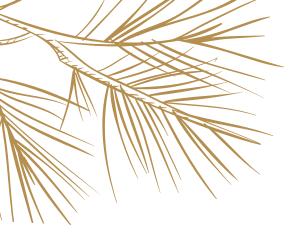
La Dune aux Loups

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	13 €
(Environ 100 gr, servi avec beurre, toasts, pickles)	
Sardines millésimées de JC David, tartines et condiments	15 €
Planche de jambon de porc noir de Bigorre	28 €
(Environ 100 gr, servi avec toasts, beurre demi-sel de Philippe Olivier, beurre doux, condiments)	
Planche de saumon fumé JC David et condiments	26 €
(Environ 100 gr)	





ENTRÉES

Les huîtres Fines De Claire N°3 et condiments

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

Les 6 huîtres Les 9 huîtres Les 12 huîtres	17 € 25 € 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 (Porc de Tubersent)	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 kampot	42€
Homard bleu rôti au naturel* (Selon arrivage, environ 750 gr, voir ardoise)	Prix au cours
Côte de boeuf (Pour 2 personnes, environ 1 kg, sauce poivre)	100€

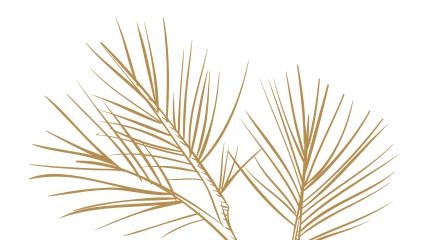
^{*}Sur commande uniquement





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 3 parfums	7 € 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 \in)

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

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 Bourgagne, 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 kampot (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

MENUTRADITION 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 kampot

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 vuzu poire et sésame noir

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



^{*} sur commande uniquement



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





L Dune Loups

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