

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 Fines De Claire N°3 et condiments

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

Les 6 huîtres	17 €
Les 9 huîtres	25 €
Les 12 huîtres	33 €

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 Fines De Claire N°3 et condiments

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

Les 6 huîtres	17 €
Les 9 huîtres	25 €
Les 12 huîtres	33 €

Assiette de rosette de Tubersent

(Beurre demi-sel de la maison Philippe Olivier, pickles)

10 €

Crème froide potimarron, noisette, oeuf parfait

13 €

Crumble d'escargots fumés et girolles en persillade

18 €

Mi-cuit de foie gras de canard du sud-ouest, gelée de safran de la Baie de Somme, chutney fraise, briochette

32 €

Saumon fumé JC David en dashi de mangues, pickles

20 €

Planche de jambon de porc noir de Bigorre

(Beurre demi-sel de Philippe Olivier, beurre doux, condiments)

28 €

PLATS

Radiatori aux truffes, jambon blanc truffé et copeaux de truffe	35 €
Poitrine de cochon confite miel gingembre <i>(Porc de Tubersent)</i>	23 €
Lieu jaune, crème agrumes, fenouil et céleri	36 €
Coeur de ris de veau croustillant, sauce aux champignons	55 €
Filet de boeuf, sauce au poivre de kampf	42 €
Homard bleu rôti au naturel* <i>(Selon arrivage, environ 750 gr, voir ardoise)</i>	Prix au cours
Côte de boeuf <i>(Pour 2 personnes, environ 1 kg, sauce poivre)</i>	100 €

**Sur commande uniquement*



DESSERTS

Par Morgane FONTAINE

Sélection de fromages de notre affineur Philippe Olivier 18 €

Fromage du moment 10 €

Mousse chocolat caramel passion 8 €

Passion, pop corn, caramel 8 €

Meringue, chocolat, café 10 €

Feuilleté yuzu, poire et sésame noir 13 €

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

Assiette de rosette de Tubersent

(Beurre demi-sel de la maison Philippe Olivier, pickles)

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

Crème froide potimarron, noisette, oeuf parfait

VDF Somme, «La cour de Bérénice» (+ 7,60 €) / AOC Val de Loire «Reuilly» (+ 8,60 €)

Huîtres Fines De Claire N°3 (X5), toasts et condiments

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

PLATS

Poitrine de cochon confite miel gingembre

(Porc de Tubersent)

AOC Pauillac, «B. Nathaniel» (+ 12 €)

Radiatori aux truffes, jambon blanc truffé et copeaux de truffe (Suppl. 10 €)

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

Lieu jaune, crème agrumes, fenouil et céleri

VDF Somme, «La cour de Bérénice» (+ 7,60 €)

DESSERTS

Fromage du moment

AOC Pauillac, «B. Nathaniel» (+ 12 €)

Mousse chocolat caramel passion

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

2 sorbets de notre artisan glacier

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

Parfums glaces : café, chocolat, vanille

Parfums sorbets : passion, kalamansi

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MENU CRÉATION 55 €

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

ENTRÉES

Saumon fumé JC David en dashi de mangues, pickles
AOC Côtes du Rhône, «Les Abeilles» (+ 7,70 €)

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

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

PLATS

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

Lieu jaune, crème agrumes, fenouil et céleri
VDF Somme, «La cour de Bérénice» (+ 7,60 €)

Filet de boeuf, sauce au poivre de kampfot (suppl. 10 €)
AOC Pauillac, «B. Nathaniel» (+ 12 €) / AOP Côte du Rhône, «Belleruche» (+ 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 (+ 15,50 €) / IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €)

Meringue chocolat café
Coupe de Champagne R & L Legras (+ 15,50 €) / 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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MENU TRADITION 85 €

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

ENTRÉES

Mi-cuit de foie gras de canard du sud-ouest, gelée de safran de la Baie de Somme, chutney fraise, briochette

IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €) / AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+ 6,90 €)

Les 12 huîtres Fines De Claire N°3, toasts et condiments

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

Crumble d'escargots fumés 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

Coeur de ris de veau croustillant, sauce aux champignons

AOC Pauillac, «B. Nathaniel» (+ 12 €) / AOP Côte du Rhône, «Belleruche» (+ 8,10 €)

Côte de boeuf *(pour 2)*

AOC Pauillac, «B. Nathaniel» (+ 12 €) / AOP Côte du Rhône, «Belleruche» (+ 8,10 €)

Demi homard bleu *(pour 2)* rôti au naturel*

AOP Bourgogne, «Vézelay» (+ 8,20 €)

Filet de boeuf, sauce au poivre de kampo

AOC Pauillac, «B. Nathaniel» (+ 12 €) / AOP Côte du Rhône, «Belleruche» (+ 8,10 €)

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 (+ 15,50 €) / IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €)

Feuilleté yuzu poire et sésame noir

Coupe de Champagne R & L Legras (+ 15,50 €) / IGP Côtes de Gascogne, «Saint Luc XVIII» (+ 7,60 €)

* *sur commande uniquement*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





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

PLATS ENFANT À 13 €

Steak de boeuf

Poisson du moment

Pâtes aux truffes et jambon blanc truffé





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