

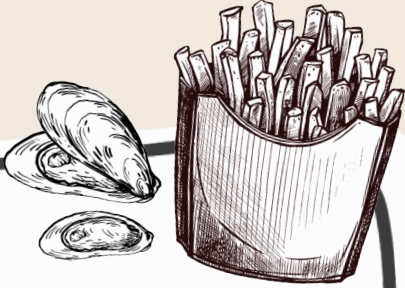
LA CHOPE

LE TOUQUET-PARIS-PLAGE



CAFÉ - BRASSERIE

À LA PÊCHE AUX MOULES MOULES MOULES...



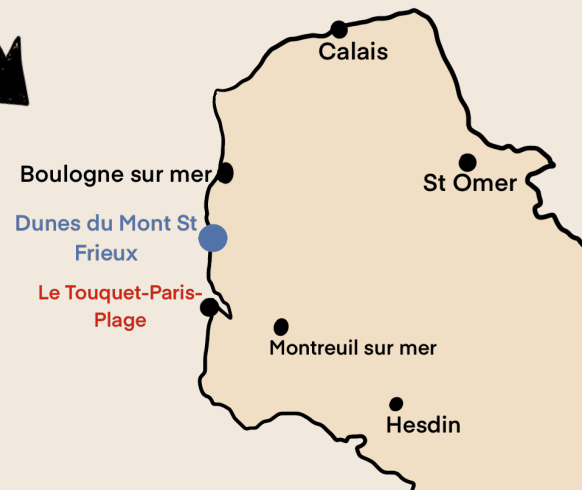
Les moules frites
de **LA CHOPE!**



LES MEILLEURES
SONT LES «**BOUCHOT**»,
CHARNUES ET
SAVOUREUSES,
DE JUIN À OCTOBRE.



NOTRE PRODUCTEUR
PRÉFÉRÉ


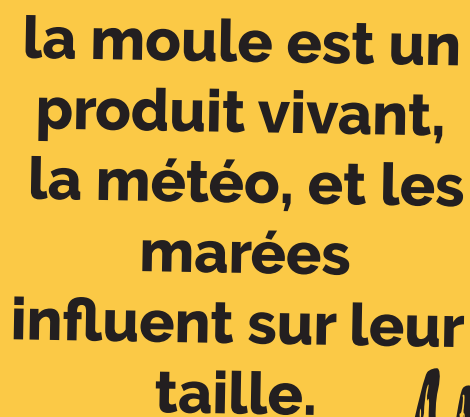
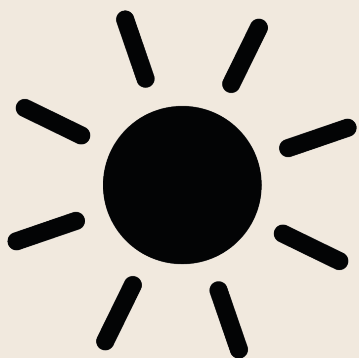





**NOVEMBRE ET DÉCEMBRE,
AOP MOULES DE BOUCHOT
DE LA BAIE DU MONT SAINT
MICHEL.**



**De janvier à mai,
La Moule de
Dunkerque, moule
de corde, remplace
la bouchot lorsque
celle-ci n'est plus
disponible.**



**la moule est un
produit vivant,
la météo, et les
marées
influencent sur leur
taille.**



Nous sélectionnons pour vous, des produits de qualité. Cependant, certaines conditions climatiques ou sanitaires peuvent nous amener à vous proposer en remplacement, des moules de provenance différente.



LES VINS



12 cl



25 cl



50 cl



75 cl

LES ROUGES

Côtes de Bourg , «Château La Bataille»	4.5 €	9 €	17.5 €	26 €
Côtes-du-Rhône , Domaine Aubert	4.7 €	9.3 €	18.6 €	29 €
Saint-Nicolas de Bourgueuil , «Les Javeaux»	5 €	10 €	19.5 €	29 €
Château Puy Castéra AOC , Médoc	6 €	12 €	23 €	35 €
Coteaux du Languedoc AOP , «La Clape»				37 €
Crozes-Hermitage AOP , «La Petite Ruche» (Michel Chapoutier)				48 €

LES BLANCS

Chardonnay IGP Val de Loire - Le Coquiller	4 €	8 €	16 €	23.5 €
Muscadet Sevre & Maine sur Lie AOP - Les Donelières	4 €	8 €	16 €	23.5 €
IGP Côtes de Gascogne - Big Born in Gascony (Plaimont)	4 €	8 €	16 €	24 €
IGP Côtes de Gascogne - XVIII Saint Luc (Plaimont)	4.2 €	8.3 €	16.5 €	24 €
Bourgogne Aligoté AOP - André Ducal	5 €	10 €	20 €	29 €
Petit Châblis AOP , «Le Vibrant»	6.5 €	13 €	26 €	39 €
Sancerre AOP - Joseph Mellot «Les Ormeaux»				45 €

LES ROSÉS

IGP Cité de Carcassonne - Languedoc - Gris de Garille	4 €	7.8 €	15.6 €	23 €
Côtes de Provence AOP - Carte Noire	4.5 €	9 €	18 €	26 €

À PARTAGER

TAPAS AU CHOIX

	X 6	X 12
Onion rings	3 €	5 €
Calamars frits	4 €	6,5 €
Chili cheese nuggets	5 €	8,5 €
Bouchées panées Mc and Cheese	6 €	10 €

LA FRITE



LA PLANCHE
DE CHARCUTERIE

12 €

MIX TAPAS CHEESE

Chili cheese nuggets
Mozzarella sticks
Bouchées panées Mc and Cheese
Nachos cheese

MIX TAPAS

Tennessee chicken
Chili cheese nuggets
Beignets de calamars
Onion rings

LA PETITE (X8)..... 9 €
LA GRANDE (X16) 14 €

BIÈRES



BIÈRES PRESSION	25 cl	33 cl	50 cl
La Chopinette (4.9°)	3.4 €	4.3 €	6.5 €
Affligem blonde (6.8°)	4.5 €	5.5 €	8.2 €
Pélican (7.5°)	4 €	5.2 €	7.9 €
Pélican rouge (7.5°)	4.5 €	5.5 €	8.2 €
St Bernardus (8°)	4.9 €	6.4 €	9.7 €

BIÈRES BOUTEILLE	25 cl	33 cl
Heineken (5°)	3.5 €	
Heineken 0°		4.5 €
Desperados (5.9°)		4.9 €
Chimay brune (9°)		4.9 €
Duvel (8.5°)		4.9 €
Westmalle triple (11.3°)		4.9 €
Cidre doux ou brut (27.5 cl)		4.2 €

APÉRITIFS

Ricard, Pastis	2 cl	3.5 €
Martini, Suze, Muscat	6 cl	4.5 €
Campari nature ou rondelle	5 cl	4.5 €
Campari + orange ou soda	12 cl	5.2 €
Porto blanc ou rouge	8 cl	4 €
Picon vin blanc	12 cl	4.8 €
Picon bière	25 cl	5.2 €
Rhum Havana Club	4 cl	7 €
Rhum La Hechicera	4 cl	9 €
Gin Monkey 47	4 cl	7 €
Vodka Wyborowa	4 cl	7 €
Kir vin blanc	12 cl	4.5 €
Kir royal	12 cl	11 €
(cassis, mûre, pêche, framboise)		
Champagne Moët & Chandon	75 cl	80€
Champagne Mercier	12 cl	10 €
Prosecco	12 cl	6 €

WHISKIES

Clan Campbell	4 cl	6.5 €
Irish Jameson	4 cl	7 €
Chivas 12 ans d'âge	4 cl	8 €
Bourbon Jack Daniel's	4 cl	8 €
Glenkinchie 12 ans d'âge	4 cl	8 €



COCKTAILS

Spritz	12 cl	8.5 €
Américano «maison»	16 cl	8.5 €
Mojito	16 cl	8.5 €
Caïpiriña	16 cl	8.5 €
Sex on the beach	16 cl	8.5 €
Cocktail sans alcool	16 cl	6 €

EAUX

Vittel, San Pellegrino	1 L	6 €
Vittel, San Pellegrino	50 cl	4.8 €
Vittel	25 cl	3 €
Perrier	33 cl	4.5 €
Diabolo	25 cl	3.5 €
Siróp à l'eau	25 cl	2.7 €
(fraise, menthe, grenadine, violette, pêche, citron, citror, cassis orgeat		

SOFTS

Coca-Cola	33 cl	3.8 €
Coca-Cola SANS SUCRES	33 cl	4.2 €
Coca-Cola CHERRY	33 cl	4.2 €
FANTA ORANGE	25 cl	3.9 €
Sprite	25 cl	3.8 €
fuzetea	25 cl	4 €
TROPICO	25 cl	4 €
Red Bull	25 cl	5 €
Schweppes agrumes / Tonic	25 cl	4 €
Orangina	25 cl	3.8 €
Jus de fruits Minute Maid	25 cl	3.8 €

orange, pomme, ananas, tomate, multifruits



ENTRÉES

OEUF MIMOSA	6 €
COCOTTE DE MOULES MARINIÈRES	8 €
BEIGNETS DE CALAMARS, SAUCE TARTARE	9 €
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	9 €
SOUPE DE POISSONS	10 €

PLATS



GARNITURE AU CHOIX

OEUF SUR LE PLAT (X2) (Suppl. saucisse ou jambon + 2.50 €)	10.5 €
OMELETTE NATURE (suppl. 1 ingrédient + 1.60 € (jambon, fromage, champignons, tomates))	13.5 €
1 VIANDE AU CHOIX AVEC FRITES (MERGUEZ, SAUCISSE, JAMBON, FRICADELLE)	13.5 €
CROQUE MONSIEUR	13.5 €
CROQUE MADAME	14.5 €
STEAK HACHÉ «MINUTE»	15 €
STEAK HACHÉ «MINUTE» À CHEVAL	15.5 €
TARTIFLETTE, SALADE	15.5 €
FICELLE PICARDE	16.5 €
ANDOUILLETTE GRILLÉE AAAAA, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	17 €
JAMBON BRAISÉ, SAUCE MADÈRE, PURÉE «MAISON»	17.5 €
POTJEVLEESCH ARTISANAL	17.5 €
ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME ET AUX CHAMPIGNONS	18 €
TARTARE DE BOEUF HACHÉ «MINUTE»	18 €
PIÈCE DE RUMSTEAK POÊLÉE OU GRILLÉE OU FLAMBÉE AU COGNAC	20 €
BAVETTE POÊLÉE OU GRILLÉE OU FLAMBÉE AU COGNAC	20 €
ROGNONS DE VEAU, SAUCE MOUTARDE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	21 €
FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE	17 €
PAVÉ DE SAUMON RÔTI ET SON BEURRE BLANC	19.5 €
FILET DE BAR ET SA CRÈME DE POIVRONS	20 €
AILE DE RAIE AUX CÂPRES	21 €
TRIO DE CROQUETTES DE CREVETTES	22 €



MOULES

SERVI AVEC FRITES

MOULES MARINIÈRES 17.5 €

AUTRES RECETTES : 18.5 €

Crème, Curry, Ail, Crème d'ail, Chorizo, Maroilles, Roquefort, crème et lardons, crème de poivrons

WELSHS

SERVI AVEC FRITES

WELSH CLASSIQUE 17 €
Pain et cheddar

WELSH JAMBON 18 €
Pain, cheddar et jambon

WELSH COMPLET 19 €
Pain, cheddar, jambon et oeuf

WELSH BURGER 22 €
Burger couvert de welsh

BURGERS



SERVI AVEC FRITES

LE CLASSIQUE 16 €
Steak haché «minute», sauce burger, salade, tomate, oignon

LE CHEESE 17.5 €
Steak haché «minute», sauce burger, cheddar, salade, tomate, oignon

LE CHICKEN BACON 17.5 €
Tender de poulet, sauce burger, bacon, cheddar, salade, tomate, oignon

LE BURGER DU CHEF 19 €
Faluche, steak haché «minute», sauce burger, oignons frits, oeuf sur le plat, morbier, salade, tomate

LE WELSH BURGER 22 €
Burger classique couvert de welsh



SALADES

SALADE DE CHÈVRE CHAUD, salade, toasts de chèvre, lardons 17 €

SALADE CAESAR, Salade, parmesan, poulet, croutons 17 €



KEBAB

SERVI AVEC FRITES

PAIN GARNI DE VIANDE, DE SAUCE BLANCHE «MAISON», SALADE, TOMATE, OIGNON 15.5 €

POUTINES



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

POUTINE CLASSIQUE 12.5 €
Frites, fromage, sauce brune

POUTINE FERMIÈRE 15.5 €
Frites, fromage, poulet et sauce brune

POUTINE BOURGUIGNONNE 15.5 €
Frites, fromage, boeuf haché et sauce brune



TACOS

SERVI AVEC FRITES

Galette garnie de viande, d'une sauce fromagère «maison», de salade, tomate, oignons et frites

LES VIANDES : CORDON BLEU, BOEUF HACHÉ, POULET, NUGGETS, KEBAB

LE SIMPLE (1 VIANDE) 12.5 €

LE DOUBLE (2 VIANDES) 14.5 €

LE TRIPLE (3 VIANDES) 16.5 €



GARNITURES

Frites, salade, poêlée de légumes,
riz, écrasé de pommes de terre,
haricots verts



SAUCES

Béarnaise, poivre, Roquefort,
Maroilles, échalotes

MENU CHOPE

19€

UNIQUEMENT LE **MIDI** ET EN SEMAINE,
HORS VACANCES ET JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT

ENTRÉES

OEUF MIMOSA
BEIGNETS DE CALAMARS
CASSOLETTE DE MOULES

PLATS

STEAK HACHÉ «MINUTE»
CROQUE MONSIEUR
OMELETTE JAMBON, FROMAGE, CHAMPIGNONS

DESSERT

GLACE 2 BOULES



◆ AU CHOIX PARMIS :

NUGGETS, STEAK HACHÉ, FRICADELLE, SAUCISSE,
JAMBON, MOULES, FILET DE COLIN PANÉ

Servi avec des frites



◆ AU CHOIX PARMIS :

UNE GLACE, UNE CRÊPE OU UNE GAUFRE AU SUCRE
Glaces vanille fraise ou vanille choco

11€

KIDS

DESSERTS



MOUSSE AU CHOCOLAT	6 €
CRÈME BRÛLÉE	7 €
PAIN PERDU BRIOCHÉ, GLACE CARAMEL , CARAMEL BEURRE SALÉ «MAISON»	7 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	7 €
DESSERT DU JOUR	6.2 €
ASSIETTE DE FROMAGES	7.9 €
TARTE NORMANDE	7 €
PROFITEROLES CHOCOLAT OU CARAMEL	7 €



GLACES

MYSTÈRE VANILLE (Suppl. Flambage au Grand Marnier + 2 €)	6 €
NOUGAT GLACÉ ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES	6 €
COUPE LA CHOPE Glace nougat, chocolat blanc, spéculoos, coulis caramel beurre salé «maison»	7 €
DAME BLANCHE 2 boules vanille, coulis de chocolat et crème fouettée	7 €
CHOCOLAT OU CAFÉ OU CARAMEL LIÉGEOIS 2 boules choco ou café ou caramel, coulis choco, café ou caramel, crème fouettée	7 €
COLONEL / CAPORAL Glace citron vert, vodka / Glace citron vert et Calvados	7 €
ICEBERG Glace menthe-choco et Get 27	8 €



2.70 €



4.80 €



5.60 €

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

CRÊPES ET GAUFRES

SUCRE / CASSONADE	3.8 €	NUTELLA	5.7 €
CHOCOLAT	5 €	CARAMEL BEURRE SALÉ «MAISON»	5.7 €
Suppl. crème fouettée	+ 0.7 €		

DIGESTIFS

COGNAC « RÉMY MARTIN »	6,5 €	MIRABELLE	6.5 €
FINE DE COGNAC « HENNESSY »	8 €	MARIE BRIZARD	6.5 €
ARMAGNAC	6,5 €	GENIÈVRE DE HOULLE	6.5 €
CALVADOS	6,5 €	GET 27	6.5 €
GRAND MARNIER	6,5 €	GET 31	6.5 €
COINTREAU	6,5 €	RHUM LÉGENDARIO	8 €
BAILEY'S	6,5 €	RHUM DOM PAPA	9 €
POIRE WILLIAM'S	6,5 €	RHUM DIPLOMATICO	9 €



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	1.9 €	THÉS ET INFUSIONS	3.5 €
GRAND CAFÉ	3.7 €	WHITTINGTON	
DÉCAFÉINÉ	1.9 €		
GRAND DÉCA	3.7 €		
CAFÉ CRÈME	2 €	English breakfast, Earl Grey, Thé vert menthe, thé vert jasmin, fruits rouges, citron, verveine, verveine menthe	
GRAND CAFÉ CRÈME	3.9 €		
NOISETTE	2 €		
CAPPUCCINO	4 €	IRISH COFFEE (Jameson)	8 €
CAFÉ ALLONGÉ	2 €	RUSSIAN COFFEE (Vodka)	8 €
CHOCOLAT CHAUD	3.7 €	NORMANDY COFFEE (Calvados)	8 €
Suppl. crème fouettée	+ 0.7 €	MARNISSIMO COFFEE(Grand Marnier)	8 €

VENTE À EMPORTER

DU LUNDI AU JEUDI
de 12h à 14h et de 19h à 21h30

LE WEEK-END
De 12h à 14h et de 19h à 22h



136 RUE DE METZ / PLACE DU MARCHÉ
62520 LE TOUQUET - PARIS - PLAGÉ
03 21 05 36 72
www.lachopeletouquet.com

Uber Eats