

LA CHOPE

LE TOUQUET - PARIS - PLAGE



C A F É - B R A S S E R I E

136 rue de Metz / Place du marché 03 21 05 36 72

www.lachopeletouquet.com

APÉRITIF



BIÈRES PRESSION	25cl	33cl	50cl
Maes	3,00 €	3,90 €	5,90 €
Affligem blonde ou de saison	4,50 €	5,50 €	8,20 €
Bière fruitée	4,50 €	5,50 €	8,20 €



BIÈRES BTLLES	25cl	33cl
Heineken	3,50 €	
Heineken 0.0		4,50 €
Edelweiss blanche		4,20 €
Desperados		4,90 €
Chimay brune		4,50 €
Cidre doux ou brut	27,5 cl	4,20 €

BIÈRES PRESSION DU MOMENT, RENSEIGNEZ-VOUS !

NOS APÉRITIFS

Ricard, Pastis	2 cl	3,10 €
Martini, Suze, Muscat	6 cl	4,00 €
Campari nature ou rondelle	5 cl	4,00 €
Campari 4cl + orange ou soda	12 cl	5,00 €
Porto blanc ou rouge	8 cl	4,00 €
Picon vin blanc	12 cl	4,80 €
Picon bière	25 cl	5,20 €
Gin Beefeater	4 cl	4,80 €
Vodka Orloff	4 cl	6,50 €

NOS WHISKIES

Clan Campbell	4 cl	6,50 €
Irish Jameson	4 cl	7,00 €
Chivas 12 ans d'âge	4 cl	8,00 €
Bourbon Jack Daniel's	4 cl	8,00 €
Glenkinchie 12 ans	4 cl	8,00 €

NOS SOFTS

Kir Bourgogne-aligoté	12 cl	4,00 €	Coca Cola / Coca Cola Zéro	33 cl	3,70 €
- cassis, mûre, pêche ou framboise			Orangina	25 cl	3,50 €
Kir Royal	12 cl	9,00 €	Sprite	33 cl	3,70 €
- cassis, mûre, pêche ou framboise			Oasis	25 cl	3,90 €
Coupe de champagne Moët & Chandon	12 cl	10,00 €	Fanta orange	33 cl	3,90 €
Coupe de champagne "Cuvée Léonie"	12 cl	9,00 €	Schweppes agrumes / Tonic	25 cl	3,90 €
Canard-Duchêne			Jus de fruits	25 cl	3,80 €
Coupe de Prosecco	12 cl	6,00 €	- orange, pomme, ananas, tomate, abricot		
			Fuze Tea	33 cl	3,70 €
			Diabolo	25 cl	3,50 €
			Sirop à l'eau	25 cl	2,70 €
			- fraise, menthe, grenadine, violette, pêche, citron, citror, cassis, orgeat		

NOS COCKTAILS

Spritz	12 cl	8,00 €
Américano maison (Cinzano, Campari, Noilly Prat)	16 cl	8,00 €
Mojito	16 cl	8,00 €
Caïpiriña	16 cl	8,00 €
Sex on the beach	16 cl	8,00 €
Cocktail sans alcool	16 cl	6,50 €

EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino	100 cl	5,80 €
Vittel, San Pellegrino	50 cl	4,20 €
Vittel	25 cl	2,80 €
Perrier	33 cl	3,70 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Too much alcohol can damage your health. Drink

CARTE DES VINS

AU VERRE, EN PICHET, EN BOUTEILLE

 12cl

 25cl

 50cl

 75cl

Les Rouges

Côtes-du-Rhone Villages Plan-de-Dieu AOP - <i>Domaine du Vallon</i>	3,70 €	7,00 €	14,50 €	21,40 €
Côtes-de-Blaye Bordeaux AOP - <i>Chateau Vieux Charron</i>	4,20 €	8,30 €	16,50 €	24,00 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP - <i>Les Javeaux</i>	4,00 €	7,90 €	15,70 €	23,00 €
Crozes-Hermitage AOP - <i>La Petite Ruche (Michel Chapoutier)</i>				35,00 €
Saumur Champigny AOP - <i>Les Valengenets</i>	5,10 €	10,00 €	19,90 €	29,50 €
Coteaux-du-languedoc La Clape AOP				36,00 €
<i>Château l'Hospitalet "Art De Vivre" (Gerard Bertrand)</i>				

Les Blancs

Chardonnay IGP Val De Loire - <i>Le Coquillier</i>	3,80 €	7,50 €	14,90 €	22,00 €
Muscadet Sevre & Maine sur Lie AOP - <i>Les Donelieres</i>	3,60 €	7,10 €	14,10 €	20,00 €
Chablis AOP - <i>La Chablisienne "Le Finage"</i>	5,90 €	11,60 €	23,10 €	34,00 €
Sancerre Aop - <i>Joseph Mellot "Les Ormeaux"</i>	6,50 €	12,80 €	25,40 €	37,00 €
Bourgogne Aligoté AOP - <i>Andre Ducal</i>	4,00 €	7,80 €	15,60 €	23,00 €
IGP Côtes de Gascogne - <i>BIG Born in Gascony (Plaimont)</i>	3,60 €	7,10 €	14,10 €	20,00 €
IGP Côtes de Gascogne - <i>XVIII Saint Luc (Plaimont)</i>	4,00 €	7,80 €	15,60 €	23,00 €

Les Rosés

IGP Pays d'Oc - <i>Gris Blanc (G. Bertrand)</i>	3,90 €	7,70 €	15,30 €	22,00 €
Saint Mont AOP - <i>Océanide Plaimont</i>	3,80 €	7,50 €	14,90 €	22,00 €
Côte de Provence AOP - <i>Carte Noire</i>	4,00 €	7,90 €	15,70 €	23,00 €

- À DÉCOUVRIR -

LE BOURGOGNE-ALIGOTÉ, ANDRÉ DUCAL :



Dominante acidulée en bouche, sa robe or tilleul et son parfum frais sera idéal en apéritif ou accompagnera les crustacés, les poissons mais aussi la charcuterie

LE MUSCADET SEVRE & MAINE, LES DONELIERES :



Sa robe or vert au reflet jaune... sa dominante acidulée... ses notes de pomme verte ... Il s'accordera parfaitement avec vos poissons et fruits de mer

TRÉSORS DE CAVE

Pessac Leognan AOP - Chât. Larrivet Haut-Brion. <i>"Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion"</i>	45,00 €
Saint-Julien AOP - Château Talbot. <i>"Connetable de Talbot"</i>	50,00 €
Côte-Rotie AOP - E. Guigal <i>"Brune & Blonde"</i>	60,00 €
Pauillac AOP - La Fleur de Haut-Bages Liberal	50,00 €
Saint-Joseph AOP - Cave de Tain	40,00 €
Cigalus IGP Aude Hauterives - G. Bertrand	45,00 €

NOS ENTRÉES/ STARTERS

Beignets de calamars, sauce tartare / Squid fritters with Tartar sauce	9.00 €
Duo de croquettes de crevettes / Shrimps donuts	11.00 €
Toasts de chèvre / Goat salad	8.00 €
Soupe de poissons / Fish soup	9.00 €
Planche de charcuterie / Fine meats	9.00 €
Assiette de saumon fumé, toasts, crème ciboulette / smoked salmon, toasts	13.00 €

LES PLATS À LA CARTE PEUVENT ÊTRE EMPORTÉS

NOS PLATS/ DISHES

Cassolette de la mer (selon arrivage) / Fish and mussels with cream	18.50 €
Dos de cabillaud sauce chorizo petits légumes et roquette / Cod with chorizo sauce and vegetables	19.90 €
Pièce de rumsteak poêlée ou grillée sauce au choix / Piece of rumpsteak pan fried or grilled	16.10 €
Pièce de rumsteak flambée au Cognac, sauce poivre Piece of rumpsteak with pepper sauce flambéed with Brandy pepper sauce	17.60 €
Bavette Poêlée ou grillée sauce au choix / Flank steak pan fried or grilled	16.10 €
Bavette flambée au Cognac sauce poivre / Flank steak flambéed with Brandy pepper sauce	17.60 €
Tartare de bœuf haché minute / Raw beef with capers, mayonnaise, shallots and egg	15.90 €
Steak haché minute (180gr) / Chopped steak	12.50 €
Steak haché minute à cheval (180gr) / Chopped steak and a fried egg	13.50 €
Rognons de veau sauce moutarde, écrasé de pommes de terre	16.90 €
Potjevleesch artisanal / Mixed of three white meat in jelly	16.50 €
Gratin d'Endives au Maroilles / Endive gratin with cheese	16.50 €
Escalope de volaille à la crème et aux champignons / Chicken cutlet in cream and mushrooms	15.00 €
Andouillette grillée AAAAA, sauce moutarde à l'ancienne / traditional french chitterling sausage	15.50 €
Cassolette d'andouillette au Maroilles Sausage made with chitterlings, mustard sauce	17.50 €
Fish & Chips, sauce tartare	14.90 €

NOS MOULES/ OUR MUSSELS

Moules marinières Mussels in white wine with onions and shallots	15.80 €	Mussels with chorizo cream	
Moules à la crème Mussels in white wine with cream and sea beans	16.80 €	Moules au Maroilles Mussels with cream and local soft cheese	16.80 €
Moules au curry Mussels with curry	16.80 €	Moules au Roquefort Mussels with cream and blue – veined cheese	16.80 €
Moules à l'ail ou à la crème et à l'ail Mussels with garlic or with cream and garlic	16.80 €	Moules à la crème et aux lardons Mussels with cream and bacon	16.80 €
Moules au chorizo	16.80 €	Moules à la crème et salicornes Mussels with sea beans	16.80 €

NOS WELSHS/ OUR WELSHES

Welsh classique / Slice of bread and melted sheddar	17.00 €
Welsh jambon / Slice of bread, ham and melted sheddar	18.00 €
Welsh complet / Slice of bread, ham, melted sheddar and a fried egg above	19.00 €
Welsh burger / Slice of bread, melted sheddar and a hamburger above	19.90 €

NOS SNACKS/ OUR SNACKS

Croque monsieur / Toasted ham and cheese sandwich (Suppl. sauce Béchamel 1,00 €)	12.60 €
Croque madame / Toasted ham and cheese sandwich with a fried egg (Suppl. sauce Béchamel 1,00 €)	13.80 €
Trio de croquettes de crevettes / Shrimps donuts	17.00 €
Omelette nature / Plain omelette	12.30 €
- Suppléments : jambon, fromage, champignons, tomates Ham, Cheese, tomatoes, mushrooms supplement	1.60 €
Oeuf sur le plat / Fried eggs	9.90 €
- Suppléments : saucisse ou jambon / Sausage or ham and french fries	2.50 €
Merguez, saucisses, jambon ou Fricadelle - frites / Sausage or ham and French fries	9.90 €
Portion de frites fraîches / French fries	3.80 €
Salade verte / Green salad	3.50 €

Suppléments pour frites : cheddar fondu >> 1 €, cheddar fondu bacon, cheddar fondu crispy onion >>1,50 €

NOS GARNITURES :

Frites, salade, légumes frais, pommes vapeur, écrasé de pomme de terre, riz
French fries, salad, fresh vegetables, rice
boiled potatoes, mashed potatoes

NOS SAUCES :

Béarnaise, ail, poivres, Roquefort, Maroilles, Échalotes
Béarnaise, garlics, peppers, cheeses, shallots

Tout nos plats sont servis avec la garniture de votre choix / All dishes are served with the garnish of your choice

NOS BURGERS / OUR BURGERS

Servi avec frites

Le Classique

Sauce burger, steak haché minute, bacon -cheddar, oignons, salade, tomate

15.80 €

Le Cheese (fromage au choix : Maroilles, Comté, Raclette, chèvre)

Sauce burger, steak haché minute, bacon, tranche de Maroilles, oignons, salade, tomate

17.50 €

L'Indian

Sauce curry, poulet waux graines de moutarde, poivrons, cheddar, salade, tomate, oignons

15.80 €

Le Fish

Sauce béarnaise, poisson frit, cheddar, salade, tomate, oignons

15.50 €

NOS POUTINES / OUR POUTINES

Spécialité québécoise composée de frites, de cubes de fromages et de sauce brune
Speciality of Quebec with fries, cheese and sauce

Poutine classique

Frites, fromage, sauce brune

10.00 €

Poutine fermière

Frites, fromage, poulet, sauce brune

12,50 €

KEBAB / KEBAB

Servi avec frites

Pain garni de viande, sauce blanche «maison», salade, tomate, oignon,

Bread with meat, sauce, salad, tomato, onion

14,00 €

NOS TACOS / OUR TACOS

Servi avec frites

(Viande hachée, poulet, merguez, nuggets, kebab, cordon bleu)

Nos tacos sont garnis d'une sauce fromagère «maison», de salade, tomate, oignon,

Pancakes with meat, sauce, salad, tomato, onion, and french fries

Le simple (1 viande)

12 €

Le double (2 viandes)

14 €

Le triple (3 viandes)

16 €

NOS PIZZAS/ OUR PIZZAS

Marguerita Base tomate, mozzarella di buffala, basilic, origan, olives	12.00 €
La Reine Base tomate, mozzarella, champignons, jambon, olives, origan, oeuf	14.00 €
L'orientale Base tomate, mozzarella, poivrons, champignons, oignons, merguez, olives, origan	15.00 €
La Chèvre miel Base crème, mozzarella, champignons, chèvre, miel, olives, origan	15.00 €
La 4 fromages Base crème, mozzarella, parmesan, taleggio, chèvre, olives, origan	15.50 €
La Ch'ti Base crème, mozzarella, oignons, rattes du Touquet, lardons, maroilles, olives, origan	16.00 €
La 4 saisons Base tomate, champignons, coeur d'artichaut, poivrons, tomates, olives, origan, oignons	16.00 €



LA FORMULE ENFANT/ CHILD MENU

11.00 €

Plat & Dessert. Boisson non comprises / Dish & Dessert. Drinks not included (10 years max.)

**Nuggets, steak haché (120gr),
Fricadelle, saucisse
ou jambon - frites**

Chicken nuggets, chopped steak or
Sausage or Ham - French fries

**Ou Moules marinières
ou filet de colin pané - frites**

Mussels or white fish - French fries

**Une glace enfant ou une crêpe
ou une gaufre au sucre**

Kids Ice cream or pancake or waffle with
sugar

MENU CHOPE

18 €

UNIQUEMENT LE MIDI ET EN SEMAINE / HORS VACANCES ET JOURS FÉRIÉS
ONLY FOR LUNCH DURING THE WEEK / NOT DURING FRENCH HOLIDAYS

ENTRÉES

Assiette de charcuterie

Plate of mixed meats

Beignets de calamars, sauce tartare

Squid fritters with tartar sauce

Toasts de chèvre

Goast salad

PLATS

Steak haché «minute»

Chopped steak

Fish & Chips

Escalope de volaille à la crème et aux champignons

Chicken cutlet in cream and mushrooms

DESSERT

Glaces 2 boules

Ice cream (2 balls)

CRÊPES / PANCAKES - GAUFRES / WAFFLES

Sucre / Cassonade	3.80 €
Chocolat	5.00 €
Nutella	5.70 €
Caramel au beurre salé «maison»	5.70 €
Banane et chocolat	6.20 €
Suppl. Crème fouettée	0.70 €

NOS DESSERTS/ OUR DESSERTS

Mousse au chocolat "Maison" Home made chocolate mousse	6.00 €
Crème brûlée "Maison"	6.00 €
Tarte aux pommes "Maison", à l'Alsacienne Home made apple pie	7.00 €
Pain perdu brioché, boule de glace caramel au beurre salé "Maison" French Toast with caramel ice cream	6.70 €
Café ou Thé gourmand (Farandole de desserts accompagnée d'une boisson chaude)	7.00 €
Dessert du Jour / Dessert of the day	6.20 €

NOS GLACES/ ICE CREAM & SORBET

Mystère vanille - Supplément flambage au grand Marnier : 2 €	5.00 €
Nougat glacé et son coulis de fruits rouges	6.00 €
Coupe La Chope Glacé nougat, chocolat blanc, speculoos, coulis caramel beurre salé maison	7.00 €
Dame Blanche	7.00 €
Chocolat ou Café ou Caramel Liégeois	7.00 €
Colonel / Caporal Glacé citron vert, vodka / glacé citron vert Calvados	7.00 €
Iceberg Glacé menthe/choco - Get 27	8.00 €

🍦 1 boule : 2.70 €

🍦 2 boules : 4.80 €

🍦 3 boules : 5.60 €

Parfums au choix/ Choice of favor

Vanille, café, chocolat, chocolat blanc, nougat, noix de coco, pistache, spéculoos, caramel au beurre salé, yahourt, rhum raisin, menthe chocolat, citron, poire, pomme framboise, fraise, cassis, passion, melon

- Suppl. nappage : 0.70 €

DIGESTIFS

Cognac « Rémy Martin »	4cl	6,50 €	Mirabelle	4cl	6,50 €
Fine de Cognac « Hennessy »	4cl	8,00 €	Marie Brizard	4cl	6,50 €
Armagnac	4cl	6,50 €	Genièvre de Houlle	4cl	6,50 €
Calvados	4cl	6,50 €	Get 27	4cl	6,50 €
Grand Marnier	4cl	6,50 €	Get 31	4cl	6,50 €
Cointreau	4cl	6,50 €	Rhum Légorario	4cl	8,00 €
Bailey's	4cl	6,50 €	Rhum Don Papa	4cl	9,00 €
Poire William's	4cl	6,50 €	Rhum Diplomatico	4cl	9,00 €

NOS BOISSONS CHAUDES

Café	1,90 €	Nos thés et infusions Whittington	3,50 €
Grand café	3,70 €	<i>English breakfast, Earl grey,</i>	
Déca	1,90 €	<i>thé vert menthe, thé vert jasmin, thé fruits rouges,</i>	
Grand déca	3,70 €	<i>thé citron, thé au lait</i>	
Café crème	2,00 €	<i>Verveine, verveine-menthe.</i>	
Grand café crème	3,90 €	
Noisette	2,00 €		
Cappuccino	4,00 €	Irish coffee (Jameson)	8,00 €
Café allongé	2,00 €	Russian coffee (Vodka)	8,00 €
Chocolat chaud	3,70 €	Normandy coffee (Calvados)	8,00 €
- Supplément crème fouettée : 0.70 €		Marnissimo coffee (Grand Marnier)	8,00 €

LA CHOPE



CONSULTEZ NOTRE CARTE DES ALLERGÈNES



VENTE À EMPORTER



DU LUNDI AU JEUDI

DE 11H à 14H ET DE 18H30 À 21H30

LE WEEK-END

DE 11H À 14H ET DE 18H30 À 22H

LIVRAISON À DOMICILE

03 21 05 36 72



Retrouvez-nous également sur UBER EATS

Uber Eats



LA 
CHOPE

136 RUE DE METZ / PLACE DU MARCHÉ

62520 LE TOUQUET - PARIS - PLAGE

03 21 05 36 72

www.lachopeletouquet.com