

La Dune aux Loups

Par Guillaume Fleury





— B I S T R O T — *chic*

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

Planche de rosette de Tubersent 16 €

Servie avec beurre, toasts, pickles

Sardines millésimées de JC David, tartines et condiments 20 €

Planche de jambon de porc noir de Bigorre 32 €

Servie avec toasts, beurre demi-sel, beurre doux, condiments

Planche de saumon fumé, condiments 28 €

Planche de chorizo Iberico 17 €

Planche de fromage 18 €

Planche mixte 35 €

Porc noir de Bigorre, rosette de Tubersent, chorizo Iberico, 5 fromages





ENTRÉES

Accords mets-vins suggérés, en supplément

Oeufs du Bois Julien, mayonnaise à l'ail noir 9 €

Crumble de porc noir de Bigorre, mesclun

AOC Bourgogne Pinot noir, A. Ducal (+11.70 €)

Comme un vol-au-vent 29 €

Ris de veau, foie gras, guanciale et girolles clou

AOP Côtes du Rhône, Dom de La Bastide (+8.10 €)

Gravlax de saumon au charbon 17 €

Crème aux herbes, agrumes et toast au levain

AOC Bourgogne Petit Chablis, A. Geoffroy (+9.50 €)

Quart de romaine, sauce verte, oignons croustillant & pickles 16 €

Jambon de porc noir de Bigorre (20 mois d'affinage)

VDF Somme, La Cour de Bérénice (+9.70 €)

Mi-cuit de foie gras au piment d'Espelette, williamine

Chutney poires-échalotes, briochette

IGP Côtes de Gascogne, "St Luc XVIII" (+7.80 €)

60 gr 24 €

90 gr 36 €

Briochette supplémentaire + 3 €

Salade froide de potimarron rôti, burrata fumée 9 €

Noisette et mâche

AOC Val de Loire Reuilly, D Jamain (+9.70 €)

Les huîtres

Lenoir Thomas N°3 — huîtres bio de l'archipel de Chausey, élevées en pleine mer

AOC Côtes du Rhône "Les abeilles" D Colombo (+7.70 €)

Assiette de 5 17 €

Assiette de 6 20 €

Assiette de 9 29 €

Plateau de 12 38 €

Plateau de 18 56 €

Plateau de 24 74 €

PLATS

Accords mets-vins suggérés, en supplément

Tomahawk de Cochon de Tubersent 25 €

Jus corsé à l'ail rôti

AOP Côtes du Rhône, Dom de La Bastide (+8.10 €)

Coeur de ris de veau croustillant 57 €

Vin rouge et truffes, crémeux de panais, légumes — environ 180 gr

AOC Bourgogne Pinot noir, A. Ducal (+11.70 €)

Faux filet Angus, béarnaise

Pressé de pomme de terre, sucrine grillée

AOC Val de Loire, St Nicolas de Bourgueil, D Les Pins (+7.50 €)

350 gr 42 €

250 gr 33 €

180 gr 26 €

Chaudrée de la pêche du moment 32 €

Poisson du moment, haddock et coquillage, safran de la baie de Somme

AOC Côtes du Rhône "Les abeilles" D Colombo (+7.70 €)

Radiator aux truffes, jambon blanc truffé et copeaux de truffes 37 €

AOC Bourgogne Pinot noir, A. Ducal (+11.70 €)

Mi-cuit de thon mariné, mayo-miso 26 €

Pickles, grenades et poivrons grillés, jeunes pousses et pommes sautées

VDF Somme, La Cour de Bérénice (+9.70 €)

Sole poêlée 70 €

Selon arrivage

AOC Bourgogne Petit Chablis, A. Geoffroy (+9.50 €)

Côte de boeuf pour 2 130 €

Environ 1 kg, trilogie de sauces, frites et légumes — supplément couvert + 7 €

Homard bleu de notre vivier

Prix selon cours

Également à partager pour deux, demi-homard par convive (supplément couvert 7 €)

◆ Rôti au naturel

Crème de champagne au poivre sauvage, citron vert

◆ Grillé, persillade

◆ Flambé créole

Rhum, crème fraîche, cayenne, vanille



DESSERTS

Accords mets-vins suggérés, en supplément

La cabosse	14 €
Whisky Bellevoye Blanc Malt affiné en fût de Sauternes Charentes (+13,50 €)	
La meringue citron vert agrume	10 €
Champagne A&C Toullec Assemblage (+15,00 €) / IGP Côtes de Gascogne "St Luc XVIII" (+7,80 €)	
Crumble coing vanille	9 €
Champagne A&C Toullec Assemblage (+15,00 €) / AOC Val de Loire Reuilly, D Jamain (+9,70 €)	
Pudding pomme calva tonka	7 €
Calvados Christian Drouin "Sélection" (+14,00 €) / IGP Côtes de Gascogne "St Luc XVIII" (+7,80 €)	
Baba au rhum, crème légère, amarena et rasade de rhum vieux	25 €
Crêpes suzette (pour 2)	45 €
Champagne A&C Toullec Assemblage (+15,00 €)	
Brie de Meaux, mesclun	10 €
AOC Bordeaux Côtes de Bourg, CH Haut Guiraud (+8,60 €) / Cidre La Mordue Hard Cider Original (+6,00 €)	
Assiette de fromage	18 €
AOC Bordeaux Côtes de Bourg, CH Haut Guiraud (+8,60 €)	
Assiette de sorbets et glaces	
1 parfum	5 €
2 parfums	8 €
3 parfums	10 €



MENU ESSENTIEL 30 €

Entrée + plat ou plat + dessert (hors boisson)

Le midi uniquement, hors veille de jours fériés, jours fériés, ponts et fêtes

ENTRÉES

- Oeuf du Bois Julien, mayonnaise à l'ail noir, crumble de porc noir de Bigorre, mesclun
- Salade froide de potimarron rôti, burrata fumée, noisette et mâche

PLATS

- Découpe de cochon, jus corsé à l'ail rôti
- Pêche du moment

DESSERTS

- Glace 2 boules
- Pudding pomme calva tonka

MENU BISTROT 39 €

Entrée + plat + dessert (hors boisson)

Hors vendredi soir, samedi soir, veille de jours fériés, jours fériés, ponts et fêtes

ENTRÉES

Accords mets-vins suggérés, en supplément

- Oeuf du Bois Julien, mayonnaise à l'ail noir, crumble de porc noir de Bigorre, mesclun
AOC Bourgogne Pinot noir, A. Ducal (+11.70 €)
- Gravlax de saumon au charbon, crème aux herbes, agrumes et toast au levain
AOC Bourgogne Petit Chablis, A. Geoffroy (+9.50 €)
- 5 huîtres (huître supplémentaire + 3,50 €)
AOC Côtes du Rhône "Les abeilles" D Colombo (+7.70 €)
- Quart de romaine, sauce verte, oignons croustillant & pickles, jambon de porc noir de Bigorre
VDF Somme, La Cour de Bérénice (+9.70 €)
- Salade froide de potimarron rôti, burrata fumée, noisette et mâche
AOC Val de Loire Reuilly, D Jamain (+9.70 €)

PLATS

Accords mets-vins suggérés, en supplément

- Découpe de cochon, jus corsé à l'ail rôti
AOP Côtes du Rhône, Dom de La Bastide (+8.10 €)
- Mi-cuit de thon mariné, mayo-miso, pickles, grenades et poivrons grillés, jeunes pousses et pommes sautées
VDF Somme, La Cour de Bérénice (+9.70 €)
- Faux filet Angus 180 gr, béarnaise, frites
AOC Val de Loire, St Nicolas de Bourgueil, D Les Pins (+7.50 €)
- Radiatori (supplément + 11 €)
AOC Bourgogne Pinot noir, A. Ducal (+11.70 €)

DESSERTS

Accords mets-vins suggérés, en supplément

- 3 boules de glace
- Brie de Meaux, mesclun
AOC Bordeaux Côtes de Bourg, CH Haut Guiraud (+8.60 €) / Cidre La Mordue Hard Cider Original (+6.00 €)
- Pudding pomme calva tonka
Calvados Christian Drouin "Sélection" (+14.00 €) / IGP Côtes de Gascogne "St Luc XVIII" (+7.80 €)
- Crumble coing vanille
Champagne A&C Toullec Assemblage (+15.00 €) / AOC Val de Loire Reuilly, D Jamain (+9.70 €)

MENU DU CHEF 59 €

Entrée + plat + dessert (hors boisson)

Servi à tous les services, tous les jours

ENTRÉES

Accords mets-vins suggérés, en supplément

- 6 huîtres (chaque huître supplémentaire 3,50 €)
AOC Côtes du Rhône "Les abeilles" D Colombo (+7.70 €)
- Gravlax de saumon au charbon, crème aux herbes, agrumes et toast au levain
AOC Bourgogne Petit Chablis, A. Geoffroy (+9.50 €)
- Quart de romaine, sauce verte, oignons croustillant & pickles,
jambon de porc noir de Bigorre
VDF Somme, La Cour de Bérénice (+9.70 €)
- Mi-cuit de foie gras au piment d'Espelette, williamine,
chutney poires-échalotes, briochette (supplément + 7 €)
IGP Côtes de Gascogne, "St Luc XVIII" (+7.80 €)

PLATS

Accords mets-vins suggérés, en supplément

- Faux filet Angus 250 gr, béarnaise, frites
AOC Val de Loire, St Nicolas de Bourgueil, D Les Pins (+7.50 €)
- Radiatori aux truffes, jambon blanc truffé et copeaux de truffes
AOC Bourgogne Pinot noir, A. Ducal (+11.70 €)
- Chaudrée de la pêche du moment,
poisson du moment, haddock et coquillage, safran de la baie de Somme
AOC Côtes du Rhône "Les abeilles" D Colombo (+7.70 €)
- Comme un vol-au-vent, ris de veau, foie gras, guanciale et girolles clou,
petits légumes
AOP Côtes du Rhône, Dom de La Bastide (+8.10 €)

DESSERTS

Accords mets-vins suggérés, en supplément

- La cabosse (supplément + 4 €)
Whisky Bellevoye Blanc Malt affiné en fût de Sauternes Charentes (+13.50 €)
- La meringue citron vert agrume
Champagne A&C Toullec Assemblage (+15.00 €) / IGP Côtes de Gascogne "St Luc XVIII" (+7.80 €)
- Crumble coing vanille
Champagne A&C Toullec Assemblage (+15.00 €) / AOC Val de Loire Reuilly, D Jamain (+9.70 €)
- Brie de Meaux, mesclun
AOC Bordeaux Côtes de Bourg, CH Haut Guiraud (+8.60 €) / Cidre La Mordue Hard Cider Original (+6.00 €)
- Assiette de fromage
AOC Bordeaux Côtes de Bourg, CH Haut Guiraud (+8.60 €)

MENU ENFANT 20 €

(12 ANS MAX)

Choisis ton plat

Petit faux-filet Angus, frites ou légumes

Pêche du moment, beurre blanc, frites ou légumes

Pâtes aux truffes et jambon truffé

Choisis ton dessert

1 boule de glace

Crêpe

Gaufre

Petit morceau de brie de Meaux

Boisson

1 sirop à l'eau

Diabolo

Limonade

Jus de fruits

(pomme, ananas, orange)





VOTRE ÉVÉNEMENT, NOTRE SAVOIR-FAIRE

La Dune aux Loups s'adapte à chaque occasion, en privatisation totale, partielle, ou en simple réservation de groupe.

Anniversaires & fêtes de famille

Une ambiance chaleureuse, un menu qui vous ressemble.

Séminaires & événements professionnels

Efficacité et convivialité, des formules adaptées à vos horaires.

Mariages & réceptions

Un cadre d'exception, un accompagnement sur mesure du premier échange au grand jour.

Cocktails & soirées privées

Notre équipe imagine avec vous une expérience culinaire unique.

Chaque événement est unique : parlons-en ensemble pour construire la formule qui vous correspond.

Renseignements & réservations

03 21 05 42 54



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