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, chorizo, et vin blanc
Crème et roquefort

LES HUÎTRES



Les huîtres Normandes N°3

(X3) ..... 8 €
(X6) ..... 16 €
(X9) ..... 24 €

ENTRÉES

Œuf mimosa		6 €
Beignets de calamars (X6), sauce tartare		6.50 €
Pâté «Grand-mère» et cornichons		8 €
Soupe de poisson, croûtons et rouille		9 €
Coquille Saint-Jacques gratinée		11 €
Cassolette de moules gratinées au maroilles		10 €
Gravlax de saumon		10 €
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

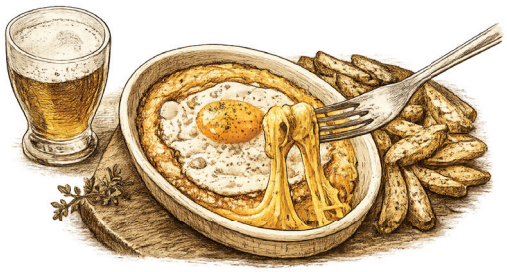
Le Burger au poulet ..... **19 €**
Filet de poulet pané, sauce béarnaise, oignons frits, salade, tomate,
3 tranches de bacon fumé, double cheddar fondu

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 €**



BRASSERIE



Croque-Monsieur (Suppl. œuf 1 €)	15 €
Croque-Monsieur au maroilles (Suppl. œuf 1 €)	16 €
Croque Savoyard (Reblochon et jambon cru) (Suppl. œuf 1 €)	18 €
Nuggets de poulet (x 9)	14.50 €
Fricadelles frites (x 2)	14.50 €
Les croquettes de crevettes (x 3)	24 €
Omelette nature	15 €
Omelette complète : jambon, emmental, champignons	16 €

VIANDES

LE BOEUF

Pavé de rumsteak flambé au cognac, sauce au poivre, salade	21 €
Pavé de rumsteak grillé, sauce au choix, salade	21 €
Bavette d'aloyau à l'échalote	21 €
Tartare de bœuf classique ou mi-cuit	19 €
Steak haché «minute», sauce au choix	16 €
Steak haché «minute» à cheval, tranche de cheddar	17 €

BRASSERIE TRADITIONNELLE ET SÉCIALITÉS DU NORD

Carbonade flamande (Boeuf mijoté à la bière, pain d'épices et moutarde, frites)	18 €
Potjevleesch artisanal (Spécialité flamande de viandes en gelée, frites, salade)	19.50 €
Cochon de lait de La Chope (jus corsé, pommes de terre grenailles, salade)	24 €
Andouillette sauce Genièvre, crème et échalotes ou Maroilles	18 €
Escalope de dinde à la normande	19 €
Emincé de volaille gratiné au maroilles	19 €
Rognons de veau flambés au cognac, moutarde et champignons	22 €
Gratin d'endives au jambon	17 €
Demi poulet rôti sur place à la crème de maroilles	21 €
Camembert rôti au four (Jambon blanc, frites, salade)	20 €

LES PIZZAS



Pâte élaborée et cuite sur place...

LES CLASSIQUES

La Margherita ..... **13 €**
Base tomate, mozzarella, olives, origan

La Reine ..... **16 €**
Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, origan

4 fromages ..... **17.50 €**
Base tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, cheddar, origan

Chèvre-miel ..... **17.50 €**
Base crème, mozzarella, chèvre, miel, champignons, origan

L'Hawaïenne ..... **17.50 €**
Base tomate, mozarella, jambon, ananas

LES SPÉCIALES

La Chope ..... **18 €**
Base tomate, mozzarella, jambon, merguez, chorizo, poivrons, oignons, origan

La Ch'ti ..... **18 €**
Base crème, mozzarella, lardons, oignons, pommes de terre, maroilles

La Kebab ..... **18 €**
Base crème, mozzarella, merguez, lamelles de kebab, oignons, poivrons, origan

La Nordique ..... **18 €**
Base crème, saumon frais, mozzarella, origan

POISSONS



Fish & Chips	18 €
Pavé de merlu à la crème d'asperge	22 €
Noix de Saint-Jacques, risotto, crème de chorizo	24 €
Cassolette de la mer, sauce safranée	20 €
Aile de raie, beurre aux salicornes	22 €
Pavé de saumon rôti au miel et sésame, nouilles aux légumes	22 €

SALADES



Salade Caesar 18 €

Chèvre chaud 17 €
Salade, tomate, concombre, champignons, lardons, toasts de chèvre chaud rôtis au miel

Salade camembert frit 18 €
Salade, tomate, concombre, lardons, camembert frit, oignons frits

Salade Ch'ti 18 €
Salade d'endive, tomate, concombre, noix, dés de maroilles, jambon cru

ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches, écrasé de pommes de terre, riz pilaf, endives braisées, salade, pommes grenailles

Suppl. accompagnement + 2 €



SAUCES

Roquefort, poivre, maroilles, tartare, mayonnaise, chorizo, moutarde à l'ancienne

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 ..... **24 €**
Moules marinières, Saumon gravlax, 3 huîtres, 6 Beignets de calamars

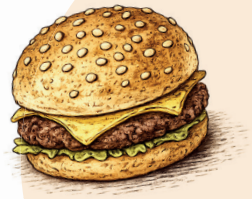
LA PLANCHE «DÉCOUVERTE DU NORD» ..... **22 €**
Mini welsh au maroilles, Petite carbonade flamande, Escalope gratinée au maroilles

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
Fricadelle
Moules
Fish and chips
Mini welsh
Petit burger
Petite pizza
Margherita ou Reine

DESSERTS

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

Autres desserts de la carte (+ 4 €)



NOS MENUS

24 €

ENTRÉES

2 huîtres Normandes N°3
Œuf mimosa
Beignets de calamars
Soupe de poisson, croûtons, rouille
Pâté «Grand-mère»

PLATS

Escalope de dinde à la normande
Emincé de volaille gratiné 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
Mini welsh au maroilles
La croquette de crevettes
Cassolette de moules gratinées au maroilles
Coquille Saint-Jacques gratinée

PLATS

Andouillette 5A, sauce Genièvre, crème et échalotes ou Maroilles
Pavé de bœuf flambé au cognac sauce au poivre ou grillé, sauce au choix
Salade au choix
Aile de raie, beurre aux salicornes
Pavé de merlu à la crème d'asperges

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, mousse au chocolat, tropézienne, boule de glace
Moelleux au chocolat, boule de glace vanille ..... 9 €
Île flottante, caramel au beurre salé et amandes éffilées ..... 7 €
Tiramisu chocolat blanc spéculoos ..... 9 €
Crème brûlée à la vanille ..... 7 €
L'ananas flambé au rhum ..... 9 €
Baba au rhum, crème fouettée ..... 9 €
Crêpe ou gaufre au sucre ..... 3.50 €

Suppléments (+0.50 €)*

Chocolat/ Nutella/Caramel/Façon Bueno/Spéculoos

par supplément

GLACES

Dame blanche 7 €
Chocolat ou café liégeois 7 €
Colonel 8 €
(Vodka 2cl, glace citron)
Trou normand 8 €
(Calvados 2cl, glace pomme)
Antillais 8 €
(Rhum brun 2cl, glace rhum raisin)

Irish coffee classique 9 €
Les variants 9 €
(Bailey's, Calvados, Rhum, Amaretto, Cognac)
Irish ou Champagne gourmand 15 €

BOULES DE GLACE



2.70 € 4.80 € 5.60 €

PARFUMS

Vanille, chocolat, café, fraise, citron, pomme, rhum-raisin

BOISSONS CHAUDES

Irish coffee 9 €
Expresso 1.90 €
Double expresso 3.70 €
Café crème 2 €
Double expresso crème 3.90 €
Café noisette 2 €
Cappuccino 4 €
Café allongé 2 €
Café crème allongé 4.70 €
Café Latte Macchiato nature 5 €
Café Latte Macchiato sirop 5 €

Déca 1.90 €
Double déca 3.70 €
Déca crème 2 €
Déca noisette 2 €
Déca allongé 3.70 €
Chocolat chaud 3.70 €
Chocolat viennois 4.50 €
Thés et infusions 3.50 €
Whittington
English breakfast, Earl Grewy, Thé vert menthe, thé vert jasmin, fruits rouges, citron, verveine, verveine menthe



LES VINS

LES CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
Champagne Pannier - Brut sélection *Frais, élégant, notes d'agrumes et de fruits blancs, bulles fines, finale vive et harmonieuse.*	10 €	70 €
Champagne Moët & Chandon - Brut Impérial *Élégant et raffiné, avec des arômes subtils de fruits blancs, brioche et fleurs. Bulles fines et persistantes.*		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 Iescours (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%) *Ample et élégant, notes de fruits exotiques, relevé par de délicates touches de vanille., belle fraîcheur finale longue et harmonieuse.*	4€	7.70€	15.40€	23€
IGP Pays d'Oc, Camas Sauvignon «Anne de Joyeuse» (12.5%) *Citron vert, passion, vivacité croquante.*	4.20€	8€	16€	24€
AOP Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie La Garnière (12%) *Salin, citronné, léger perlant, fraîcheur intense.*	4.80€	9.20€	18.40€	27.50€
AOP Petit Châblis, «Cornasse» (12.5%) *Fleurs blanches, agrumes frais, bouche très droite.*	7€	14€	28€	42€

LES ROSÉS

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

LES ROUGES

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