

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

APÉRITIFS

BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Affligem blanche	4,50 €	5,50 €	8,20 €
La Chopinette	3,20 €	4,10 €	6,20 €
Pélican	3,80 €	4,70 €	7,20 €
Mort subite rouge / blanche	4,50 €	5,50 €	8,20 €
Hapkin	4,80 €	5,80 €	8,50 €

BIÈRES PRESSION DU MOMENT, RENSEIGNEZ-VOUS !

BIÈRES BTLLES

	25cl	33cl
Heineken	3,50 €	
Heineken 0.0		4,50 €
Desperados		4,90 €
Chimay brune		4,50 €
Cidre doux ou brut	25 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	8,50 €
Américano maison	16 cl	8,50 €
(Cinzano, Campari, Noilly Prat)		
Mojito	16 cl	8,50 €
Caïpiriña	16 cl	8,50 €
Sex on the beach	16 cl	8,50 €
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

Coca-Cola	33 cl	4,20 €
Coca-Cola SANS SUCRES	33 cl	4,20 €
Coca-Cola CHERRY	33 cl	4,20 €
FANTA	33 cl	4 €
Sprite	25 cl	3,80 €
fuzetea	25 cl	4 €
TROPICO	25 cl	4 €
Red Bull	25 cl	5 €
Schweppes	25 cl	4 €
Schweppes agrumes	25 cl	4 €
Orangina	25 cl	3,80 €
Jus de fruits MINUTE MAID	25 cl	4 €
(orange, ananas, tomate, pomme, multifructs)		
Orange ou citron pressé	15 cl	5 €
Cidre doux ou brut	75 cl	10 €
Cidre doux ou brut	25 cl	4,20 €
Lait	20 cl	2,80 €

EAUX MINÉRALES

Vittel - San Pellegrino	1 L	6 €
Vittel - San Pellegrino	50 cl	4,80 €
Vittel	20 cl	3 €
Perrier	33 cl	4,50 €
Diabolo - Teck	20 cl	4 €
Sirop à l'eau	20 cl	3 €
(fraise, menthe, grenadine, violette, citron, cassis, citror, orgeat, pêche)		

CARTE DES VINS

AU VERRE, EN PICHET, EN BOUTEILLE

 12 CL

 25 CL

 50 CL

 75 CL

Les Rouges

Côtes-du-Rhone - Les Abeilles	4,70 €	9,30 €	18,60 €	29,00 €
Côtes-de-Blaye Bordeaux AOP - Chateau Vieux Charron	4,40 €	8,70 €	17,30 €	25,00 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP - Les Javeaux	5 €	9,60 €	18,80 €	27,00 €
Crozes-Hermitage AOP - La Petite Ruche (Michel Chapoutier)				45,00 €
Saumur Champigny AOP - Les Valengenet	5,30 €	10,40 €	20,80 €	30,50 €
Coteaux-du-languedoc La Clape AOP				37,00 €
Château l'Hospitalet "Art De Vivre" (Gerard Bertrand)				

Les Blancs

Chardonnay IGP Val De Loire - Le Coquillier	4 €	7,90 €	15,70 €	23,00 €
Muscadet Sevre & Maine sur Lie AOP - Les Donelieres	4 €	7,90 €	15,30 €	23,00 €
Chablis AOP - La Chablisienne "Le Finage"	6,40 €	12,60 €	25 €	37,00 €
Sancerre Aop - Joseph Mellot "Les Ormeaux"	7 €	13,90 €	27,80 €	41,00 €
Bourgogne Aligoté AOP - Andre Ducal	5 €	9,60 €	18,80 €	27,00 €
IGP Côtes de Gascogne - BIG Born in Gascony (Plaimont)	4 €	7,90 €	15,30 €	23,00 €
IGP Côtes de Gascogne - XVIII Saint Luc (Plaimont)	4,20 €	8,30 €	16,40 €	24,00 €

Les Rosés

IGP Pays d'Oc - Gris de Garille - Cité de Carcassonne	4,00 €	7,80 €	15,60 €	23,00 €
Côte de Provence AOP - Carte Noire	4,50 €	8,70 €	16,70 €	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"	60,00 €
Saint-Julien AOP - Château Talbot. "Connetable de Talbot"	70,00 €
Côte-Rotie AOP - E. Guigal "Brune & Blonde"	70,00 €
Saint-Joseph AOP - Cave de Tain	40,00 €
Cigalus IGP Aude Hauterives - G. Bertrand	45,00 €

NOS ENTRÉES/ STARTERS

Onion rings, sauce barbecue	5 €
Cocottes de moules / Mussels in white wine with onions	8 €
Beignets de calamars, sauce tartare / Squid fritters with tartare sauce	9 €
Assiette de charcuterie / Fine meats	9.50 €
Tartare de saumon / Salmon tartar	12.50 €
Duo de croquettes de crevettes / Shrimps donuts (x2)	13 €

LES PLATS À LA CARTE PEUVENT ÊTRE EMPORTÉS

NOS PLATS/ DISHES

Steak haché «minute» (180gr) / Chopped steak	14.50 €
Steak haché «minute» à cheval (180gr) / Chopped steak and a fried egg	15 €
Fish & Chips, sauce tartare / Fish & chips, tartare sauce	16 €
Andouillette grillée AAAAA, sauce moutarde à l'ancienne / Traditional french chitterling sausage	16.50 €
Escalope de volaille à la normande / Chicken cutlet in cream and mushrooms	17.50 €
Pavé de saumon rôti et son beurre blanc / Roasted salmon steak with sauce	19.50 €
Aîle de raie aux câpres / Skate wing with capers	19.50 €
Dos de cabillaud façon meunière / Bass filet	19.50 €
Pièce de rumsteak poêlée, grillée ou flambée au Cognac, sauce au choix Piece of rumpsteak pan fried or grilled or flambéed with Cognac, with sauce of your choice	18.50 €
Bavette poêlée, grillée ou flambée au Cognac, sauce au choix Flank steak pan fried or grilled or flambéed with Cognac, with sauce of your choice	18.50 €
Côtelettes d'agneau grillées, sauce barbecue thym miel, flageolets Lamb chop with barbecue thyme & honey sauce, flageolet beans	20 €
Rognons de veau sauce moutarde, écrasé de pommes de terre / Veal kidneys, mashed potatoes	20 €

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC LA GARNITURE DE VOTRE CHOIX
ALL DISHES ARE SERVED WITH THE GARNISH OF YOUR CHOICE

NOS GARNITURES :

Frites, salade, légumes de saison, pommes
grenaille, flageolets, écrasé de pomme de
terre, riz
French fries, salad, fresh vegetables, rice,
Flageolet beans
boiled potatoes, mashed potatoes

NOS SAUCES :

Béarnaise, ail, poivre, Roquefort, Maroilles,
Échalotes
Béarnaise, garlic, peppers, cheese, shallots

NOS MOULES/ OUR MUSSELS

Moules marinières Mussels in white wine with onions and parsley	17.50 €	Moules au Maroilles Mussels in white wine with cream and local soft cheese	18.50 €
Moules à la crème Mussels in white wine with cream, onions and parsley	18.50 €	Moules au Roquefort Mussels in cream and blue-veined cheese	18.50 €
Moules au curry Mussels in white wine with curry sauce and onions	18.50 €	Moules à la crème et aux lardons Mussels in white wine with bacon and cream	18.50 €
Moules à l'ail ou à la crème et à l'ail Mussels with garlic or with cream and garlic	18.50 €	Moules à la bière Mussels in beer with onions and parsley	18.50 €
Moules au chorizo Mussels with chorizo cream	18.50 €		

NOS WELSHS/ OUR WELSHES

Welsh classique / Slice of bread and melted cheddar	17 €
Welsh jambon / Slice of bread, ham and melted cheddar	18 €
Welsh complet / Slice of bread, ham, melted cheddar and a fried egg above	19 €
Welsh de la mer / Slice of bread, salmon, and melted cheddar	21 €
Welsh burger / Melted cheddar and a hamburger above	22 €

NOS SNACKS/ OUR SNACKS

Oeuf sur le plat / Fried eggs (Suppl. saucisse ou jambon + 2.50 €) (Suppl. sausage or ham + 2.50 €)	10 €
Merguez, saucisse, jambon ou Fricadelle - frites / Sausage or ham and French fries	10 €
Croque monsieur / Toasted ham and cheese sandwich (Suppl. sauce Béchamel 1,00 €)	13 €
Omelette nature / Plain omelette (Suppl. Fromage, jambon, champignons, tomates + 1.60 €) (Suppl. cheese, ham, mushrooms, tomatoes + 1.60 €)	13 €
Croque madame / Toasted ham and cheese sandwich with a fried egg (Suppl. sauce Béchamel 1,00 €)	14 €
Trio de croquettes de crevettes / Shrimps donuts (x3)	22 €
Portion de frites fraîches / French fries Suppl. pour frites : cheddar fondu + 1 €, cheddar et bacon ou cheddar crispy onions + 1.50 €	4 €
Salade verte / Green salad	3.50 €

NOS BURGERS / OUR BURGERS

Servi avec frites

Le Classique

Steak haché «minute», sauce burger, oignons, salade, tomate

Beef, burger sauce, onions, salad, tomato

16 €

Le Chicken bacon

Tender de poulet, sauce burger, bacon, cheddar, oignons, salade, tomate

Chicken tender, burger sauce, bacon, cheddar, salad, tomato, onions

17 €

Le Cheese

Steak haché «minute», sauce burger, cheddar, oignons, salade, tomate

Beef, burger sauce, cheddar, salad, tomato, onions

17.50 €

Le Chop'burger

Steak haché «minute», sauce burger, bacon, cheddar, salade, tomate, oeuf sur le plat, onion rings

Beef, burger sauce, bacon, cheddar, salad, tomato, fried egg, onion rings

18 €

Welsh burger

Melted cheddar and a hamburger above

22 €

NOS POUTINES / OUR POUTINES

Spécialité québécoise composée de frites, de fromage et de sauce brune

Speciality of Quebec with fries, meat, cheese and sauce

Poutine classique / Classic

Frites, emmental et cheddar râpé, sauce brune

12 €

Poutine fermière / Chicken

Frites, fromage, poulet, sauce brune

15 €

Poutine bourguignonne / Chooped beef

Frites, fromage, boeuf haché, sauce brune

15 €

KEBAB / KEBAB

Servi avec frites

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

Bread with meat, sauce, salad, tomato, onions

15 €

NOS TACOS / OUR TACOS

Servi avec frites

(Boeuf haché, poulet, merguez, nuggets, kebab, cordon bleu)

(Minced beef, chicken, merguez, nuggets, kebab, chicken ham and cheese)

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

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

Le simple (1 viande)

12 €

Le double (2 viandes)

14 €

Le triple (3 viandes)

16 €

FROID/ COLD DISHES

Potjevleesch, frites, salade

Mixed of three white meats in jelly, french fries and salad

17 €

Tartare de boeuf haché minute, frites, salade

Raw beef with capers, mayonnaise, shallots and egg, french fries and salad

17.50 €

Tartare de saumon, frites, salade

Salmon tartar, french fries and salad

18 €

SALADES/ SALADS

Salade de la Chope

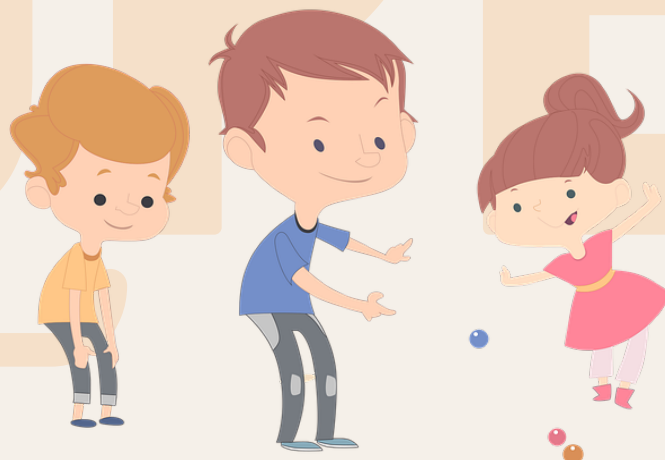
Salade, emmental, oeuf dur, pommes de terre, jambon, champignons, persil
Salad, cheese, egg boiled, potatoes, ham, mushrooms, parsley

17 €

Salade Caesar

Tender de Poulet, salade romaine, croutons, tomates, oeuf dur, copeaux de parmesan
(chicken tender, salad, croutons, tomatoes, egg boiled, parmesan)

17 €



LA FORMULE ENFANT/ CHILD MENU (10 ANS MAX)

11 €

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 frites

Mussels or white paned fish - French fries

Une glace enfant, une crêpe ou une gaufre au sucre

Kids Ice cream or pancake or waffle with
sugar

MENU CHOPE

18 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

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

ENTRÉES

Assiette de charcuterie

Plate of mixed meats

Beignets de calamars, sauce tartare

Squid fritters with tartare sauce

Cassiolette de moules

Mussels

PLATS

Steak haché «minute»

Chopped steak

Croque Monsieur

Toasted ham and cheese sandwich

Omelette jambon,fromage, champignons

Omelette with ham, and cheese, mushrooms

DESSERT

Café gourmand

Coffee with sweets

CRÊPES / PANCAKES - GAUFRES LIÉGEOISES / WAFFLES

Sucre / Cassonade / Sugar	3.80 €
Chocolat / Chocolate	5 €
Nutella	5.70 €
Caramel beurre salé «maison» / Homemade caramel «beurre salé»	5.70 €
Suppl. Crème fouettée / Suppl. whipped cream	0.70 €

NOS DESSERTS/ OUR DESSERTS

Mousse au chocolat / Chocolate mousse	6 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar / Madagascar Vanilla cream	7 €
Pavlova aux fruits de saison / Seasonal fruits pavlova	7.90 €
Pain perdu brioché, boule de glace caramel au beurre salé "Maison" Toasted brioche with caramel «beurre salé» ice cream	7 €
Café ou Thé gourmand Coffee or tea with sweets	7 €
Salade de fruits de saison / Fruits salad	7,50 €
Dessert du Jour / Dessert of the day	6.20 €
Assiette de fromages / Cheese plate	7,90 €
Fraises au sucre / Strawberries with sugar	7 €

NOS GLACES/ ICE CREAM & SORBET

Mystère vanille/ Vanilla ice cream - Suppl. flambage au grand Marnier : 2 €	5 €
Nougat glacé et son coulis de fruits rouges / Nougat ice cream, white chocolate, and red fruits sauce	6 €
Coupe La Chope Glace nougat, chocolat blanc, spéculoos, coulis caramel beurre salé maison Nougat ice cream, white chocolate, spéculoos, homemade salted butter caramel	7 €
Dame Blanche / Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream 2 boules vanille, coulis de chocolat et crème fouettée	7 €
Chocolat ou Café ou Caramel Liégeois 2 boules choco ou café, coulis choco ou café, crème fouettée/ Ice cream coffee or chocolate, chocolate or coffee sauce, and whipped cream	7 €
Colonel / Caporal Glace citron vert, vodka / glace citron vert Calvados / Lime ice cream, vodka or Calvados	7 €
Iceberg / Mint chocolate ice cream Glace menthe/choco - Get 27	8 €
Fraise Melba Glace vanille, crème fouettée, fraises et coulis de fruits rouges Vanilla ice cream, whipped cream, strawberries and red fruits sauce	8 €

☞ 1 boule : 2.70 €

☞ 2 boules : 4.80 €

☞ 3 boules : 5.60 €

Suppl. Nappage : 0.70 €

Parfums au choix/ Choice of flavor

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

Vanilla, coffee, chocolate, white chocolate, nougat, coconut, pistachio, speculoos, caramel, yogurt, grape rum, mint chocolate, lemon, pear, raspberry, apple, strawberry, blackcurrant, passion fruit, melon

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



www.touqaway.fr



LA
CHOPE

136 RUE DE METZ / PLACE DU MARCHÉ

62520 LE TOUQUET - PARIS - PLAGE

03 21 05 36 72

www.lachopeletouquet.com