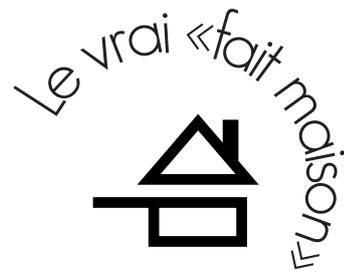


La Dune aux Loups

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 de David Hervé et ses condiments

(Servies avec échalotes au vinaigre de vin, gelée de saké, grenade et vinaigre de riz, toasts et beurres)

Petit fils et arrière petit fils d'ostréiculteurs, David Hervé reprend la production locale des huîtres du Bassin de Marennes Oléron. Des huîtres d'exception élevées avec amour et passion.

Les 6 huîtres	29 €
Les 9 huîtres	40 €
Les 12 huîtres	52 €

(Chaque huître supplémentaire 4 €)

Planche de rosette de Tubersent	13 €
---------------------------------	------

(Beurre, pain, pickles)

Sardines millésimées de JC David, tartines et condiments	13 €
--	------

Os à moelle rôti à l'ail et toasts	16 €
------------------------------------	------

Planche de fromage de notre affineur Philippe Olivier	18 €
---	------

Planche de jambon de porc noir de Bigorre	26 €
---	------

(Toasts, beurre demi-sel de Philippe Olivier, beurre doux du Montreuillois, condiments)

Planche de charcuterie ibérique, de porc noir de Bigorre, d'Italie DOP et locale	27 €
--	------

Planche de saumon fumé JC David et condiments	27 €
---	------





ENTRÉES

Les huîtres de David Hervé et ses condiments :

(Servies avec échalotes au vinaigre de vin, gelée de saké, grenade et vinaigre de riz, toasts et beurres)

Petit fils et arrière petit fils d'ostréiculteurs, David Hervé reprend la production locale des huîtres du Bassin de Marennes Oléron. Des huîtres d'exception élevées avec amour et passion.

Les 6 huîtres	29 €
Les 9 huîtres	40 €
Les 12 huîtres	52 €

(Chaque huître supplémentaire 4 €)

Oeuf Onsen, tagliatelles de légumes de saison, ravigote ail noir et fines herbes, mayonnaise légère au citron vert 12 €

Crèmeux de féta et tomates cerises confites, mouillettes de focaccia, amandes 13 €

Jambon persillé au Bourgogne Aligoté, pickles, mesclun et mayonnaise estragon 18 €

Chèvre mariné à l'huile d'Alexis Munoz, ail confit, tomates séchées, jambon de porc noir de Bigorre et toasts 23 €

Planche de charcuterie ibérique, de porc noir de Bigorre, d'Italie DOP et locale 27 €

Duo, huîtres de David Hervé (x 3) et saumon fumé JC David 29 €

Nougat de foie gras aux fruits secs et au pain d'épices, gelée de safran de la Baie de Somme et chutney de betteraves 35 €

(Quantités limitées suite à la situation sanitaire qui touche les élevages avicoles)

Crème froide de chou-fleur au thym citron, langoustines brûlées, vinaigrette aux herbes et oeufs de poisson 36 €

PLATS

Pêche du jour	23 €
Épaule de cochon de Tubersent confite au piment doux fumé, jus court	23 €
Moules marinières <i>(suppl. crème 2 €)</i>	23 €
Onglet de boeuf Ecosse IGP, sauce bordelaise et os à moelle	32 €
Radiator à la crème de truffe, jambon blanc truffé	35 €
Pavé de bar à la plancha, sauce champagne, agrumes et poivre sauvage Voantsy Perifery	37 €
Turbot rôti en croûte d'herbes, crème d'orange et safran de la Baie de Somme	48 €
Côte de veau normande, jus au cidre et morilles	45 €
Ris de veau crousti-moelleux, sauce vin rouge	52 €
Sole poêlée*	Prix au cours
Homard bleu rôti au naturel* <i>(Selon arrivage, environ 500 gr, voir ardoise)</i>	Prix au cours
Côte de boeuf <i>(Sélection de notre boucher, pour 2 personnes, selon arrivage, environ 1 kg, servie avec frites, légumes et sauces)</i>	120 €

*A commander 24h avant minimum



DESSERTS

Par Morgane FONTAINE

Mousse au chocolat, caramel au beurre salé	9 €
Coco exotique	13 €
Feuilleté citron	13 €
Éclair chocolat café	16 €
Fraise sakura	16 €
Sélection de fromages de notre affineur Philippe Olivier	18 €
Assiette de sorbets et glaces de notre artisan glacier :	
1 parfum	5 €
2 parfums	9 €
3 parfums	13 €
<i>Parfums glaces : café, chocolat, vanille</i>	
<i>Parfums sorbets : cassis, passion, kalamansi</i>	
Crêpes Suzette (Pour 2)	45 €
<i>(Selon disponibilité)</i>	



MENU BISTROT 29 €

SAUF LE SAMEDI SOIR ET JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT (suppl. 6 €)

ACCORD METS & VINS (AU VERRE)

Nos suggestions du moment peuvent s'adapter au menu.

ENTRÉES

Oeuf Onsen, tagliatelles de légumes de saison, ravigote ail noir et fines herbes, mayonnaise légère au citron vert

AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+ 6,90 €)

Crèmeux de féta et tomates cerises confites, mouillettes de focaccia, amandes

AOP Côtes de Provence, rosé, «Pertuade» (+ 6,60 €)

Jambon persillé au Bourgogne Aligoté, pickles, mesclun et mayonnaise estragon

AOC Bourgogne «Aligoté» (+ 6 €)

PLATS

Moules marinières (crème, suppl. 2 €)

Bière des 2 Caps (+ 6 €)

Épaule de cochon de Tubersent confite au piment doux fumé, jus court

AOP Côtes du Rhône, «Petit Visan» (+ 7,70 €)

Pêche du jour

DESSERTS

Fromage du jour de la maison Philippe Olivier

AOC Pauillac, «B. Nathaniel 2018» (+ 12 €)

Mousse au chocolat, caramel au beurre salé

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

2 sorbets de notre artisan glacier

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

Parfums glaces : café, chocolat, vanille

Parfums sorbets : cassis, passion, kalamansi

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



MENU FORÊT 55 €

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

ENTRÉES

Chèvre mariné à l'huile d'Alexis Munoz, ail confit, tomates séchées,
jambon de porc noir de Bigorre et toasts

AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueuil» (+ 6,90 €)

AOP Bourgogne, «Vézelay» (+ 7,80 €)

Duo saumon fumé JC David et huîtres de David Hervé (x 2)

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

Planche de charcuterie ibérique, de porc noir de Bigorre,
d'Italie DOP et locale

AOP Côtes de Provence, «La Martinette» (+ 8,90 €)

PLATS

Filet de bar à la plancha, sauce champagne, agrumes et
poivre sauvage Voantsy Perifery

AOP Bourgogne, «Vézelay» (+ 7,80 €)

Radiator à la crème de truffe, jambon blanc truffé

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

AOP Côtes du Rhône, «Petit Visan» (+ 7,70 €)

Onglet de boeuf Ecosse IGP, sauce bordelaise et os à moelle

AOC Pauillac, «B. Nathaniel 2018» (+ 12 €)

Fromage avant dessert

(suppl. 10 €)

DESSERTS

Sélection de fromages de la maison Philippe Olivier

AOC Pauillac, «Baron Nathaniel» 2018 (+ 12 €)

Coco exotique

Coupe de Champagne A & C Toullec (+ 15,50 €)

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

Feuilleté citron

Coupe de Champagne A & C Toullec (+ 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 : cassis, passion, kalamansi

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

MENU CRÉATION 85 €

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

ENTRÉES

Nougat de foie gras aux fruits secs et au pain d'épices,
gelée de safran de la Baie de Somme et chutney de betteraves

IGP Côte de Gascogne, «St Luc XVIII» (+ 7,60 €)

AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueuil» (+ 6,90 €)

Crème froide de chou-fleur au thym citron, langoustines brûlées,
vinaigrette aux herbes et oeufs de poisson

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

Les 6 huîtres de David HERVÉ et ses condiments

(Chaque huître supplémentaire 4 €)

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

PLATS

Ris de veau crousti-moelleux, sauce vin rouge

AOP Bourgogne, «Petit Chablis» (+ 9,60 €)

AOP Côtes du Rhône, «Petit Visan» (+ 7,70 €)

Turbot rôti en croûte d'herbes, beurre orange et safran
de la Baie de Somme

AOP Bourgogne, «Vézelay» (+ 7,80 €)

AOC Bourgogne «Petit Chablis» (+ 9,60 €)

Côte de veau normande, jus au cidre et morilles

AOP Bourgogne, «Vézelay» (+ 7,80 €)

AOP Côtes du Rhône, «Petit Visan» (+ 7,70 €)

Fromage avant dessert

(suppl. 10 €)

DESSERTS

Sélection de fromages de la maison Philippe Olivier

AOC Pauillac, «B. Nathaniel 2018» (+ 12 €)

Éclair chocolat café

AOP Côtes de Provence, «La Martinette» (+ 8,90 €)

Coupe de Champagne A & C Toullec (+ 15,50 €)

Fraise sakura

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

Coupe de Champagne rosé Thiénot (+ 16 €)

Feuilleté citron

IGP Côte de Gascogne, «St Luc XVIII» (+ 7,60 €)

Coupe de Champagne A & C Toullec (+ 15,50 €)

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





MENU DÉCOUVERTE 150 €

MENU POUR TOUS LES CONVIVES DE LA TABLE, SUR RÉSERVATION
(Du jeudi au dimanche uniquement)

Laissez-vous séduire par une cuisine créative et improvisée...

Notre chef vous fera découvrir le fruit de son imagination à travers ce menu en 9 services, avec des mets élaborés selon les arrivages du jour.

Accord mets et vins 3 verres 23 €

Accord mets et vins 5 verres 34 €

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

MENU ENFANT 20 €

(12 ans max)

Poisson

ou

Steak de boeuf

ou

Moules marinières

Glace (1 boule)

ou

Crêpe

+

1 sirop à l'eau ou diabolo

(+ 2 €) soda ou jus de fruit





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