

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 PRESSION DU MOMENT, RENSEIGNEZ-VOUS !



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 €

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 €

Kir Bourgogne-aligoté	12 cl	4,00 €
- cassis, mûre, pêche ou framboise		
Kir Royal	12 cl	9,00 €
- cassis, mûre, pêche ou framboise		
Coupe de champagne Moët & Chandon	12 cl	12,00 €
Coupe de champagne "Cuvée Léonie"	12 cl	9,00 €
Canard-Duchêne		
Coupe de Prosecco	12 cl	6,00 €

NOS COCKTAILS

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

Pepsi	33 cl	3,80 €
Orangina	25 cl	3,50 €
7Up	33 cl	3,80 €
Oasis	25 cl	3,90 €
Fanta orange	33 cl	3,90 €
Schweppes agrumes / Tonic	25 cl	3,90 €
Jus de fruits	25 cl	3,80 €
- orange, pomme, ananas, tomate, abricot		
Ice Tea	33 cl	3,80 €
Diabolo	25 cl	3,50 €
Sirop à l'eau	25 cl	2,70 €
- fraise, menthe, grenadine, violette, pêche, citron, citror, cassis, orgeat		

EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino	100 cl	5,80 €
Vittel, San Pellegrino	50 cl	4,20 €
Vittel	25 cl	2,80 €
Perrier	33 cl	4,00 €

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 - Les Abeilles	4,50 €	8,90 €	17,80 €	28,00 €
Côtes-de-Blaye Bordeaux AOP - Chateau Vieux Charron	4,20 €	8,30 €	16,50 €	24,00 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP - Les Javeaux	4,80 €	9,20 €	18,00 €	26,00 €
Crozes-Hermitage AOP - La Petite Ruche (Michel Chapoutier)				35,00 €
Saumur Champigny AOP - Les Valengenet	5,10 €	10,00 €	19,90 €	29,50 €
Coteaux-du-languedoc La Clape AOP				36,00 €
Château l'Hospitalet "Art De Vivre" (Gerard Bertrand)				

Les Blancs

Chardonnay IGP Val De Loire - Le Coquillier	3,80 €	7,50 €	14,90 €	22,00 €
Muscadet Sevre & Maine sur Lie AOP - Les Donelieres	3,80 €	7,50 €	14,50 €	22,00 €
Chablis AOP - La Chablisienne "Le Finage"	6,20 €	12,20 €	24,20 €	36,00 €
Sancerre Aop - Joseph Mellot "Les Ormeaux"	6,50 €	12,80 €	25,40 €	37,00 €
Bourgogne Aligoté AOP - Andre Ducal	4,80 €	9,20 €	18,00 €	26,00 €
IGP Côtes de Gascogne - BIG Born in Gascony (Plaimont)	3,80 €	7,50 €	14,50 €	22,00 €
IGP Côtes de Gascogne - XVIII Saint Luc (Plaimont)	4,00 €	7,80 €	15,60 €	23,00 €

Les Rosés

IGP Pays d'Oc - Gris Blanc (G. Bertrand)	4,00 €	7,80 €	15,60 €	23,00 €
Côte de Provence AOP - Carte Noire	4,20 €	8,30 €	16,50 €	24,00 €



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. "Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion"	45,00 €
Saint-Julien AOP - Château Talbot. "Connetable de Talbot"	50,00 €
Côte-Rotie AOP - E. Guigal "Brune & Blonde"	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 €
Planche de charcuterie / Fine meats	9.00 €
Assiette de saumon fumé, toasts, crème ciboulette / smoked salmon, toasts	13.00 €
Gaspacho de tomate / Tomato gazpacho	8 €
Tartare aux 2 saumons / 2 salmon tartare	12 €

LES PLATS À LA CARTE PEUVENT ÊTRE EMPORTÉS

NOS PLATS/ DISHES

Cassiolette de la mer (selon arrivage) / Fish and mussels with cream	18.50 €
Filet de bar, sauce chorizo / Bass filet, chorizo sauce	19.90 €
Pavé de saumon rôti, et son beurre blanc / Roasted salmon steak with sauce	19 €
Pièce de rumsteak poêlée ou grillée sauce au choix / Piece of rumpsteak pan fried or grilled	16.50 €
Pièce de rumsteak flambée au Cognac, sauce poivre Piece of rumpsteak with pepper sauce flambéed with Brandy pepper sauce	18 €
Bavette Poêlée ou grillée, sauce au choix / Flank steak pan fried or grilled	16.50 €
Bavette flambée au Cognac sauce poivre / Flank steak flambéed with Brandy pepper sauce	18 €
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 / veal kidneys	18.50 €
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 €
Fish & Chips, sauce tartare	14.90 €

NOS MOULES/ OUR MUSSELS

Moules marinières Mussels in white wine with onions and shallots	16.50 €	Moules au Maroilles Mussels with cream and local soft cheese	17.50 €
Moules à la crème Mussels in white wine with cream and sea beans	17.50 €	Moules au Roquefort Mussels with cream and blue – veined cheese	17.50 €
Moules au curry Mussels with curry	17.50 €	Moules à la crème et aux lardons Mussels with cream and bacon	17.50 €
Moules à l'ail ou à la crème et à l'ail Mussels with garlic or with cream and garlic	17.50 €		
Moules au chorizo Mussels with chorizo cream	17.50 €		

NOS WELSHS/ OUR WELSHES

Welsh classique / Slice of bread and melted cheddar	17.00 €
Welsh jambon / Slice of bread, ham and melted cheddar	18.00 €
Welsh complet / Slice of bread, ham, melted cheddar and a fried egg above	19.00 €
Welsh burger / Slice of bread, melted cheddar 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 onions >>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

16 €

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 aux graines de moutarde, poivrons, cheddar, salade, tomate, oignons

16 €

Le Fish

Sauce tartare, 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 €

FROID/ COLD DISHES

Tartare de boeuf haché minute / Raw beef with capers, mayonnaise, shallots and eggs **16 €**

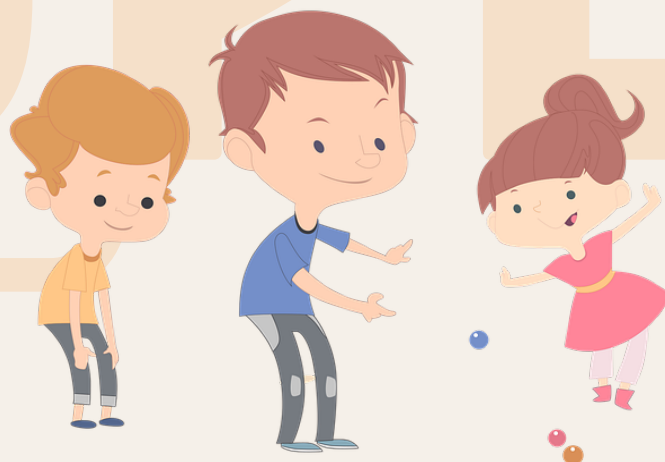
Tartare de boeuf italien / Raw beef italian way **16,50 €**

Potjevleesch artisanal / Mixed of three white meats in jelly **16.50 €**

Carpaccio de boeuf, sauce pesto / Beef carpaccio with pesto sauce **16 €**

Tartare aux 2 saumons / 2 salmons tartar **18,50 €**

Salade César / Ceasar salad **16 €**



LA FORMULE ENFANT/ CHILD MENU

11.00 €

Plat & dessert. Boisson non comprise / 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

Goat 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

Glace 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 €
Crème caramel / Caramel cream	7.00 €
Pain perdu brioché, boule de glace caramel au beurre salé "Maison" French Toast with caramel ice cream	7 €
Café ou Thé gourmand (Farandole de desserts accompagnée d'une boisson chaude) / variety of dessert	7.00 €
Crumble pomme chocolat et sa glace vanille / apple crumble chocolate	6 €
Fraise Melba, chantilly / Strawberries with whipped cream	8 €
Coupe de fraises / strawberries	6 €
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 Glace 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 Glace citron vert, vodka / glace citron vert Calvados	7.00 €
Iceberg Glace 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, speculoos, caramel au beurre salé, yahourt, rhum, raisin, menthe chocolat, citron, poire, pomme framboise, fraise, cassis, passion, melon

- Suppl. nappage : 0.70 €

- Suppl. crème fouettée : 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 Lègendario	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 €



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



SCAN ME

Retrouvez-nous également sur **UBER EATS** 



LA
CHOPE

136 RUE DE METZ / PLACE DU MARCHÉ

62520 LE TOUQUET - PARIS - PLAGE

03 21 05 36 72

www.lachopeletouquet.com