

L'Enduro Plage

Du 19 décembre 2020
au 02 janvier 2021

Plats de fêtes

Commande 24 h à l'avance • Retirer sur place
1 boulevard Thierry Sabine - Le Touquet-Paris-Plage
03 21 05 69 14

GRIGNOTAGE

- Assiette de charcuteries corses et fromages à partager :
Petite 13.00€ - Grande 17.00€

LES FRUITS DE MER (cuits sur place)

- Les huîtres : par 6 12.00€ par 12 24.00€
- L'assiette « Sabine » pour 1 personne 19.90€
(6 huîtres n°3, 6 crevettes roses, 200 gr de bulots, 50 gr de crevettes grises et mayonnaise maison)
- Le plateau « Sabrina » pour 1 personne 25.00€
(6 huîtres n°3, 4 langoustines 16/20, ½ crabe, 6 crevettes roses, 200 gr de bulots, 50 gr de crevettes grises, mayonnaise maison)
- Le plateau « Margot » pour 1 personne 30.00€
(6 huîtres n°3, ½ homard, 4 langoustines 16/20, 6 crevettes roses, 150 gr de bulots, 50 gr de crevettes grises, mayonnaise maison)
- Le plateau « Betty » pour 1 personne 40.00€
(6 huîtres n°3, ½ homard, ½ crabe, 4 langoustines 16/20, 6 crevettes roses, 200 gr de bulots, 50 gr de crevettes grises, mayonnaise maison)



ENTRÉES

- Petites bûches des fêtes au saumon fumé et zestes de citron vert 13.00€
- Choux cuisinés aux escargots, crème à l'ail et au persil 12.00€
- Foie gras de canard poêlé, marrons et crosnes au jus corsé 14.00€
- Foie gras de canard et magret de canard fumé façon lucullus, chutney de figues 14.00€

PLATS

- Ris de veau poêlés à la financière, légumes hivernaux et sa tourte de pommes de terre aux trompettes de la mort 28.00€
- Noix de Saint Jacques snackées, beurre blanc aux trompettes de la mort et embeurrée d'endives, haricots coco 24.00€
- Ballotine de volaille farcie parfumée à l'huile de truffe, tombée de légumes de saison et tourte de pommes de terre aux trompettes de la mort 20.00€
- Cuisse de canard confite au jus, marrons, crosnes, topinambours et cerfeuil tubéreux cuisinés, tourte de pommes de terre aux trompettes de la mort 20.00€

Légumes : topinambours, cerfeuil tubéreux, céleri et crosnes

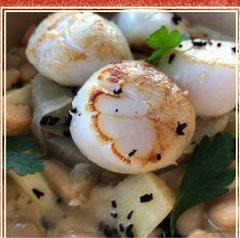
DESSERTS

- Tarte au chocolat Gianduja et caramel moelleux, éclats de marrons glacés 7.00€
- Glaces de chez Van den Castele artisan glacier (format individuel) 6.00€
(À choisir dans notre carte de glaces Van den Castele)
- Bûche glacée au choix (6 parts) 27.00€
(À choisir dans notre carte de glaces Van den Castele - artisan glacier)



N'hésitez pas à consulter notre carte
des glaces à emporter de chez Van den Castele - artisan glacier.

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais



Carte Brasserie à emporter

Avec ou sans commande • Retrait sur place
1 boulevard Thierry Sabine - Le Touquet-Paris-Plage
03 21 05 69 14



GRIGNOTAGE

- Assiette de charcuteries corses et fromages à partager :
Petite 13.00€ - Grande 17.00€

PLATS

- Moules-frites 14.50€
(Marinières ou crème ou maroilles ou roquefort ou curry)
- Burger traditionnel *ou* crème de maroilles
ou crème de roquefort - frites 16.00€
(Pain brioché, steak haché, lard fumé grillé, cornichons, oignons rouges, tomates, sauce maison, cheddar, salade)
- Carbonade Flamande - frites 15.50€
- Potjevleesch artisanal du boucher au cœur des monts de Flandres
Kiecken de Gotewaersvelde - frites 15.50€
- Pennes aux deux saumons 14.50€
- Pennes carbonara *ou* bolognaise 13.50€
- Linguines aux Saint-Jacques et à la crème de truffe 21.00€
- Portion de frites : petite 2.50€ - grande 4.00€
- Supplément mayonnaise maison 1.50€



DESSERTS

- Tarte au chocolat Gianduja et caramel moelleux,
éclats de marrons glacés 7.00€
- Baba au rhum, et fruits frais 6.00€
- Salade de fruits frais 6.00€
- Riz au lait au caramel au beurre salé 6.00€



Consultez également notre carte des glaces à emporter
de chez Van den Castele - artisan glacier sur nos réseaux

MENU ENFANT

- Nuggets *ou* moules au choix *ou* pennes bolognaise 9.00€
ou pennes carbonara *ou* pennes au deux saumons
+ un dessert enfant surprise

LES BOISSONS

- Champagne Moët et Chandon Impérial Brut 75cl 39.00€
- Vin Corse Blanc Rouge ou Rosé Comte Peraldi 75cl 24.00€
- IGP Côte de Gascogne Saint Luc (blanc moelleux) 75cl 22.00€
- Soft 33 cl (Pepsi, Pepsi max, Ice tea, Seven Up) 2.50€
- Bière Heineken 33 cl 2.50€ • Eau 50 cl (plate ou gazeuse) 2.50€

Carte des glaces à emporter

DE CHEZ VAN DEN CASTEELE - ARTISAN GLACIER

1 boulevard Thierry Sabine - Le Touquet-Paris-Plage

03 21 05 69 14

LES PAPILOTES DE NOËL (individuels)

- Les boules de Noël 6.00 €

(Meringue avec parfum de crème glacée au choix : vanille **ou** framboise **ou** chocolat)

- Les sapins de Noël 6.00 €

(Sapin vert : Crèmes glacées pistache et chocolat **ou** Sapin rouge : crème glacée chocolat blanc et sorbet framboise)

- Les compagnons de Noël (glaces enfants) 6.00 €

(Le papa pingouin : meringue et crème glacée chocolat **ou** le Papa Noël : meringue et crème glacée fraise)



LES FESTIFS DE NOËL

- La vallée enneigée - 12 parts 35.00 €

(Meringue, crèmes glacées chocolat et vanille et coulis de chocolat)

- Le Culbutto de Noël - 8 parts 30.00 €

(Meringue, crèmes glacées framboise et vanille et coulis de framboise)

- Le Lutin de Noël - 10 parts 32.00 €

(Meringue et coulis de pâte à tartiner, crèmes glacées pâte à tartiner et vanille)

- L'Arbre de Noël - 6 parts 27.00 €

(Crèmes glacées noix de pécan et caramel et morceaux de noix de pécan caramélisées)



LES BÛCHES DE NOËL (6 parts)

- Bûche Authentique 27.00 €

(Crème glacée spéculoos avec morceaux, crème glacée vanille et meringue)

- Bûche Rocher 27.00 €

(Croustillant rocher, crèmes glacées vanille et praliné, meringue et coulis de caramel)

- Bûche La Passionnante 27.00 €

(Crème glacée vanille intense de Madagascar, sorbet passion, meringue et coulis exotique)

- Bûche Frambissima 27.00 €

(Crèmes glacées vanille et framboise, meringue et coulis de framboise)

- Bûche Royale 27.00 €

(Croquant chocolat praliné et crèmes glacées chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc)

- Bûche Breizh 27.00 €

(Crèmes glacées au caramel beurre salé et palet breton et éclats de caramel au sel de Guérande)

