

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, mogette	32 €
Cabillaud rôti au vin rouge, écrasé de pommes de terre	26 €
Radiatori aux truffes, jambon blanc truffé et copeaux de truffe	36 €
Ceviche de Saint-Jacques, pommes sautées, mesclun, vinaigrette mangue passion	35 €
Côte de boeuf (Pour 2 personnes, environ 1 kg, sauce poivre)	120 €
Homard bleu rôti au naturel* (Selon arrivage, environ 750 gr, voir ardoise)	Prix au cours
Sole poêlée* (Selon arrivage)	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, mogette
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 Paillac, «B. Nathaniel» (+ 12 €) / AOP Côte du Rhône, «La Bastide» (+ 8,10 €)

Côte de boeuf (pour 2)
AOC Paillac, «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 Paillac, «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
03 21 05 42 54