

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 €
Kameliet 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 €



19 €



21 €

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

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

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

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

GALETTES

La Complète	15 €
Jambon, oeuf, emmental	
La Jurassienne	17 €
Saucisse de porc et veau, comté, oeuf, réduction au porto	
La Montagnarde	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 AAAA 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	15 €
Jambon, emmental	
Forestière	15 €
Champignons, crème fraîche, emmental, persil	
Paysanne	16 €
Pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche	

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

Cassolette 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

Cassolette 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 éffilées	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,

4 €

8 €

16 €

23.5 €

Maison Castel

Muscadet Sevre & Maine sur Lie AOP

4 €

8 €

16 €

23.5 €

Les Donelières

IGP Côtes de Gascogne

4.2 €

8.3 €

16.5 €

24 €

Big Born in Gascogne (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 €

AOP Côtes de Provence, Ste Marguerite

7 €

14.5 €

28 €

40 €

Symphonie, Grand Cru classé

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 Bourgueil, «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€
Kirvin 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	11	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, citron, cassis, orgeat)				

SOFTS

	33 cl	4.5€
	33 cl	4.5€
	33 cl	4.5€
	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 (orange, pomme, ananas, tomate, abricot)	25 cl	4€

COCKTAILS

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