

Beer MENU



PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Maes (4.9°)	3.4 €	4.3 €	6.5 €
Affligem blonde (6.8°)	4.5 €	5.5 €	8.2 €
Kasteel rouge (7.5°)	4.5 €	5.5 €	8.2 €
3 Monts (8.5°)	4.9 €	6.4 €	9.7 €
Lefort triple (8.8°)	4.5 €	5.5 €	8.2 €

Aperitifs

Ricard, pastis	2 d	3.5 €
Martini, Suze, Muscat	6 d	4.5 €
Campari	5 d	4.5 €
Campari orange/soda	12 d	5.2 €
Porto rouge ou blanc	8 d	4 €
Picon vin blanc	12 d	4.8 €
Picon bière	25 d	5.2 €
Gin Monkey 47	4 d	9 €
Vodka Wyborowa	4 d	9 €
Kir vin blanc	12 d	4.5 €
Kir Royal	12 d	11 €
(cassis, mûre, pêche, framboise)		
Champagne Moët & Chandon	80 €	
Champagne Mercier	75 d	65 €
Champagne Mercier	12 d	10 €
Prosecco	75 d	37 €
Prosecco	12 d	6 €

RHUMS

Havana Club	4 d	8 €
Trois Rivières agricole (50°)	4 d	9 €
Diplomatico	4 d	9 €
La Hechicera	4 d	10 €
Zacapa, Solera (23 ans)	4 d	15 €

WHISKIES

Ballantine's	4 d	7.5 €
Irish Jameson	4 d	8 €
Chivas (12 ans)	4 d	9 €
Glenkinchie (12 ans)	4 d	11 €

SOFTS

Coca-Cola	33 d	4.5 €
Coca-Cola sans sucres	33 d	4.5 €
Coca-Cola CHERRY	33 d	4.5 €
FANTA ORANGE	25 d	4 €
Sprite	25 d	4 €
fuzetea	25 d	4 €
TROPICO	25 d	4 €
Redbull	25 d	4 €
Schweppes Agrumes ou Tonic	25 d	4 €
Orangina	25 d	4 €
Jus de fruits	25 d	4 €

(orange, pomme, ananas, tomate, abricot, multivitamins)

BOUTEILLE

Heineken 0°	4.5 €
Desperados (5.9°)	4.5 €
Chimay bleue (9°)	6 €
Duvel (8.5°)	6 €
Westmalle triple (11.3°)	6 €

Cidre doux ou brut (27.5 cl)	4.5 €
------------------------------	-------

Cocktails



Cocktail du moment	9 €
Spritz	12 d 9 €
St Germain Spritz	12 d 12 €
Lillet blanc Spritz	12 d 12 €
Lillet rosé Spritz	12 d 12 €
Lillet Tonic	12 d 12 €
Lillet Schweppes agrumes	12 d 12 €
Américano «maison»	16 d 9 €
Mojito	16 d 10 €
Caipirina	16 d 10 €
Sex on the beach	16 d 9 €
Espresso Martini	12 d 10 €
Cocktail sans alcool	16 d 6 €

Eaux

Vittel San Pellegrino	1 l	6 €
Vittel, San Pellegrino	50 d	4.8 €
Vittel	25 d	3 €
Perrier	33 d	4.5 €
Diabolo	25 d	3.5 €
Sirop à l'eau	25 d	3.2 €

(fraise, menthe, grenadine, violette, pêche, citron, citrion, cassis, orgeat)



LES VINS

LES ROUGES

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Côte 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 €
Montagne - Saint-Emilion La Papeterie	7.5 €	15 €	30 €	45 €
Crozes-Hermitage AOP, «La Petite Ruche» (Michel Chapoutier)				60 €
Pic-Saint-Loup AOP G. Bertrand				40 €
Médoc AOC Château Patache d'Aux				55 €
Bourgogne AOC «Pinot noir» . Domaine Alain Geoffroy				48 €

LES BLANCS

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
IGP Pays d'Oc, Chardonnay Grande Réserve, Maison Castel	4 €	8 €	16 €	23.5 €
Muscadet Sevre & Maine sur Lie AOP	4 €	8 €	16 €	23.5 €
Les Donelières				
IGP Côtes de Gascogne	4.2 €	8.3 €	16.5 €	24 €
XVIII Saint-Luc (Plaimont)				
Bourgogne Aligoté AOP, André Ducal	5 €	10 €	20 €	29 €
Petit Châblis AOP, «Le Vibrant»	6.5 €	13 €	26 €	39 €

LES ROSÉS

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
IGP Pays d'Oc, Gris de Gris, Maison Castel	4 €	7.8 €	15.6 €	23 €
Côtes de Provence AOP, Carte Noire	4.5 €	9 €	18 €	26 €

Digestifs

Cognac «Rémy Martin»	6.5 €	Genièvre de Houille	6.5 €
Fine de Cognac «Hennessy»	9 €	Chartreuse	8 €
Armagnac	6.5 €	Génépi	8 €
Calvados	6.5 €	Get 27	6.5 €
Grand Marnier	6.5 €	Get 31	6.5 €
Cointreau	6.5 €	Rhum Diplomatico	9 €
Bailey's	6.5 €	Zacapa, Solera (23 ans)	15 €
Poire William's	6.5 €	Bumbu classique	10 €
Mirabelle	6.5 €	Bumbu cream	10 €
Marie Brizard	6.5 €	Bumbu XO	10 €

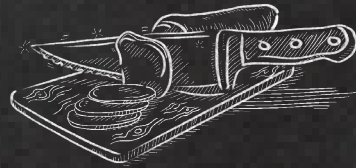
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA CHOPE

À Partager...

Saucisson sec	7 €
Les rillettes de Pauline	9 €
«Les Bons petits plats de la Côte d'Opale»	

- Thon piquant
- 2 saumons et baies rouges
- Maquereau gingembre et citron vert
- Joue de porc à la bière
- Poulet rôti aux échalotes confites



Beignets de calamars	8 €
----------------------	-----

Mix tapas

Tennessee chicken, onion rings, chili cheese nuggets, beignets de calamars	
Par 8	9 €
Par 16	14 €

PLANCHES APÉRO

Calamars, tapas, saucisson	14 €
Rillettes, saucisson	16 €
Calamars, tapas, saucisson, rillettes	23 €

MOULES



Maripières, crème, curry, ail et crème, maroilles, roquefort, crème de salicornes



17 €



19 €



21 €

TOUS LES SOIRS DE LA SEMAINE,
MOULES FRITES À VOLONTÉ 22 € (SUR PLACE)
HORS VACANCES, WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS

MENU
DU MARCHÉ

Lundi et jeudi midi

Mors vacances et jours fériés

Entrée Plat ou Plat + Dessert

19 €

ENTRÉES

Crottins de chèvre chauds	8 €
Oeuf mimosa	5 €
Beignets de calamars, sauce tartare	9 €
Tomates mozzarella	9 €
Planches et rillettes (voir «A partager», page 1)	

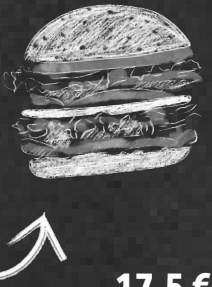
BURGERS

Steak haché «minute»
Supplément «Big Burger» (double steak) 5 €

LE CHEESEBURGER	17.5 €
Steak haché, sauce burger, salade, tomate, oignon, cheddar	
LE CHICKEN BURGER	17.5 €
Tender de poulet, sauce burger, bacon, cheddar, salade, tomate, oignon	
LE BURGER DE LA CHOPE	19 €
Steak haché, sauce burger, oignons frits, oeuf sur le plat, maroilles, salade, tomate, rosti de pomme de terre	
LE WELSH BURGER	22.5 €
Burger classique sur un welsh	

WELSHS

LE SIMPLE Cheddar, pain	17.5 €
LE JAMBON Cheddar, pain, jambon	18.5 €
LE COMPLET Cheddar, pain, jambon, oeuf	19.5 €
L'AMÉRICAIN Cheddar, steak haché, oeuf	20.5 €
LE BURGER Burger classique sur un welsh	22.5 €



Crêpes salées

La Complète	15 €
Jambon, oeuf, emmental	
L'Américaine	17 €
Boeuf haché, cheddar, tomate, oignons	
La Forestière	17 €
Poulet, champignons, crème fraîche, emmental, persil	
La Montagnarde	17 €
Raclette, jambon de pays, pommes de terre, oignons	

BISTROT

Steak haché	15.5 €
Steak haché à cheval (suppl. cheddar 0.5 €)	16.5 €
Tartare de boeuf classique ou italien	18.5 €
Andouillette 5 A et sauce moutarde à l'ancienne	17.5 €
Saucisse de Dunkerque, purée «maison»	14 €
Pavé de rumsteak poêlé ou flambé au Cognac	20.5 €
Escalope de volaille, sauce forestière ou maroilles	18.5 €
Rognons de veau au madère, échalotes et champignons	21.5 €
Rognons de veau sauce moutarde	21.5 €
Carbonade flamande	18 €
Potjevleesch artisanal	18.5 €
Fricadelle ou jambon frites	13.5 €
Nuggets frites	13.5 €
Fish & Chips	17.5 €
Trio de croquettes de crevettes	22.5 €



La Nature	14 €
La Complète	15 €
Jambon, emmental	
La Forestière	15 €
Champignons, crème fraîche, emmental, persil	
La Paysanne	16 €
Pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche	

SALADES et CROQUES

Salade Caesar	17 €
Salade de chèvre chaud	17 €
Croque Monsieur sauce Mornay (Madame + 1 €)	14.5 €
Croque Ch'ti sauce Mornay gratiné au maroilles	14.5 €

Kid's
MENU

Choisis ton plat

Nuggets, steak haché, jambon, moules, fish and chips, petit burger

Choisis ton dessert

Pousse-pousse Smarties ou Pom'potes

12€

DESSERTS GLACES

CRÈME BRÛLÉE	7 €	COUPE LA CHOPE	7 €
MOUSSE AU CHOCOLAT	7 €	DAME BLANCHE	7 €
CHOU À LA CRÈME	5 €	COLONEL/CAPORAL	8 €
ÎLE FLOTTANTE	7 €	TROU NORMAND	6 €
TIRAMISU PISTACHE FRAMBOISE	8 €		
BABA AU RHUM	8 €	BOULES DE GLACE	
PROFITEROLES	7 €		
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	7 €		
CRÊPE AU SUCRE	3.3 €		
Suppl. Nutella ou chantilly 1 €			
IRISH GOURMAND	11 €		
AFFOGATO	4.5 €		
(glace vanille dans un espresso)			

CAFÉS CORSÉS

9€

IRISH COFFEE (Jameson)
RUSSIAN COFFEE (Vodka)
FRENCH COFFEE (Calvados)
MARNISSIMO COFFEE (Grand Marnier)
ITALIAN COFFEE (Amaretto)
BAILEY'S COFFEE
JAMAICAN COFFEE (Rhum)

BOISSONS CHAUDES

Café	1.9 €	Café allongé	2 €
Grand café	3.7 €	Chocolat chaud	3.7 €
Décaféiné	1.9 €	Chocolat viennois	3.7 €
Grand décaféiné	3.7 €	Thés et infusions	3.5 €
Café crème	2 €	Whittington	
Grand café crème	3.9 €	English breakfast, Earl Grey, Thé vert	
Noisette	2 €	menthe, thé vert jasmin, fruits rouges,	
Capuccino	4 €	citron, verveine, verveine menthe	

LA
CHOPE

136 rue de Metz
Le Touquet-Paris-Plage
03 21 05 36 72

ENGLISH MENU

ALLERGENES