, caramel  
Coupe de Champagne R & L Legras (+ 15 €) / IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €)

Meringue chocolat café  
Coupe de Champagne R & L Legras (+ 15 €) / IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €)

Sélection de 3 sorbets et glaces de notre artisan glacier  
IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €)

Parfums glaces : café, chocolat, vanille

Parfums sorbets : passion, kalamansi



# MENU TRADITION 85 €

## ENTRÉE + PLAT + DESSERT ACCORD METS & VINS (AU VERRE)

### ENTRÉES

Mi-cuit de foie gras aux truffes melanosporum, gelée de safran de la Baie de Somme  
IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €) / AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+ 6,90 €)

Les 12 huîtres Lenoir Thomas N°3, toasts et condiments  
AOC Côtes du Rhône, «Les Abeilles» (+ 7,70 €)

Crumble d'escargots et girolles en persillade  
AOP Bourgogne, Pinot Noir, «Domaine Camu» (+ 11,70 €)

Planche de jambon de porc noir de Bigorre  
(Beurre demi-sel de Philippe Olivier, beurre doux, condiments)  
AOC Côtes de Provence «Pertuade» (+ 6,60 €) / IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €)

Planche de saumon fumé JC David et condiments  
AOC Côtes du Rhône, «Les Abeilles» (+ 7,70 €) / VDF Somme, «La cour de Bérénice» (+ 7,60 €)

### PLATS

Filet de boeuf gratiné au roquefort AOP, pommes macaire  
AOC Pauillac, «B. Nathaniel» (+ 12 €) / AOP Côte du Rhône, «La Bastide» (+ 8,10 €)

Côte de boeuf (pour 2)  
AOC Pauillac, «B. Nathaniel» (+ 12 €) / AOP Côte du Rhône, «La Bastide» (+ 8,10 €)

Demi homard bleu rôti au naturel (pour 2, selon arrivage)\*  
AOP Bourgogne, «Vézelay» (+ 8,20 €)

Sole poêlée\*  
(suppl. 10 €)  
AOP Val de Loire, «Reuilly» (+ 6,90 €) / AOP Bourgogne, «Vézelay» (+ 8,20 €)

Fromage avant dessert  
(suppl. 10 €)

### DESSERTS

Sélection de fromages de la maison Philippe Olivier  
AOC Pauillac, «B. Nathaniel» (+ 12 €)

Meringue chocolat café  
Coupe de Champagne R & L Legras (+ 15 €) / IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €)

Feuilleté yuzu poire et sésame noir  
Coupe de Champagne R & L Legras (+ 15 €) / IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €)

\* sur commande uniquement





## MENU ENFANT 20 €

(12 ANS MAX)

### Choisis ton plat

Steak de boeuf, frites

Poisson du moment, frites

Pâtes aux truffes et jambon blanc truffé

### Choisis ton dessert

1 boule de glace

Passion Pop corn

Gâteau pâte à tartiner

### Boisson

1 sirop à l'eau

Diabolo

Limonade

Jus de fruits





214 avenue de La Dune aux Loups  
62520 Le Touquet-Paris-Plage  
[dune@restaurants-le-touquet.fr](mailto:dune@restaurants-le-touquet.fr)  
03 21 05 42 54