

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 charcuteries locales, de porc noir, ibérique et Italie IGP

(Environ 100 gr)

23 €

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 €

Entrée du moment <i>(selon arrivage)</i>	14 €
--	------

Assiette de rosette de Tubersent

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

Oeuf onsen, tagliatelles de légumes de saison, vinaigrette à l'ail noir	12 €
---	------

(Oeufs de la ferme du Bois-Julien)

Duo, huîtres Fines De Claire N°3 (X4), et saumon fumé JC David	23 €
--	------

(Toasts et condiments)

Crumble d'escargots fumés et girolles en persillade	18 €
---	------

Crèmeux de fêta AOP, tomates cerises et ail confit, chiffonnade de jambon de porc noir	16 €
---	------

Mi-cuit de foie gras de canard du sud-ouest,	32 €
--	------

gelée de safran de la Baie de Somme, chutney fraise, briochette

Saumon fumé JC David en dashi de mangues, pickles et mesclun	20 €
--	------

Planche de jambon de porc noir de Bigorre	28 €
---	------

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

PLATS

Suggestion du moment <i>(selon arrivage)</i>	25 €
Casarecce aux truffes, jambon blanc truffé et copeaux de truffe	35 €
Poitrine de cochon boucané confite au thym et au miel <i>(Porc de Tubersent)</i>	23 €
Daurade royale grillée, crème de champagne et poivre sauvage <i>(Servie en filets)</i>	36 €
Mi-cuit de boeuf mariné au satay, wasabi, pommes grenailles et crème aux herbes	32 €
Coeur de ris de veau croustillant, jus corsé aux truffes	55 €
Filet de boeuf, sauce au poivre de kampot	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, servi avec une trilogie de sauces)</i>	100 €

*Sur commande uniquement



DESSERTS

Par Morgane FONTAINE

Sélection de fromages de notre affineur Philippe Olivier	18 €
Fromage du moment, mesclun	10 €
Mousse chocolat caramel passion	8 €
Passion, pop corn, caramel	8 €
Meringue, framboise, poivron rouge	10 €
Chocolat coco	13 €
Feuilleté fruits rouges	14 €
Coupe de fraises de pays	13 €
Assiette de sorbets et glaces de notre artisan glacier :	
1 parfum	3.50 €
2 parfums	7 €
3 parfums	10 €
<i>Parfums glaces : café, chocolat, vanille</i>	
<i>Parfums sorbets : passion, kalamansi</i>	
Crêpes Suzette (Pour 2)	45 €
<i>(Selon disponibilité)</i>	



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)

Nos suggestions du moment peuvent s'adapter au menu.

ENTRÉES

Assiette de rosette de Tubersent

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

AOP Bourgogne, Pinot Noir, «Maison Lacroix, Montjoie» (+ 11,70 €)

Oeuf onsen, tagliatelles de légumes de saison, vinaigrette à l'ail noir

(Oeufs de la ferme du Bois-Julien)

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

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

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

PLATS

Poitrine de cochon boucané confite au thym et au miel

(Porc de Tubersent)

AOC Pauillac, «B. Nathaniel» (+ 12 €)

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

AOP Bourgogne, Pinot Noir, «Maison Lacroix, Montjoie» (+ 11,70 €)

Filet de daurade à la plancha, salsa verde

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

DESSERTS

Fromage du moment, mesclun

AOC Pauillac, «B. Nathaniel» (+ 12 €)

Mousse chocolat caramel passion

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

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 et mesclun

AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+ 6,90 €) / AOC Côtes du Rhône, «Les Abeilles» (+ 7,70 €)

Duo, huîtres Fines De claire N°3 (X 3), et saumon fumé JC David, toasts et condiments

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

Huîtres Fines De claire N°3 (X 9), toasts et condiments

AOP Val de Loire, «Saint Nicolas de Bourgueil» (+ 6,90 €) / AOC Côtes du Rhône, «Les Abeilles» (+ 7,70 €)

Crèmeux de fête AOP, tomates cerises et ail confit,
chiffonnade de jambon de porc noir

AOC Val de Loire «Reuilly» (+ 8,60 €)

Crumble d'escargots fumés et girolles en persillade

PLATS

Casarecce aux truffes, jambon blanc truffé et copeaux de truffe

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

Daurade royale grillée, crème de champagne et poivre sauvage (*servie en filets*)

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 €)

Mi-cuit de boeuf mariné au satay, wasabi, pommes grenailles et crème aux herbes

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, framboise, poivron rouge

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

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

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

Planche de jambon de porc noir de Bigorre

(Toasts, 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, jus corsé aux truffes

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 kampfot

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 €)

Chocolat coco

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

Feuilleté fruits rouges

Coupe de Champagne R & L Legras (+ 15,50 €) / IGP Côtes de Provence, «La Martinette» (+ 8,90 €)

Crêpes Suzette pour 2 (supplément 10 €/personne)

Coupe de Champagne R & L Legras (+ 15,50 €)

* 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

Glace à l'eau

Crêpe au sucre

Fraises au sucre

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