

LA CARTE

TOUTE LA JOURNÉE

NOS PLANCHES À PARTAGER POUR 2 PERSONNES

La Planche Gourmande 26€

Charcuterie Ibérique, Comté, Terrine Maison,
Guacamole, Pain Toasté

La Planche Terre & Mer 45€

Charcuterie Ibérique, Comté, Terrine Maison,
Saumon Fumé Par nos Soins Guacamole,
Pain Toasté

UNE PAUSE SUCRÉE



Notre **Cookie Maison**
aux Pépites de Chocolat
3,50€



La **Barre Chocolatée Maison**
Caramel Noix de Cajou
3,50€



Boule de Glace
Artisan Glacier, Parfums : Fraise,
Chocolat, Pistache, Café, Vanille,
4,50€

Viennoiserie (Selon Disponibilité)

1,50 €

DÈS 18H00

Le Planche de Friture Mixte pour 2 personnes 26€

3 x Crevettes Croustillantes, 3 x Samoussas de Légumes
Epicés, 4 x Accras de Morue, 4 x Bouchées de Brie

Les Croquettes de Jambon Bellota 14€

Mayonnaise Epicée

Le Saumon Fumé par nos soins 18€

Chèvre Frais, Pomme Verte

Nos Terrines Maison 17€

Terrine de Campagne ou Terrine de Poissons

Le Foie Gras 25€

Condiment de Saison, Pain Toasté

Les Asperges, 18€

Sot l'Y Laisse de Volaille Confits, Pesto Ail des Ours

Le Camembert du Boulonnais Roti, 19€

Jambon Serano, Miel du Golf du Touquet,
Pommes de Terre Grenaille Sautées

Le Burger de Bœuf Angus 21€

Pommes de Terre Grenailles Sautées

Les Tenders de Volaille Maison 26€

Mousseline de Ratte du Touquet

L'Onglet de Veau 26€

Polenta Crèmeuse, Légumes Printanier, Jus Réduit

Vinaigrette d'Herbes

Le Filet de Merlu en Croute d'Herbes 26€

Mousseline de Ratte du Touquet, Beurre Blanc Safrané,

Légumes de Saison

Les Frégola Sarda aux Légumes de Saison 26€

Pesto Ail des Ours

Le Citron Yuzu et Orange 12€

Le Streusel Rhubarbe et Fraises 12€

Comme un œuf à la coque... 14€

DÈS 19H00



LE M BAR

Prix TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

NOS COCKTAILS

NOS CRÉATIONS

15.00€

La Pomme d'Amour

Manzanita, Cointreau, Sirop de Fraise
Jus de Citron Vert

Le Manoir

Crème de Framboise, Liqueur d'Amande
Champagne, Sucre à l'Angostura

Le Royal Napoléon

Champagne, Sirop de Sucre de Canne
Mandarine Napoléon, Pamplemousse

LES INTEMPORELS

15.00€

Le Moscow Mule

Vodka, Jus de Citron Vert Frais
Ginger Beer

L'Amaretto Sour

Liqueur d'Amande, Jus de Citron
Jaune Frais, Sirop de Sucre de Canne

Le Mojito

Rhum Blanc, Citron Vert,
Menthes Fraiches, Sucre de Canne
Eau Gazeuse

La Caipirinha

Cachaça, Jus de Citron Vert,
Sucre de Canne

Le Pornstar Martini 16.00€

Vodka Vanille,
Liqueur de Fruits de la Passion
Jus de Citron, Champagne

LES RAISONNABLES SANS ALCOOL

12.00€

La Vie en Rose

Sirop de Rose, Jus de Cranberry
Jus de Citron Vert Frais, Indian Tonic

L'Abricot Sour

Jus d'Abricot, Purée de Pêche
Jus de Citron Vert, Sirop d'Orgeat

Le Copacabana

Jus de Maracuja, Sirop de Fraises
Limonade

NOS COCKTAILS AFTER DINNER

15.00€

Irish Coffee

Whiskie, Café, Crème Fouettée

Madelaine

Amaretto, Cointreau, Jus d'Ananas

Expresso Martini

Vodka, Kaluha, Café, Sucre De Canne

Le Blue Dream

Vodka, Amaretto, Baileys, Curaçao



Prix TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



LES APÉRITIFS

Campari	7.00€
Martini Blanc - Martini Rouge	7.00€
Muscat de Rivesaltes	7.00€
Muscat Beaumes de Venise	8.50€
Pineau des Charentes Blanc	7.00€
Porto Cruz Tawny	7.00€
Porto Graham's White Port	7.00€
Porto Graham's Six Grapes Reserve	10.00€
Porto Graham's 20 ans	25.00€
Ricard - Pastis 51	(2cl) 4.00€ (4cl) 8.00€
Sherry Tio Pepe	7.00€
Suze	7.00€
Picon Bière 25 cl	5.50€
Picon Bière 50 cl	11.00€
Picon Vin Blanc	8.50€
Kir Aligoté	9.00€
Kir Royal	14.00€
Campari Orange / Soda	12.00€
Américano	12.00€
Apérol Spritz	12.00€
Hugo Spritz	12.00€
Pimm's Soda	12.00€
Pimm's Champagne	18.00€

LES BIÈRES

Les Pressions

	<u>15 cl</u>	<u>25 cl</u>	<u>33 cl</u>	<u>50 cl</u>
Jupiler	2.50€	4.50€	6.50€	9.00€
Goudale	3.50€	5.50€	7.50€	11.00€
Goose IPA	3.50€	5.50€	7.50€	11.00€

Les Bouteilles

	<u>33 cl</u>	<u>25 cl</u>
2 Caps	8.50€	Liefmans 7.00€
Noir de Slack	8.50€	Jupiler 0% 5.50€
Blanche de Wissant	8.50€	
La Grande Marée	8.00€	

LES VERRES DE VIN - 12CL -

Les Vins Rouges

Le B par Maucaillou	8.00€
Bordeaux - 2021	
Saint Nicolas de Bourgueil	10.00€
La Source, Y. Amirault - 2023	

Les Vins Blancs

Chardonnay	8.00€
A D'Aussières - 2024	
Bourgogne Aligoté	8.00€
Simonet Fèbvre - 2022	

Les Vins Rosés

Entre Les Rives- Dourthe	8.00€
Bordeaux - 2024	



LE M BAR

Prix TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

LES CHAMPAGNES

<i>La Coupe de Champagne Leclerc-Drouillet</i>	13.00€
<i>La Coupe de Champagne Théophile</i>	14.00€

Les Champagnes 75 cl

<i>Leclerc-Drouillet Brut Cuvée Tradition</i>	69.00€
<i>Théophile de Louis Roderer, Brut</i>	79.00€
<i>Taittinger Cuvée Prestige</i>	95.00€
<i>Leclerc-Drouillet, Blanc de Blanc</i>	100.00€
<i>Berger "Les Folies"</i>	115.00€
<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>	179.00€
<i>Ruinart Rosé</i>	179.00€

Les Champagnes 37,5 cl

<i>Berger Brut</i>	42.00€
<i>Pol Roger</i>	55.00€
<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>	100.00€
<i>Ruinart Rosé</i>	100.00€

LES PROSECCOS

<i>La Coupe de Prosecco</i>	6.50€
<i>Le Prosecco Sartori (75 cl)</i>	38.00€

LES WHISKIES - 4CL -

Malts

<i>Aberlour 10 Ans - Ecosse, Speyside</i>	14.00€
<i>Auchentoshan 12 Ans - Ecosse, Lowlands</i>	13.00€
<i>Port Charlotte - Ecosse, Islay</i>	16.00€
<i>Caol Ila 12 Ans - Ecosse, Islay</i>	14.00€
<i>Glenkichie 12 Ans - Ecosse, Lowlands</i>	12.00€
<i>Jack Daniels - USA</i>	10.00€
<i>Knockando 12 Ans - Ecosse, Speyside</i>	11.00€
<i>Lagavulin 16 Ans - Ecosse, Islay</i>	25.00€
<i>Talisker 10 Ans - Ecosse, Skye</i>	12.00€
<i>Glenlivet 12 Ans - Ecosse, Speyside</i>	12.00€
<i>Laphroaig 10 Ans - Ecosse</i>	13.00€
<i>The Yamazaki Islay Peated - Japon</i>	75.00€

Blended

<i>Famous Grouse - Ecosse, Highlands</i>	8.00€
<i>J&B - Ecosse, Speyside</i>	8.00€
<i>Johnnie Walker Red Label - Ecosse</i>	8.00€
<i>Johnnie Walker Blue Label - Ecosse</i>	39.00€
<i>Bushmill's - Irlande</i>	8.00€
<i>Paddy - Irlande</i>	8.00€
<i>Jameson - Irlande</i>	8.00€
<i>Nikka From The Barrel - Japon</i>	16.00€
<i>Hibiki - Japon</i>	23.00€

Bourbons

<i>Four Roses - USA</i>	8.00€
<i>Jim Beam White - USA</i>	8.00€
<i>Marker's Mark - USA</i>	12.00€



LES GINS - 4CL -

Supplément Tonic 4.50€

Caddy Craft Dry - Le Touquet	10.00€
Tanqueray - Angleterre	10.00€
Roku - Japon	10.00€
Birdie Kaffir - France	10.00€
Birdie Crispa - France	10.00€
Hendrick's - Ecosse	14.00€
Monkey 47 - Allemagne	16.00€

LES VODKAS & TEQUILAS - 4CL

Absolut - Suède	8.00€
Smirnoff - Russie	8.00€
Greygoose - France	10.00€
Téquila Camino	8.00€
Téquila Don Julio	12.00€
Téquila Don Julio Ambrée	13.50€

LES RHUMS - 4CL -

Havana Club 3 Ans - Cuba	8.00€
Havana Club 7 Ans - Cuba	8.00€
Havana Club Anejo Especial - Cuba	10.00€
Diplomatico - Venezuela	12.00€
Dictador 12 Ans - Colombie	13.00€
Don Papa Baroko - Philippines	12.00€
Pyrat XO - Réserve - Caraïbes	12.00€
Angostura 1919 12 Ans - Caraïbes	12.00€
Zacapa - Guatemala	18.00€



Découvrez le
Caddy Craft Dry Gin

La toute première création de la
Distillerie du Touquet !

Un Gin local, à savourer
seul ou en Gin Tonic !



COGNAC - 4CL - CALVADOS

Raby - VSOP	10.00€	Morin - 3 Ans	11.00€
Raby - XO	30.00€	Morin - Hors d'Age	13.00€
Raby - Extra	40.00€	Morin XO	16.00€

NOS BAS ARMAGNAC DE CHEZ DARTIGALONGUE - 4CL -

V.S.O.P	11.00€	1990	23.50€
2006	18.00€	1979	33.00€
2000	20.00€	1964	78.00€
1996	21.50€		

LIQUEUR - 4CL -

Tia Maria, Amaretto, Mandarine, Marie Brizard, Cointreau, Bailey's Get 27, Get 31, Limoncello	10.00€
Chartreuse Jaune ou Verte	12.00€
Liqueur D'Elixir 1605 Chartreuse	17.00€

EAUX DE VIE - 4CL -

Genièvre de Houille	10.00€
Poire William	10.00€
Mirabelle	11.00€
Framboise Sauvage	12.00€
Vieux Marc de Bourgogne	10.00€
Quetsch d'Alsace	10.00€
Vieille Prune de Souillac	12.00€

Prix TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

LES SOFTS

Fever Tree (Indian, Mediterranean, Ginger Ale, Ginger Beer, Framboise et Rhubarbe)	4.50€
Limonade	4.00€
Diabolo	4.50€
Schweppes Indian Tonic / Agrum	4.00€
Fuze Tea	4.00€
Orangina	5.50€
Coca Cola	4.50€
Coca Cola Zéro	4.50€
Perrier	4.00€
Chose	6.00€

LES JUS DE FRUITS & NECTARS

Les Jus & Nectars de la maison Marcel Bio - Au Choix - 25cl - Abricot, Fruits Rouges	6.50€
Le Nectar de Rhubarbe de la Maison Vermés- 25cl -	8.00€
Les Jus de Fruits Frais & Pressés - 20cl - Orange & Citron	10.00€



Découvrez
**La Tisane des Chartreux
et son Elixir Végétal**

Angelus Du Soir
Spaciement
Réfectoire
Œuvres Communes **6.50€**

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	3.50€
Double Expresso	6.00€
Décaféiné	3.50€
Double Décaféiné	6.00€
Cappucino	6.00€
Chocolat Chaud	5.50€
Supplément Chantilly	1.00€

LES THÉS & INFUSIONS DAMMANN

Les Thés Noirs 5.00€

- Darjeeling
- Earl Grey
- Smokey Lapsang
- Caramel
- Jardin Bleu
(Rhubarbe & Fraises
des Bois)
- 4 Fruits Rouges

Les Thés Verts 5.00€

- Sencha Fukuyu
- Vert Menthe
- Jasmin
- Citron
- Miss Dammann
(Gingembre, Citron Vert,
Fruits de la Passion)

Les Tisanes 5.00€

- Verveine
- Tilleul
- Camomille
- Verveine Menthe
- Tilleul Menthe
- Berger (Menthe Poivrée, Fleur d'Oranger, Citronnelle)
- Bali
(Pamplemousse,
Rose, Litchi)
- Merveilles
(Rhubarbe, Framboise,
Fleur d'Oranger)

Les Thés Rouges 5.00€

- Rooibos Cederberg



Votre Avis Nous Intéresse !!
Partagez votre expérience sur
notre page Google,
MBar Lounge Restaurant,
en scannant ce QR Code.

