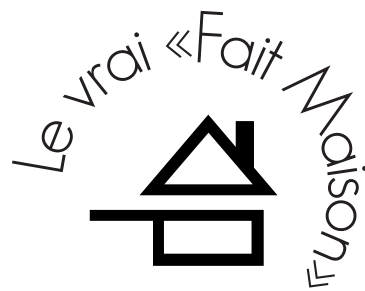


La Dune aux Loups

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	19 €
Les 9 huîtres	28 €
Les 12 huîtres	36 €

Planche de rosette de Tubersent

(Environ 100 gr, servie avec beurre, toasts, pickles)

15 €

Sardines millésimées de JC David, tartines et condiments

17 €

Planche de jambon de porc noir de Bigorre

(Environ 100 gr, servie avec toasts, beurre demi-sel, beurre doux, condiments)

29 €

Planche de saumon fumé, condiments

(Environ 100 gr)

28 €

Planche de chorizo Iberico

(Environ 100 gr)

17 €

Planche de fromage

18 €

Planche mixte (porc noir de Bigorre, rosette de Tubersent, chorizo Iberico, 5 fromages)

30 €

Planche Gargantua (4 huîtres, chorizo Iberico, saumon fumé,

sardines millésimées JC David, jambon de porc noir, rosette de Tubersent, fromage, toasts et condiments)

(Convient pour 3 à 4 personnes)

65 €





ENTRÉES

Les huîtres Lenoir Thomas N°3 et condiments

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

Les 6 huîtres	19 €
Les 9 huîtres	28 €
Les 12 huîtres	36 €
Oeuf parfait, tagliatelles de légumes de saison, ravigote ail noir et mayonnaise légère fumée, porc noir de Bigorre	20 €
Burrata, tomates cerises, ail confit, pesto roquette et noisette, toasts	16 €
Mi-cuit de foie gras à la Williamine et au piment d'Espelette, chutney poire échalote, briochette	35€
Cromesqui d'escargots et girolles, crème aigre aux fines herbes, mesclun	21 €
Duo d'huîtres (4 pièces) et saumon fumé, toasts et condiments	26 €
Planche de saumon fumé, crème aux herbes, condiments, toasts	28 €
Planche de jambon de porc noir de Bigorre, condiments, toasts au levain	29 €
Entrée du moment	16 €

PLATS

Épaulé de cochon de Tubersent confite au piment doux fumé	26 €
Radiatori aux truffes, jambon blanc truffé et copeaux de truffe	38 €
Coeur de ris de veau crousti-moelleux, sauce espagnole corsée à l'ail noir	52 €
Souris d'agneau, jus aux aromates, pommes sautées	38 €
Merlu à la plancha, risotto au chorizo Iberico, épinards et petits pois	35 €
Onglet de boeuf écossais (250 gr), crème de Kampot et oignons	38 €
Suggestion du moment	26 €
Côte de boeuf, trilogie de sauces <i>(Pour 2 personnes, environ 1, 1 kg)</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 €

*Sur commande uniquement



DESSERTS

Par Morgane FONTAINE

Sélection de fromages	18 €
Fromage du moment	10 €
Mousse chocolat caramel beurre salé	10 €
Tartelette fraises et vinaigre de framboise	12 €
Meringue fruits rouges pistache	12 €
Feuilleté coco-passion	12 €
Pudding pomme calva, fèves de tonka	8 €
Coupe de fraises	12 €
Crêpes suzette <i>(Pour 2 personnes)</i>	45 €
Baba au rhum, crème légère et cerise amarena, rasade de rhum vieux	25 €
Assiette de sorbets et glaces	
1 parfum	3.50 €
2 parfums	7 €
3 parfums	10 €



MENU ESSENTIEL 29 €

Sauf le samedi soir, ponts et jours fériés

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

ENTRÉES

Saumon fumé, toasts, citron, pickles

Assiette de rosette de Tubersent

PLATS

Épaule de cochon de Tubersent confite au piment doux fumé, frites

Filet de merlu, beurre blanc

DESSERTS

Pudding pomme calva, fèves de tonka

Sélection de 2 sorbets et glaces



MENU BISTROT 36 €

Sauf le samedi soir, ponts et jours fériés

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

ENTRÉES

Oeuf parfait, mayonnaise légère fumée, croûtons, pousses de radis
AOP Bourgogne, Pinot Noir, «Domaine Camu» (+ 11,70 €)

Huîtres Lenoir Thomas N°3 (X 5), toasts et condiments
AOC Côtes du Rhône, «Les Abeilles» (+ 7,70 €)

Burrata, tomates cerises et ail confit, pesto roquette et noisette, toasts
AOC Côtes de Provence Miraval «Sainte Victoire» (+7,60) /
AOP Bourgogne, Pinot Noir, «Domaine Camu» (+ 11,70 €)

Entrée du moment

PLATS

Épaule de cochon de Tubersent confite au piment doux fumé
AOP Côte du Rhône, «La Bastide» (+ 8,10 €) / AOC Côtes de Bourg, Château Haut Guiraud (+8,10)

Filet de merlu, beurre blanc
VDF Somme, «La cour de Bérénice» (+ 7,60 €) / AOC Bourgogne, Petit châblis, Alain Geoffroy (+ 8,90 €)

Radiatori aux truffes, jambon blanc truffé et copeaux de truffe
(suppl. 11 €)
AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+ 6,90 €)

Plat du moment

DESSERTS

Mousse chocolat caramel beurre salé
IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,80 €) / Coupe de Champagne R & L Legras (+ 15 €)

Sélection de 3 sorbets et glaces
IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,80 €) / Coupe de Champagne R & L Legras (+ 15 €)

Pudding pomme calva, fèves de tonka

Fromage du moment
AOC Côtes de Bourg, Château Haut Guiraud (+8,10)

MENU CRÉATION 55 €

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

ENTRÉES

Duo d'huîtres (3 pièces) et saumon fumé, toasts et condiments
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 €)

Cromesqui d'escargots et girolles, crème aigre aux fines herbes, mesclun
AOP Bourgogne, Pinot Noir, «Domaine Camu» (+ 11,70 €) / AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+ 6,90 €)

Oeuf parfait, tagliatelles de légumes de saison, ravigote ail noir
et mayonnaise légère fumée, porc noir de Bigorre
AOC Bourgogne, Petit châblis, Alain Geoffroy (+ 8,90 €) / AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+ 6,90 €)

PLATS

Radiatori aux truffes, jambon blanc truffé et copeaux de truffe
AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+ 6,90 €) / AOP Bourgogne, Pinot Noir, «Domaine Camu» (+ 11,70 €)

Onglet de boeuf ecossais (180 gr), crème de Kampot et oignons
AOP Côte du Rhône, «La Bastide» (+ 8,10 €) / AOC Côtes de Bourg, Château Haut Guiraud (+8,10)

Merlu à la plancha, risotto au chorizo Iberico, épinards et petits pois
VDF Somme, «La cour de Bérénice» (+ 7,60 €) / AOC Bourgogne, Petit châblis, Alain Geoffroy (+ 8,90 €)

Souris d'agneau, jus aux aromates, pommes sautées
(suppl. 5 €)
AOP Bourgogne, Pinot Noir, «Domaine Camu» (+ 11,70 €)

DESSERTS

Sélection de fromages
AOC Côtes de Bourg, Château Haut Guiraud (+8,10 €)

Meringue fruits rouges pisatche
Coupe de Champagne R & L Legras (+ 15 €) / IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,80 €)

Sélection de 3 sorbets et glaces
IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,80 €)

Feuilleté coco-passion
Coupe de Champagne R & L Legras (+ 15 €) / IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,80 €)

MENU TRADITION 89 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ACCORD METS & VINS (AU VERRE)

ENTRÉES

Mi-cuit de foie gras à la Williamine et au piment d'Espelette,
chutney poire échalote, briochette

IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,80 €) / 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 €)

Assiette terre et mer (foie gras et saumon fumé)

AOC Bourgogne, Petit châblis, Alain Geoffroy (+ 8,90 €) / AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+ 6,90 €)

Planche de jambon de porc noir de Bigorre

PLATS

Souris d'agneau, jus aux aromates, pommes sautées

VDF Somme, «La cour de Bérénice» (+ 7,60 €) / AOC Bourgogne, Petit châblis, Alain Geoffroy (+ 8,90 €)

Côte de boeuf, trilogie de sauces (pour 2)

AOC Côtes de Bourg, Château Haut Guiraud (+8,10) / AOP Côte du Rhône, «La Bastide» (+ 8,10 €)

Demi homard bleu rôti au naturel (pour 2, selon arrivage)*

AOC Bourgogne, Petit châblis, Alain Geoffroy (+ 8,90 €)

Coeur de ris de veau crousti moelleux, sauce espagnole corsée à l'ail noir

AOC Côtes de Bourg, Château Haut Guiraud (+8,10) / AOP Côte du Rhône, «La Bastide» (+ 8,10 €)

DESSERTS

Sélection de 5 fromages

Baba au rhum, crème légère et cerise amarena, rasade de rhum vieux (Suppl. 11 €)

Crêpes suzette (Suppl. 10 €/pers) Pour 2 personnes

Tartelette fraises et vinaigre de framboise

Meringue fruits rouges pistache

Feuilleté coco-passion

SUGGESTIONS VINS-DESSERTS

AOC Champagne A&C Toullec assemblage Premier Cru (+ 15 €) / IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,80 €)

* sur commande uniquement

MENU ENFANT 20 €

(12 ANS MAX)

Choisis ton plat

Risotto chorizo, petits pois
Merlu, beurre blanc, frites ou légumes
Onglet de boeuf, frites ou légumes
Pâtes aux truffes et jambon blanc truffé

Choisis ton dessert

1 boule de glace
Crêpe
Gaufre
Fraises au sucre

Boisson

1 sirop à l'eau
Diabolo
Limonade
Jus de fruits
(pomme, ananas, orange)





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