



Notre Carte

Par Guillaume Fleury, notre Chef



Tous nos plats sont "fait maison".

Nous travaillons avec des produits frais et de saisons, 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 & service compris. La liste des allergènes est disponible à l'accueil.



.....

Les formules de notre restaurant

.....

Composez vous-même votre menu

Entrée, plat, dessert. **49 €**

6 huîtres + entrée, plat, dessert. **69 €**

Menu Découverte. **100 €**

(sur réservation, uniquement du jeudi au lundi)

Menu en 10 services, selon inspiration du chef servi à l'ensemble des convives de la table.

Afin de l'apprécier dans les meilleures conditions merci de nous communiquer vos goûts et préférences culinaires

.....

Menu Bistrot

(le midi uniquement. Hors dimanche et jours fériés)

Entrée - plat ou plat - dessert. **26€**

Entrée, plat, dessert. **32 €**

Découvrez nos incontournables !

(Hors menus – hors formules)

Hors d'oeuvre

Truite bio en Svekolnik & pomme Granny. 21 €

Barigoule d'artichaut, ventrèche de porc noir & homard. 27 €
(au menu + 5 €)

Déclinaison d'huîtres en écailles. 21 €

Bûchette de fruits de la passion au foie gras, biscuit sarrasin. 27 €
(au menu + 5 €)

Terrine de porc noir de Bigorre farcie aux filets de canard et fruits coques, pickles de légumes. 19 €

Mets

Tagliata de bœuf wagyu, ail confit au balsamico, écrasée de rattes du Touquet. **40 €**
(au menu + 4 €)

Champignons de saison en blanquette & cœur de ris de veau croustillant. **42 €**
(au menu + 5 €)

Filet de Barbue snacké, molé de potimarron. **32 €**

Risotto d'épeautre forestier & fruits de mer. **29 €**

Saint-Pierre rôti au beurre de gingembre & carottes. **32 €**

Fromage

Assiette de dégustation de fromages du maître affineur Philippe Olivier. 13 €

Douceurs

Par notre Chef Pâtissière Morgane Fontaine

Le concombre. 13 €

La poire. 13 €

Le 1000F. 13 €

Cannelloni. 13 €

Menu Bistrot

(le midi uniquement. Hors dimanche et jours fériés)

.....

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 26 €
Entrée, Plat, Dessert 32 €

.....

Terrine du moment, pickles saisonniers
Gravlax de saumon à la cendre & sa brioche au yuzu, mayonnaise plancton
Gaspacho concombres, menthe fête
Bruschetta pimentée, pousses aux pois chiche
Entrée du moment (à l'ardoise)

.....

Tartare de veau en vitello tonnato
Bar rôti aux aromates
Persillé d'angus mariné à la Suwon
Pavé de maigre en croûte de macadamia, jus corsé
Suggestion du moment (à l'ardoise)

.....

Poire chocolat
Riz au lait caramel passion
Dessert du moment (à l'ardoise)
Assiette de sorbets
Petite assiette de fromage

Les incontournables

(Hors menus)

Huîtres n°3 spéciale du Parc de l'Impératrice

Les 6. 19 €

Les 9. 25 €

Les 12. 30 €

.....

Sole petit bateau, (selon arrivage). 42 €

Homard bleu (selon arrivage). 49 €

Tomahawk pour 2. 89 €

.....

Crêpes Suzette pour 2. 35 €

Menu Louveteaux 15 €

Steak de bœuf

Filet de poisson

Accompagnement au choix



Palette de glaces ou sorbets de la maison "Véron" artisan glacier local

Crêpe au sucre

Caramel chocolat



Nos
Alcools, Cocktails,
Boissons,
Vins,
Spiritueux

Restaurant

La Dune aux Loups

Nos Classiques

6,50 €	12 cl	Kir Bourgogne aligoté (cassis – framboise – mûre – pêche)
12,00 €	12 cl	Cocktail maison
14,00 €	12 cl	Coupe de Champagne "brut" Veuve Clicquot
15,00 €	12 cl	Coupe de Champagne "rosé" Veuve Clicquot
13,90 €	12 cl	Kir royal "maison" (cassis – framboise – mûre – pêche)
13,50 €	12 cl	Pimm's Champagne
6,00 €	5 cl	Pineau des Charentes
6,00 €	5 cl	Muscat Samos
6,50 €	5 cl	Martini (bianco, rosso, dry)
6,50 €	5 cl	Campari
6,50 €	5 cl	Porto (blanc, rouge)
6,50 €	5 cl	Suze
8,00 €	12 cl	Picon vin blanc
13,50 €	12 cl	Américano (Campari, Martini rouge, Noilly Prat)
13,00 €	15 cl	Spritz (Prosecco, Apérol, eau gazeuse, rondelle d'orange)
13,00 €	5 cl	Rivesaltes 1981

Les anisés

5,00 €	3 cl	Ricard
6,00 €	3 cl	Pastis de l'Île de Ré (bio)
6,00 €	3 cl	Pastis de Marseille

Les Vins au verre

Nos vins au verre changent tous les jours. Demandez conseil à notre sommelière

Nos cocktails

13,00 € 15cl

Gordon's Pink

Gin Gordon Pink, limonade, fraises fraîches (selon saison), glaces

13,00 € 15cl

Japaneze Flower

Gin Roku, Fever free elder flower tonic, pulco vert, curaçao, citron fruit, glace

13,00 € 15cl

Sex on the beach

Vodka smirnoff, malibu, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas

13,00 € 15cl

Mojito

Bacardi oro, menthe fraîche, citron vert fruit, eau gazeuse, glace pilée

13,00 € 15cl

Caïpirinha

Rhum Cachaça, citron vert fruit, glace pilée

13,00 € 15cl

Le Botanic

Gin botanist Ecosse, Fever tree méditerranéan tonic, menthe fraîche, concombre (selon saison), glace

13,00 € 15cl

Long Island

Gin Gordon, vodka Smirnoff, Bacardi , cointreau, citron vert fruit, cola, glace

13,00 € 15cl

Gin fizz

Gin Gordon, sucre, jus de citron jaune, soda

13,00 € 15cl

Cosmopolitan

Vodka Smirnoff, cointreau, jus de citron vert, jus de cranberry

13,00 € 15cl

Margarita

Tequila, Cointreau, jus de citron vert

13,00 € 15cl

Signature hivernale

Gin ou vodka ou rhum, Purée de mangue fraîche, jus de citron, sirop passion, glace pilée

13,00 € 15cl

Virgin Mojito (sans alcool)

Citron vert fruit, menthe fraîche, eau gazeuse, purée de fruit de saison en option, glace pilée

13,00 € 15cl

Virgin Coloda (sans alcool)

Jus de pina colada, jus d'ananas, lait

Nos Bières pressions

7,60 €	50 cl	Heineken (5%)	4,00 €	25 cl	Heineken (5 %)
9,50 €	50 cl	Hapkin (8,3%)	5,00 €	25 cl	Hapkin (8,3%)
5,00 €	33cl	Heineken 00 % (en bouteille)			

Nos bières artisanales Bio éphémères

À découvrir. En partenariat avec la Brasserie des deux amants, BIO et Normandes

8,00 €	33 cl	Mathilde "blonde" (4,2°)
8,00 €	33 cl	Robert "ambrée" (5,5°)
8,00 €	33 cl	Raoul "pale ale" (6°)
8,00 €	33 cl	Rita "bière de blé" (4,1°)

Nos bières locales

20,00 €	75 cl	Page 24 "blonde" - Haut de France (5,9 °)
22,00 €	75 cl	Jenlain "ambrée" - Hainaut (7,5 °)
22,00 €	75 cl	Trois Monts "blonde" - Haut de France (8,5 °)

Eaux Cryo

Nos eaux sont affinées et gazéifiées sur place avec un procédé de micro filtration

4,50 €	75 cl	Cryo plate
3,00 €	37,5 cl	1/2 Cryo plate
4,50 €	75 cl	Cryo pétillante
3,00 €	37,5 cl	1/2 Cryo pétillante

Eaux minérales

6,50 €	100 cl	Vittel
4,50 €	50 cl	1/2 Vittel
6,50 €	100 cl	San Pellegrino
4,50 €	50 cl	1/2 San Pellegrino

Jus et nectar de fruits « Charles Papillons »

“Charles Papillons” Fabrication artisanale

6,00 €	25 cl	Orange, Abricot, Framboise, Pomme, Poire Williams, Pêche de vigne, Tomate
--------	-------	---

Sodas & Sirops

En partenariat avec la Maison “Meneau”, artisan des boissons Bio

3,00 €	25 cl	Sirop bio à l'eau
3,50 €	25 cl	Diabolo au sirop bio
(grenadine, fraise, menthe, citron, pomme poire, pêche abricot, cerise)		
5,00 €	25 cl	Thé vert citron/gingembre
5,00 €	25 cl	Thé vert pêche
6,00 €	25 cl	BELLA LULA orangeade
6,00 €	25 cl	BELLA LULA citronnade
6,00 €	33 cl	FIZZ cola
6,00 €	33 cl	Coca cola

Whiskies

FRANCE

16,00 €	4 cl	LOUP HARDI, n°2, distillerie d'Hautefeuille. Somme. Single malt
15,00 €	4 cl	LE PERTUIS, île de Ré, 5 ans. Pure malt
17,00 €	4 cl	SEQUOIA, distillerie du Vercors, Drôme. Pure malt tourbé. BIO
19,00 €	4 cl	SEQUOIA, distillerie du Vercors, Drôme. Single malt. BIO
19,00 €	4 cl	BELLEVOYE Blanc Triple Malt Finition en fût de Sauternes. Charentes
24,00 €	4 cl	Ergaster Whisky Tourbé n°001 – Picardie. BIO

ANGLETERRE

8,00 €	4 cl	J&B
--------	------	-----

ECOSSE

13,00 €	4 cl	KNOCKANDO SEASON, 12 ans . Single malt
13,00 €	4 cl	ABERLOUR, 10 ans. Single malt
14,00 €	4 cl	GLEN GARIOCH, Fonders Réserve. Scotch Whisky
14,00 €	4 cl	OBAN, 14 ans. Single malt
15,00 €	4 cl	LAGAVULIN, 16 ans. Single malt

JAPON

13,00 €	4 cl	TOKI JAPANESE. Blended whisky
---------	------	-------------------------------

AMÉRIQUE

10,00 €	4 cl	Jack Daniel's n°7. Single malt
---------	------	--------------------------------

Rhums

FRANCE

8,50 €	4 cl	TROIS RIVIÈRES, Clément. Blanc, Martinique.
--------	------	---

CARAÏBES

9,50 €	4 cl	KRAKEN black, Yellow snake, ambré.
--------	------	------------------------------------

CUBA

14,50 €	4 cl	PACTO NAVIO, ambré.
16,50 €	4 cl	DICTATOR, hors d'âge 12 ans, ambré.
27,00 €	4 cl	ZACAPA XO, ambré.

VÉNÉZUELA

18,00 €	4 cl	ROBLE VIEJO extra Anejo, ambré.
---------	------	---------------------------------

JAMAÏQUE

11,00 €	4 cl	HEE JOY origins rum, ambré.
22,00 €	4 cl	FERRONI Hors d'Âge 2010 Jamaïque 66° Brut de fût, ambré.

Tequilas

MEXIQUE

8,50 € 4 cl

15,00 € 4 cl

CAMINO REAL

PATRON XO CAFE

Gins

FRANCE

15,50 € 4 cl

16,00 € 4 cl

16,00 € 4 cl

L'AUDACIEUX, distillerie d'Hautefeuille, Somme.

FRANC-TIREUR, Franqueville Saint Pierre, Normandie.

BIRDIE TIMUT, distillerie Spirit Factory, Normandie

ANGLETERRE

8,50 € 4 cl

8,50 € 4cl

11,00 € 4 cl

TANQUERAY

BOMBAY SAPPHIRE

BULLDOG

ECOSSE

13,50 € 4 cl

HENDRICK'S

JAPON

9,00 € 4 cl

ROKU

ESPAGNE

15,00 € 4 cl

TANQUERAY TEN, gin mare.

Découvrez notre sélection de tonic "Fever Tree" pour accompagner vos gins,
Notre Chef barman peut vous conseiller.

3,50 € 20cl

Fever Tree Mediterranean tonic

3,50 € 20cl

Fever Tree elder flower tonic

3,50 € 20cl

Fever tree ginger ale

Nos cocktails chauds

13,00 €	15 cl	IRISH COFFEE. Jameson, sucre, espresso, crème fouettée
13,00 €	15 cl	MARNISSIMO COFFEE. Grand Marnier, sucre, espresso, crème fouettée
13,00 €	15 cl	NORMANDY COFFEE. Calvados, sucre, espresso, crème fouettée
13,00 €	15 cl	BAILEY'S COFFEE. Bailey's, espresso, crème fouettée

Nos boissons chaudes

4,80 €	Café	6,80 €	Grand café
4,80 €	Décaféiné	6,80 €	Grand décaféiné
6,00 €	Café crème	7,00 €	Grand café crème
7,10 €	Cappuccino mousse de lait		
7,10 €	Grand café viennois		
8,00 €	Latte macchiato nature		
8,00 €	Latte macchiato aromatisé		

Nos thés Tèa Forté - Bio

6,00 € Thé vert HANAMI (léger, floral et fruité) au détail

A base de cerise biologique et pétales de roses biologique, arômes naturels

6,00 € Thé vert JASMIN (doux, floral et envoiçant) en pyramide

A base de précieuses feuilles de jasmin biologiques sur une base de thé vert

6,00 € Thé vert MENTHE (désaltérant et rafraîchissant) en pyramide

A base de menthe fraîche "Nanah" biologique

6,00 € Thé noir EARL GREY (Corsé,vif et équilibré) en pyramide

A base de feuille d'Assam biologique, pétales de bleuets biologiques. Arômes naturels d'orange et de bergamote

6,00 € Thé blanc POIRE GINGEMBRE (sucré, exotique et fruité) en pyramide

A Base de gingembre biologique, de pomme, poire et vanille biologiques. Arômes naturels de vanille et d'orange

Nos infusions Tèa Forté - Bio

6,00 € GINGEMBRE – CITRON (éclatant, désaltérant et rafraîchissant) au détail

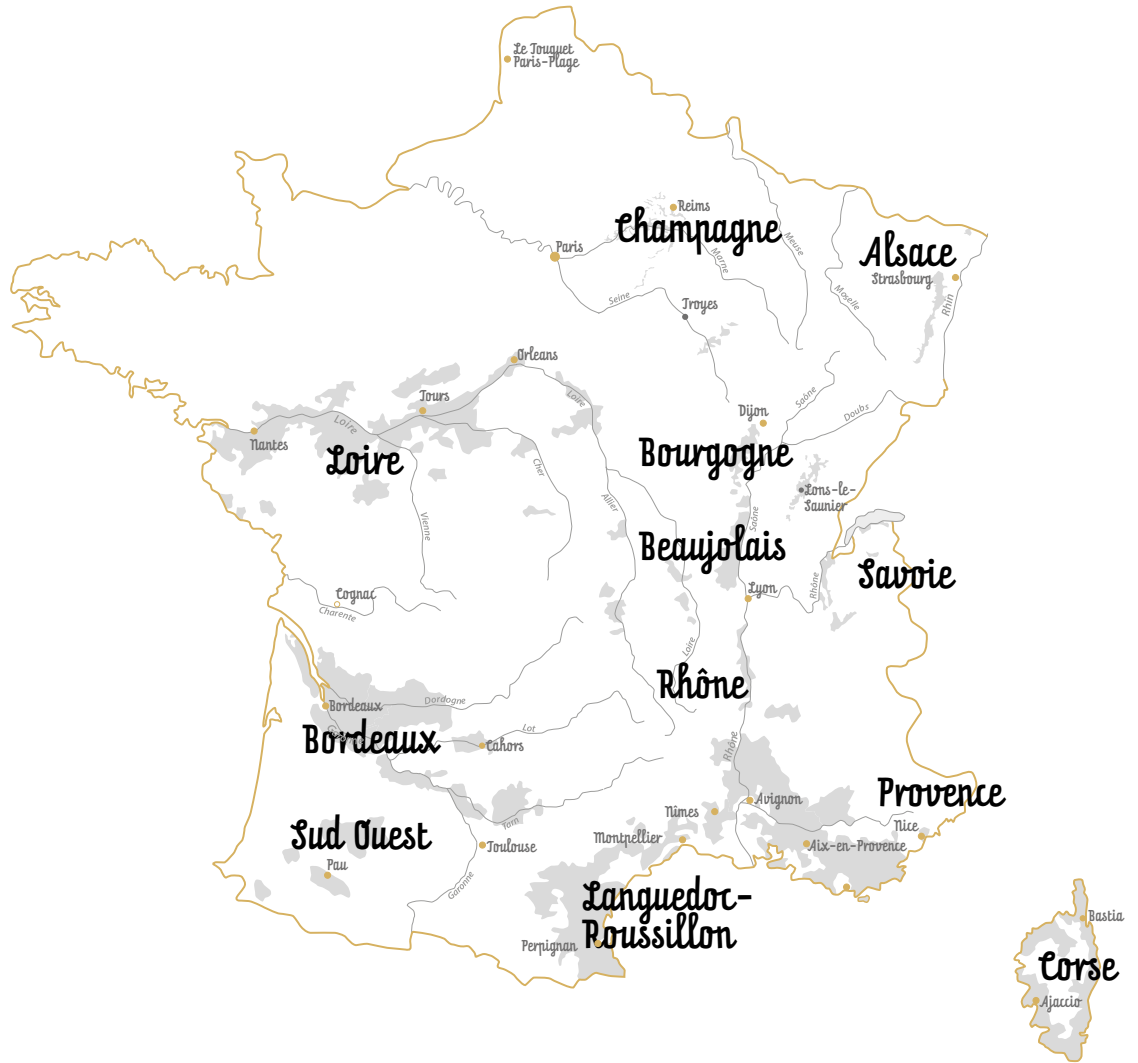
Se boit Chaud ou froid avec des glaçons. A base de note d'agrumes, menthe et réglisse douce biologique

6,00 € VERVEINE-CITRON (acidulé, citronné et rafraîchissant) en pyramide

A base de feuilles de verveine citronnée et de mélisse biologique

6,00 € AFRICAN SOLSTICE (acidulé, sucré et onctueux) en pyramide,

Roïbos aux baies de sureau biologique, de myrtilles, de cynorhodon et pétales de roses biologiques



Nos Vins



Nos Vins Blancs

“Des plaines d’Alsace aux Falaises des Calanques, des Pyrénées au Bord de la Loire”

Restaurant

La Dune aux Loups

La Champagne

Le vin le plus connu de cette grande région viticole est le renommé vin de Champagne (ou tout simplement champagne). Cependant la Champagne ne produit pas seulement du vin de Champagne, on y trouve aussi des vins plus classiques comme le rosé des Riceys, ou encore des vins rouges, blancs et rosés, autrefois appelés vins nature de Champagne et qui depuis 1974, date d'obtention du label AOC, sont appelés coteaux-champenois.

BRUT

70 €	75 cl	Veuve Clicquot, Brut AOC
80 €	75 cl	Bollinger, Brut AOC
80 €	75 cl	Deutz, Brut AOC
220 €	75 cl	Pérignon Vintage 2008, Brut AOC
220 €	75 cl	Veuve Clicquot "La Grande Dame 2008", Brut AOC
240 €	75 cl	Krug, Brut AOC

BLANC DE BLANC, BLANC DE NOIRS

100 €	75 cl	A&C Toullec, blanc de noirs
120 €	75 cl	Ruinart blanc de blancs, Brut AOC

ROSÉS

70 €	75 cl	Thiénot rosé, Brut AOC
80 €	75 cl	Veuve Clicquot rosé, Brut AOC
90 €	75 cl	Bollinger rosé, Brut AOC
100 €	75 cl	Billecart-Salmon rosé, Brut AOC

MAGNUM

150 €	150 cl	Veuve Clicquot, Brut AOC
-------	--------	--------------------------

L'Alsace

48 €	75 cl	Le schlouk, Domaine Geschickt
48 €	75 cl	Pino, Domaine Geschickt

Le Beaujolais

60 €	75 cl	"Ce Blanc", Jean-Claude Lapalu. (bio/demeter)
------	-------	---

La Bourgogne

30 €	75 cl	Bourgogne Aligoté, AOC Mommessin
45 €	75 cl	Saint Bris, "Moury" Domaine Goisot. (bio/demeter)
55 €	75 cl	Haute Côtes de Beaune, Domaine Naudin
76 €	75 cl	Chassagne Montrachet, Domaine Picard
100 €	75 cl	Meursault, Domaine Picard
145 €	75 cl	Meursault, "Limozin" Fanny Sabre. (demeter)

Le Bordelais

45 €	75 cl	Château Larrivet Haut-Brion, AOC Pessac-Léognan
25 €	75 cl	Villa Chambre d'Amour, VDF Lionel Osmin. (liqueureux)
70 €	75 cl	Mouton Cadet Reserve, AOC Sauternes. (liqueureux)

La Corse

55 € 75 cl Clos Fornelli "Biancu Gentile"

Le Languedoc Roussillon / Sud-Ouest

26 € 75 cl "Le Loup y es-tu ?" VDF. Domaine de L'Hortus

50 € 75 cl IGP Pays d'Aude "Coup de foudre" Domaine Cazaban. (bio/demeter)

La Provence

70 € 75 cl "Jaspe" 2016. Domaine Hauvette

110 € 75 cl "Dolia" 2013. Domaine Hauvette

Le Val de Loire

45 € 75 cl Saumur "Esprit de Chenin" Domaine de la Paleine

80 € 75 cl Pouilly Fumé "Pierre précieuse" Alexandre Bain. (bio/demeter)

La Vallée du Rhône

40 € 75 cl "Poussière d'étoile", Déplaudes de Tartaras

48 € 75 cl "Corde Sensible", Déplaudes de Tartaras

70 € 75 cl Vacqueyras "Mélodine" Domaine de Montvac



Nos Vins Rouges

“Des Cadoles de Bourgogne aux Dentelles de Montmirail, Des Châteaux de Bordeaux aux Châteaux de la Loire”

Restaurant

La Dune aux Loups

Alsace

80 € 75 cl Pinot noir, Domaine Geschickt

Le Bordelais

29 €	75 cl	Château Malbec, AOC. Bordeaux
30 €	75 cl	L'Ecuyer de Couronneau, Château Couronneau (bio)
55 €	75 cl	Les Jardins de Soutard, AOC. Saint-Emilion
75 €	75 cl	Château D'Aiguilhe, AOC Côtes de Castillon
75 €	75 cl	Château Lalande-Borie, Cru Bourgeois. Saint-Julien
95 €	75 cl	Château La Pointe, AOC. Pomerol
99 €	75 cl	Château Carbonnieux Cru Classé 2016. Pessac Léognan
99 €	75 cl	Château Haut-Marbuzet, AOC. Saint-Estèphe
160 €	75 cl	Château Montrose, AOC 2 ^{ème} GCC. Saint-Estèphe
200 €	75 cl	Château L'Evangile. Pomerol
220 €	75 cl	Château Lynch-Bages, AOC, 2005. Pauillac

Nos vins d'exception du Bordelais

320 €	75 cl	Château Ducru-Beaucaillou, AOC 2 ^{ème} GCC, 2015. Saint-Julien
1540 €	75 cl	Château Haut Brion Cru Classé 2009. Saint-Emilion
1580 €	75 cl	Château Mouton Rothschild, AOC 1 ^{er} GCC, 2010. Pauillac

* Vins épuisés

Le Beaujolais

45 €	75 cl	Morgon, "Côtes du Py" Domaine Dominique Piron
60 €	75 cl	Brouilly, Jean-Claude Lapalu. (bio/demeter)

La Bourgogne

55 €	75 cl	"Corps de Garde" Côtes d'auxerre. (demeter)
65 €	75 cl	Haute Côtes de Beaune, Domaine Naudin
68 €	75 cl	Pommard AOC, M.Picard
95 €	75 cl	Gevrey Chambertin AOC, Maison Bouchard
150 €	75 cl	Aloxe Corton 1 ^{er} cru "Les Fournières" Domaine Arnoux
160 €	75 cl	Chambolle Musigny 1 ^{er} cru "Les Fuées", Olivier Guyot

La Corse

90 €	75 cl	"Faustine" Comte Abbaticci. (demeter)
------	-------	---------------------------------------

Le Val de Loire

40 €	75 cl	Bourgueil "Merci la Vie", Xavier Courant. (demeter)
45 €	75 cl	VDF Pinot noir – Domaine de La Paleine. (bio/demeter)

* Vins épuisés

La Vallée du Rhône

38 €	75 cl	Ciel d'orage, Déplaudes de Tartaras
40 €	75 cl	"Tout compte fait", Déplaudes de Tartaras
55 €	75 cl	Crozes Hermitage "Cuvée L", Domaine Combier. (bio)
89 €	75 cl	Châteauneuf-du-pape AOC, Clos de l'Oratoire des Papes
130 €	75 cl	Cornas "Brise Cailloux", Matthieu Barret. (demeter)

Le Languedoc - Roussillon

27 €	75 cl	"Le Loup dans la Bergerie" VDF Domaine de L'Hortus
35 €	75 cl	"La Petite Sœur" Côtes du Roussillon, Domaine Benastra. (bio)
48 €	75 cl	"Créatures" Domaine de Mena (bio)

La Provence

50 € ter)	75 cl	"L'Antidote" IGP Côtes aux du Varrois, Dom. Terres Promises (deme- ter)
98 €	75 cl	"Cornaline" 2014 – Domaine Hauvette

Italie

Ce vin rouge provient de l'appellation Valpolicella situé au nord de l'Italie. Il s'agit d'un vin frais et fruité, sur les fruits rouges mûrs mais aussi les épices

30 €	75cl	Valpolicella, D.O.C Torre Del Falasco
------	------	---------------------------------------



Nos Vins Rosés

Chaque Rosé à son parfum, sa beauté, son essence

Restaurant

La Dune aux Loups

La Provence

35 €	75 cl	Côtes de Provence AOC, Domaine de la Pertuade
44 €	75 cl	Côtes de Provence AOC, "Whispering Angel "
65 €	75 cl	"Petra", Hauvette

Nous nous efforçons de travailler avec les petits propriétaires, artisans de la vigne, en direct producteur et en partenariat avec notre cave locale Touquettoise, "Touquet Vins".

De ce fait, nous sommes restreint sur les quantités livrées ou il se peut que nous soyons en rupture de certains vins, phénomène sur lequel nous n'avons malheureusement, aucune influence.

Notre priorité est de travailler avec des vins d'exceptions, des vins issus d'agriculture biodynamiques⁽¹⁾ et des vins naturels. Vous retrouverez notamment des vins bio et demeter (certifié), notre sommelière Marylis Renaud, saura vous conseiller. Une partie de notre carte des vins change toute les cinq semaines environ pour s'allier à la carte des menus de notre Chef, Guillaume Fleury.

Merci de votre compréhension.

⁽¹⁾ L'agriculture biodynamique est une sorte d'agriculture biologique à la fois régénérative, holistique et positive.

* Vins épuisés

Eaux de vies & Liqueurs

10,00 €	4 cl	Houlle carte noire
10,00 €	4 cl	Mirabelle
10,00 €	4 cl	Poire Williams
10,00 €	4 cl	Alcool de framboise
10,00 €	4 cl	Cointreau
10,00 €	4 cl	Grand Marnier
10,00 €	4 cl	Amaretto
10,00 €	4 cl	Get 27 / Get 31
12,00 €	4 cl	Marc de Bourgogne
12,00 €	4 cl	Vieille prune
15,00 €	4 cl	Calvados Morin (15 ans), Hors d'âge
18,00 €	4 cl	Armagnac UBY XO
24,00 €	4 cl	Cognac Hennessy VSOP
60,00 €	4 cl	Cognac Hennessy PARADIS