

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)

28 €

Planche de saumon fumé, condiments

(Environ 100 gr)

28 €

Planche Gargantua (4 huîtres, 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, mayonnaise légère fumée, croûtons, pousses de radis	12 €
---	------

Mi-cuit de foie gras à la Williamine et au piment d'Espelette, gel safran de la Baie de Somme, chutney poire échalotes, briochette	35€
---	-----

Cassolette de palourdes et amandes gratinée, crème de whisky de Hautefeuille	25 €
--	------

Pinsa tiède au jambon de porc noir, pesto roquette/noisette, poivrons confits, burrata et jeunes pousses	21 €
---	------

Duo d'huîtres (4 pièces) et saumon fumé, toasts et condiments	25 €
---	------

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

PLATS

Épaule de cochon de Tubersent confite au piment doux fumé	26 €
Coeur de ris de veau crousti moelleux, jus corsé à l'ail noir	52 €
Daurade en filets, sauce champagne et poivre Voatsiperifery, citron vert	32 €
Onglet de boeuf (250 gr) Ecosse IGP, chimichurri comme une béarnaise	38 €
Saint-Jacques à la plancha, risotto cresson et épinards, crumble pistache	38 €
Radiatori aux truffes, jambon blanc truffé et copeaux de truffe	35 €
Suggestion du moment	25 €
Côte de boeuf, trilogie de sauces <i>(Pour 2 personnes, environ 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 €
Pomme vanille vinaigre de cidre	14 €
Meringue tout chocolat	15 €
Feuilleté agrumes	12 €
Ananas passion tonka	14 €
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

Oeuf parfait, mayonnaise légère fumée, croûtons, pousses de radis

Assiette de rosette de Tubersent

PLATS

Épaule de cochon de Tubersent confite au piment doux fumé

Filet de daurade, pesto noisette/roquette

DESSERTS

Feuilleté agrumes

2 sorbets



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 €)

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 daurade, pesto noisette et roquette

VDF Somme, «La cour de Bérénice» (+ 7,60 €) / AOC Bourgogne, Petit chablis, 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

Feuilleté agrumes

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

2 sorbets

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

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 €)

Pinsa tiède au jambon de porc noir, pesto roquette et noisette,
poivrons confits, burrata et jeunes pousses
AOP Bourgogne, Pinot Noir, «Domaine Camu» (+ 11,70 €) / AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+ 6,90 €)

Cassolette de palourdes et amandes gratinée, crème de whisky de Hautefeuille
AOC Bourgogne, Petit chablis, 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 €)

Daurade en filets, sauce champagne et poivre Voatsiperifery, citron vert
VDF Somme, «La cour de Bérénice» (+ 7,60 €) / AOC Bourgogne, Petit chablis, Alain Geoffroy (+ 8,90 €)

Onglet de boeuf (180 gr) Ecosse IGP, chimichurri comme une béarnaise
AOP Côte du Rhône, «La Bastide» (+ 8,10 €) / AOC Côtes de Bourg, Château Haut Guiraud (+8,10)

Saint-Jacques à la plancha, risotto cresson et épinards, crumble pistache
VDF Somme, «La cour de Bérénice» (+ 7,60 €) / AOC Bourgogne, Petit chablis, Alain Geoffroy (+ 8,90 €)

DESSERTS

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

Pomme vanille vinaigre de cidre
Coupe de Champagne R & L Legras (+15 €) / IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,80 €)

Ananas passion tonka
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 €)

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,
gel safran de la Baie de Somme, chutney poire échalotes, 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 €)

Cassolette de palourdes, amandes et Saint-Jacques gratinée, crème de whisky de Hautefeuille
AOC Bourgogne, Petit châblis, Alain Geoffroy (+ 8,90 €) / AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+ 6,90 €)

PLATS

Daurade en filets, sauce champagne et poivre Voatsiperifery, citron vert
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, jus corsé 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
AOC Côtes de Bourg, Château Haut Guiraud (+8,10 €)

Baba au rhum, crème légère et cerise amarena, rasade de rhum vieux
Coupe de Champagne R & L Legras (+ 15 €) / IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,80 €)
(Suppl. 11 €)

Crêpes suzette
(Suppl. 10 €/pers)

Dessert au choix

* 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
Crêpe
Gaufre

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