

LA CHOPE

LE TOUQUET - PARIS - PLAGE

MOULES

La Petite Cocotte



17 €

La Grande Cocotte



21 €

Marinières

Crème et vin blanc

Crème d'ail, échalotes et vin blanc

Crème, maroilles, ail et vin blanc

Crème, curry, échalotes et vin blanc

Crème et roquefort



LES HUÎTRES

Les huîtres Normandes N°3

(X3) 8 €

(X6) 16 €

(X9) 24 €



ENTRÉES

Œuf mimosa 

6 €

Tomates, crevettes roses, mayonnaise

9 €

Beignets de calamars (X6), sauce tartare

6.50 €

Tataki de saumon au sésame, sauce soja, gingembre et miel

12 €

Melon au porto et jambon sec

10 €

Pâté «Grand-mère» et cornichons

8 €

Le Mix entrées : Œuf mimosa, Pâté «Grand-Mère», Beignets de calamars

8 €

Mini welsh du Nord au maroilles

10 €

Les croquettes de crevettes

(X1) 8,50 €

(X2) 16 €

LE CAMEMBERT AU FOUR



Camembert au lait cru rôti au miel et romarin,
frites et jambon blanc, salade

20 €

BURGERS

Le Crispy Smash 20 €

Double steak smashé (80 g), double cheddar, oignons frits,
pickles et oignons rouges, sauce au poivre fumé, salade, tomate

Le Cheeseburger au cheddar fondu 18 €

Steak haché «minute», sauce Moutch'up, cornichons,
3 tranches de bacon fumé, cheddar fondu

Le Burger au poulet 19 €

Filet de poulet pané, sauce béarnaise, oignons frits, salade, tomate,
3 tranches de bacon fumé, double cheddar fondu

Le Welsh burger 22.50 €

Le cheeseburger dans un welsh !

WELSHS

Suppl. œuf + 1 €

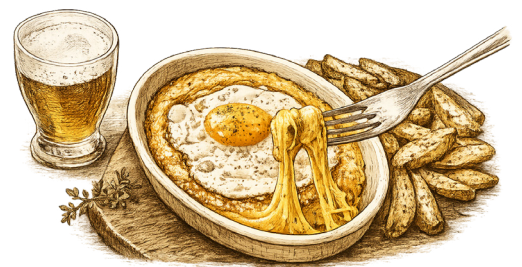
Welsh jambon au cheddar Galloway 19 €

Welsh végétarien ✓ 18 €

Le même sans le jambon

Welsh jambon au maroilles 19 €

Welsh burger 22.50 €



SALADES

Salade Caesar 18 €

Chèvre chaud 17 €

Poke bowl aux crevettes 20 €

Poke bowl au saumon 20 €

Poke bowl au poulet 20 €

BRASSERIE

Croque-Monsieur	15 €
Croque-Monsieur au maroilles (Suppl. œuf 1 €)	16 €
Nuggets de poulet	14.50 €
Fricadelle frites	14.50 €
Les croquettes de crevettes	24 €
Omelette nature	15 €
Omelette complète : jambon, emmental, champignons	16 €
Potjevleesch artisanal	19.50 €



VIANDES

Pavé de bœuf au poivre flambé au cognac ou poêlé	21 €
Bavette d'ailou à l'échalote	21 €
Andouillette sauce Genièvre, crème et échalotes ou Maroilles	18 €
Escalope de dinde à la normande ou gratinée au maroilles	19 €
Rognons de veau flambés au cognac, moutarde et champignons	22 €
Tartare de bœuf classique ou mi-cuit	19 €
Ribs de porc marinés (env 350 g)	19 €
Steak haché «minute», sauce au choix	16 €
Steak haché «minute» à cheval, tranche de cheddar	17 €
Carbonade flamande	18 €

POISSONS



Filet de daurade «meunière»	22 €
Tataki de saumon au sésame, sauce soja, gingembre et miel	22 €
Cassolette de la mer, sauce safranée	20 €
Fish & Chips	18 €
Aile de raie, beurre aux câpres	22 €
Pavé de saumon laqué au miel et soja et ses nouilles aux légumes	22 €

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches, écrasé de pommes de terre,
riz pilaf, ratatouille, salade

Suppl. accompagnement + 2 €

SAUCES

Roquefort, poivre, maroilles, tartare,
mayonnaise, sauce normande

Suppl. sauce + 0.50 €





PLANCHES GOURMANDES

PRIX PAR PERSONNE

LA PLANCHE «LA CHOPE» 22 €

Mini welsh cheddar ou maroilles, Fricadelle, Ribs

LA PANCHE DE LA MER 22 €

Moules marinières, Crevettes, 3 huîtres, 6 Beignets de calamars

LA PLANCHE «DÉCOUVERTE DU NORD» 22 €

Mini welsh , Mini carbonade flamande et pain d'épices, Escalope au maroilles

Servi avec frites et salade,

1 sauce au choix et 1 corbeille de pain

SUPPLÉMENTS

Pain 1 €

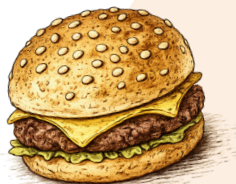
Garniture 2 €

Sauce 0.50 €

LES PETITS - 12 €

(JUSQU'À 12 ANS)

PLATS



Nuggets
Steak haché
Jambon
Moules
Fish and chips
Mini welsh
Petit burger

DESSERTS

Pousse-pousse Smarties
Pom'potes
Crêpe ou gaufre
(Sucre, Nutella, chocolat, caramel,
façon Bueno, spéculoos)



Gaufre ou Crêpe banane et chantilly (+2 €)
Autres desserts de la carte (+ 4 €)

NOS MENUS

24 €

ENTRÉES

2 huîtres Normandes N°3

Œuf mimosa 

Beignets de calamars

Pâté «Grand-mère»

PLATS

Escalope de dinde à la normande
ou gratinée au maroilles

Fish & Chips

Bavette d'aloyau à l'échalote

Carbonade flamande

DESSERTS

Crème brûlée

Île flottante

Coupe 2 boules de glace

Suppl. autres desserts de la carte 2 €

(hors desserts alcoolisés)

34 €

ENTRÉES

3 huîtres Normandes N°3

Tomates crevettes

Mini welsh au maroilles

La croquette de crevettes

PLATS

Andouillette 5A, sauce Genièvre,
crème et échalotes ou Maroilles

Pavé de bœuf au poivre
flambé au cognac ou poêlé

Salade ou Poke bowl

Aile de raie, beurre aux câpres

Filet de daurade «meunière»

DESSERTS

Au choix sur la carte

(hors desserts alcoolisés)

FORMULE À 18,90 €

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

PLAT DU JOUR

+

CAFÉ GOURMAND



DESSERTS

Café ou thé gourmand	7 €
Crème brûlée	7 €
Moelleux au chocolat, boule de glace vanille	9 €
Île flottante, caramel au beurre salé et amandes éfilées	7 €
Tiramisu chocolat blanc spéculoos	9 €
Tartare de fraises, pétales de sarrasin et crème glacée mascarpone	8 €
Crêpe ou gaufre chocolat, banane et crème fouettée	6 €
Crêpe ou gaufre au sucre	3.50 €

Suppléments (+0.50 €)*

Chocolat/ Nutella/Caramel/Façon Bueno/Spéculoos

*par supplément

GLACES

Dame blanche	7 €	Irish coffee classique	9 €
Coupe Ban'ice	8 €	Les variants	9 €
Banane, crème glacée de banane, crème glacée cacahuètes, confiture de lait et spéculoos		(Bailey's, Calvados, Rhum, Amaretto, Cognac)	
Banana Split	10 €	Irish ou Champagne gourmand	15 €
Vacherin aux fruits rouges,	8 €	Colonel	8 €
boule faise		(Vodka 2cl, glace citron)	
Chocolat ou café liégeois	7 €	Trou normand	8 €
		(Calvados 2cl, glace pomme)	
		Antillais	8 €
		(Rhum brun 2cl, glace rhum raisin)	

BOULES DE GLACE



2.70 €



4.80 €



5.60 €

PARFUMS

Vanille, chocolat, café, banane, mascarpone, fraise, citron, pomme, rhum-raisin, cacahuète

BOISSONS CHAUDES

Irish coffee	9 €	Déca	1.90 €
Expresso	1.90 €	Double déca	3.70 €
Double expresso	3.70 €	Déca crème	2 €
Café crème	2 €	Déca noisette	2 €
Double expresso crème	3.90 €	Déca allongé	3.70 €
Café noisette	2 €	Chocolat chaud	3.70 €
Cappuccino	4 €	Chocolat viennois	4.50 €
Café allongé	2 €	Thés et infusions	3.50 €
Café crème allongé	4.70 €	Whittington	
Café Latte Macchiato nature	5 €	English breakfast, Earl Grey, Thé vert menthe, thé vert jasmin, fruits rouges, citron, verveine, verveine menthe	
Café Latte Macchiato sirop	5 €		



LES VINS

LES CHAMPAGNES

Champagne Pannier - Brut sélection

Frais, élégant, notes d'agrumes et de fruits blancs, bulles fines, finale vive et harmonieuse.

Champagne Moët & Chandon - Brut Impérial

Élégant et raffiné, avec des arômes subtils de fruits blancs, brioche et fleurs. Bulles fines et persistantes.

12 cl

10€

75 cl

70€

80€



LA CAVE PLAISIR

75 cl

LES BLANCS

AOP Montagny, Faiveley «Les Cent Pièces» (13%)

54€

Fruits jaunes, amande fraîche, élégance minérale persistante.

AOP Sancerre Blanc 2024, Nicolas Millet (13%)

48€

Craie humide, lime, bouche droite et pure.

AOP Pouilly fumé, Cédric Bardin (13%)

45€

Agrumes mûrs, pierre à fusil, tension vive.

LES ROUGES

AOP Saint-Émilion - Grand cru, Château Vieux Ilescours (14%)

42€

Prune noire, cacao, tanins veloutés

AOP Crozes-Hermitage, Jean-Luc Colombo «Les Fées Brunes» (13.5%)

50€

Poivre noir, myrtille, intensité profonde.

AOP Sancerre Rouge, Nicolas Millet (13%)

49€

Fruits rouges acidulés, finale délicatement épicée

AOP Mercurey, Roux «Les Marjons» (13%)

56€

Fruits noirs, épices douces, structure élégante

LES BLANCS

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
IGP Pays d'Oc, Chardonnay Grande Réserve Maison Castel (13%) <i>Ample et élégant, notes de fruits exotiques, relevé par de délicates touches de vanille., belle fraîcheur finale longue et harmonieuse.</i>	4 €	7.70 €	15.40 €	23 €
IGP Pays d'Oc, Camas Sauvignon «Anne de Joyeuse» (12.5%) <i>Citron vert, passion, vivacité croquante.</i>	4.20 €	8 €	16 €	24 €
AOP Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie La Garnière (12%) <i>Salin, citronné, léger perlant, fraîcheur intense.</i>	4.80 €	9.20 €	18.40 €	27.50 €
AOP Petit Châblis, «Cornasse» (12.5%) <i>Fleurs blanches, agrumes frais, bouche très droite.</i>	7 €	14 €	28 €	42 €

LES ROSÉS

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
IGP Pays d'Oc «Moment de Plaisir» (12.5%) <i>Fraise fraîche, bonbon léger, finale rafraîchissante.</i>	4 €	7.70 €	15.40 €	23 €
AOP Côtes de Provence «Magali» (12.5%) <i>Rosé délicat et fruité, aux notes de fraise, framboise et agrumes.</i>	5 €	9.70 €	19.40 €	29 €
AOP Côtes de Provence, Symphonie, Château Sainte Marguerite - Cru classé (12%) <i>Élégant et frais, arômes de pêche blanche, d'agrumes et de fleurs blanches, finale vive et délicatement fruitée.</i>	7 €	14 €	28 €	42 €

LES ROUGES

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
AOP Bordeaux - Mouton Cadet Héritage (14.5%) <i>Équilibré et gourmand, notes de fruits noir mûrs, d'épices douces et de légères touches toastées. Bouche veloutée et finale élégante.</i>	6 €	11.70 €	23.40 €	35 €
AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil - Les Javeaux (13%) <i>Frais et gourmand, notes de fruits rouges, de violette et d'épices douces, avec une belle souplesse en bouche.</i>	5.60 €	10.70 €	21.40 €	32 €
Vin d'Alsace, Wolfberger «Pinot noir» Signature (12.5%) <i>Cerise croquante, framboise, tanins très souples.</i>	6 €	11.70 €	23.40 €	35 €
AOP Côtes du Rhône, Jean-Luc Colombo, Les Abeilles Rouges (13.5%) <i>Mûre, prune, bouche ronde et chaleureuse.</i>	4.40 €	8.40 €	17.70 €	25 €
IGP Pays d'Oc, Camas Merlot, «Anne de Joyeuse» (13.5%) <i>Souple, fruitée, notes de cassis, de fruits rouges et d'épices douces, finale harmonieuse et gourmande.</i>	4.20 €	8 €	16 €	24 €
Côtes de Bourg, Château Haut Guiraud (14%) <i>Rond et équilibré, notes de fruits noirs mûrs, d'épices douces et de fleurs, tanins fins, belle longueur en bouche.</i>	5.30 €	10 €	20 €	30 €