

# LA CHOPE

LE TOUQUET - PARIS - PLAGE

## BIÈRES

### 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€
Bière du moment	4.9€	6.4€	9.7€
Lefort triple (8.8°)	4.5€	5.5€	8.2€
Anosteke	4.5€	5.5€	8.2€

### BOUTEILLE

33 cl

Heineken 0°	4.5 €
Desperados 0°	4.5 €
Desperados (5.9°)	6 €
Chimay bleue (9°)	6 €
Paix Dieu (10°)	6 €
Karmeliet triple (8.4°)	6 €
Duvel (8.5°)	6 €
Kasteel rouge (8°)	6 €
Westmalle triple (9.5°)	6 €
Liefmans fruitesse (0°) (25 cl)	4.5 €
Cidre doux ou brut (27.5 cl)	4.5 €

## À PARTAGER

Saucisson	7 €
Tortillas, sauce salsa ✓	7 €
Beignets de calamars ❄️ sauce tartare	8 €
Les rillettes de Pauline	9 €
«Les Bons Petits Plats de la Côte d'Opale»	
Thon piquant	
2 saumons, baies rouges	
Poulet rôti aux échalotes confites	

## PLANCHES

Beignets de calamars ❄️ sauce tartare	12 €
Os à moelle ❄️ et charcuterie	19 €
Charcuterie	16 €
Cochonaille et pâté de campagne	
«Grand-mère»	
Mixte	18 €
Assortiment de charcuterie et fromage	

## MOULES



17 €

Marinières  
Crème et vin blanc  
Crème d'ail, échalotes et vin blanc



19 €

Crème, lardons et vin blanc  
Crème, maroilles, ail et vin blanc  
Crème, curry, échalotes et vin blanc




21 €

# ENTRÉES

Oeuf mimosa 	5 €
Pâté de campagne «Grand-mère» 	6 €
Beignets de calamars 	6.5 €
Les 2 croquettes au maroilles 	8 €
La croquette de crevettes grises 8 €	les 2 15 €
Saumon Atlantique fumé (~80gr) et toasts	9 €
Cassolette de Saint-Jacques	9 €
Os à moelle rôtis au four 	10 €

## BURGERS

<b>Le Burger de La Chope</b>	19 €
Steak haché, sauce maroilles, oignons frits, oeuf sur le plat, maroilles, salade, tomate, rosti de pomme de terre	
<b>Le Cheeseburger au cheddar fondu</b>	17.5 €
<b>Le Welsh burger</b>	22.5 €
<b>Le Burger au poulet et guacamole</b>	17.5 €
<b>Le Rösti burger au poulet et guacamole</b>	18 €
<b>Le Burger veggie </b>	17.5 €

## GALETTES

<b>La Complète</b>	15 €
Jambon, oeuf, emmental	
<b>La Jurassienne</b>	17 €
Saucisse de porc et veau, comté, oeuf, réduction au porto	
<b>La Montagnarde</b>	17 €
Jambon cru, reblochon, pommes de terre, oignons confits	

## VIANDES

Pavé de boeuf au poivre flambé au cognac ou poêlé	20.5 €
Entrecôte, sauce au choix (béarnaise, poivre, chimichurri)	23 €
Andouillette AAAAA grillée, sauce moutarde ou sauce maroilles	17.5 €
Saucisse de Dunkerque, purée de pommes de terre au beurre et jus corsé	14 €
Escalope normande	18.5 €
Tartare de boeuf classique ou italien ou mi-cuit	18.5 €
Rognons de veau flambés au cognac, moutarde et champignons	21.5 €

## POISSONS

Dos d'églefin, sauce à l'oseille	18.5 €
Pavé de saumon laqué au miel et soja	19.5 €
Cassolette de la mer, sauce safranée	19.5 €
Fish & Chips 	17.5 €

## SALADES

Caesar classique ou veggie 	17 €
Chèvre chaud	17 €
La Ch'ti (toasts de maroilles et salade)	18 €


# BRASSERIE

Croque Monsieur	14 €
Croque Monsieur au maroilles (Suppl. oeuf 1 €)	15 €
Steak haché, sauce au choix	15.5 €
Steak à cheval, cheddar	16.5 €
Nuggets de poulet ou nuggets veggie	14 €
Trio de croquettes de crevettes	23 €
Potjevleesch artisanal	18.5 €
Carbonade flamande	18 €

## WELSHS

Simple 	17.5 €
Jambon	18.5 €
Complet	19.5 €
Welsh burger	22.5 €

## OMELETTES

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

## PÂTES

Tagliatelles aux 2 saumons	19.5 €
Tagliatelles poulet champignons	18.5 €
Tagliatelles carbonara	18 €

## LES PETITS (JUSQU'À 12 ANS)

### CHOISIS TON PLAT

Nuggets  
Steak haché  
Jambon  
Moules  
Fish and chips  
Petit burger

### CHOISIS TON DESSERT

Pousse-pousse Smarties  
ou  
Pom'potes

**12 €**

# MENUS

**24 €**

## ENTRÉES

Beignets de calamars ❄️

OU

Croquettes au maroilles 🌱

OU

Pâté de campagne «Grand mère»

## PLATS

Saucisse de Dunkerque,  
purée de pommes de terre au beurre,

jus corsé

OU

Escalope forestière

OU

Fish & Chips ❄️

OU

Salade au choix 🌱

## DESSERTS

Mousse au chocolat

OU

Île flottante

OU

Coupe 2 boules de glace

OU

Suppl. autres desserts de la carte 2 €

**34 €**

## ENTRÉES

Cassiolette de Saint-Jacques

OU

La Croquette de crevettes grises

OU

Os à moelle rôtis au four ❄️

## PLATS

Carbonade flamande

OU

Rognons de veau flambés au cognac,  
moutarde et champignons

OU

Pavé de boeuf au poivre flambé  
au cognac ou poêlé

OU

Dos d'églefin, sauce à l'oseille

OU

Cassiolette de la mer, sauce safranée

## DESSERTS

Au choix sur la carte


**FORMULE À 18,90 €**

Le midi, hors week-end, jours fériés et vacances scolaires


**PLAT + DESSERT + CAFÉ**

# MENU 19 €

## ENTRÉES

Oeuf mimosa   
OU  
Pâté de campagne «Grand mère»

## PLATS

Croque Monsieur classique ou maroilles  
OU  
Omelette nature (+ 2 € autres recettes)   
OU  
Saucisse de Dunkerque,  
purée de pommes de terre au beurre,  
jus corsé

## DESSERTS

1 boule de glace  
OU  
1 crêpe au sucre  
OU  
Suppl. autres desserts de la carte 4 €

**HORS WEEK-END, JOURS FÉRIÉS,  
ET VACANCES SCOLAIRES**

# DESSERTS

Crème brûlée	7 €
Mousse au chocolat	7 €
Île flottante, caramel beurre salé et amandes éfilées	6 €
Tiramisu spéculoos	8 €
Pain perdu, caramel, boule vanille	7 €
Crêpe ou gaufre au sucre, (suppl. choco ou Nutella ou crème fouettée (+0.50 €))	3.5 €

## GLACES

Dame blanche	7 €
Coupe USA	9 €
Dame blanche avec brownie «maison»	
Vacherin aux fruits rouges, boule framboise	8 €
Chocolat ou café liégeois	7 €

### BOULES DE GLACE



2.70 €



4.80 €



5.60 €

## 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 menthe,	
Noisette	2 €	thé vert jasmin, fruits rouges, citron, verveine,	
Capuccino	4 €	verveine menthe	

---

# LES VINS

---

## LES CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
Champagne Moët & Chandon		80 €
Champagne Mercier	10 €	65 €

## 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 Les Donelières	4 €	8 €	16 €	23.5 €
IGP Côtes de Gascogne Big Born in Gascogne (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 €

## 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 €
AOP Côtes de Provence, Ste Marguerite Symphonie, Grand Cru classé	7 €	14.5 €	28 €	40 €

## 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 €

## APÉRITIFS

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

## RHUMS

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








## WHISKIES

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

## EAUX

(PLATE OU GAZEUSE)		
VILLERS - ST AMAND	1 l	4.8 €
VILLERS - ST AMAND	50 cl	3.9 €
VILLERS - ST AMAND	25 cl	3 €
Perrier	33 cl	4.5 €
Diabolo	25 cl	3.5 €
Sirop à l'eau	25 cl	3.2 €
(fraise, menthe, grenadine, violette, pêche, citron, citror, cassis, orgeat)		

## SOFTS

	33 cl	4.5 €
 SANS SUCRES	33 cl	4.5 €
 CHERRY	33 cl	4.5 €
 ORANGE	25 cl	4 €
	25 cl	4 €
	25 cl	4 €
	25 cl	4 €
Redbull	25 cl	4 €
Schweppes Agrumes ou Tonic	25 cl	4 €
Orangina	25 cl	4 €
Jus de fruits	25 cl	4 €
(orange, pomme, ananas, tomate, abricot)		

## COCKTAILS

Cocktail du moment (voir ardoise)			Moscow Mule	16 cl	11 €
Spritz	12 cl	9 €	Américano «maison»	16 cl	10 €
St Germain Spritz	12 cl	11 €	Mojito	16 cl	10 €
Lillet blanc Spritz	12 cl	9 €	Caïpirina	16 cl	10 €
Lillet rosé Spritz	12 cl	9 €	Sex on the beach	16 cl	9 €
Lillet Tonic	12 cl	9 €	Espresso Martini	12 cl	10 €
Lillet Schweppes agrumes	12 cl	9 €	Cocktail sans alcool	16 cl	6 €