



Les  
2  
Moineaux

“

*Il y a peu encore, nous étions de jeunes oisillons tombés du nid du Lycée hôtelier du Touquet...*

*Riches de nos voyages et de nos expériences, nous sommes désormais ravis de vous compter à la table de notre restaurant « Les 2 Moineaux ».*

*Une cuisine raffinée et inspirante, au fil des saisons, dans une ambiance chic et familiale, c'est exactement ce que nous souhaitons vous offrir.*

*Bienvenue chez nous, chez vous,*

*Tracy, Paul et François*

”

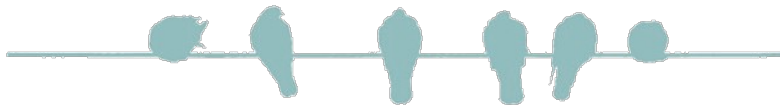
## Entrées

Tartare de thon rouge   Mangue   Passion   Wasabi	15 €
Bluefin Tuna Tartare   Mango   Passion Fruit   Wasabi	
Cannelloni de concombre   Crabe   Crevettes   Crème acidulée	16 €
Cucumber cannelloni   Crab   Shrimps   Sour cream	
Foie gras de canard maison   Chutney acidulé de saison	19 €
Homemade duck foie gras   Seasonal chutney	



## Plats

Filet de Bar   Courgettes en Texture   Sauce Vierge	24 €
Seabass fillet   Virgin olive oil Sauce   Zucchini	
Risotto de gambas   Parmigiano Reggiano   Bisque	27 €
King prawns risotto   Parmigiano Reggiano cheese   Bisque	
Noix d'Entrecôte Black Angus 280g   Ratte du Touquet   Jus de veau au Thym	29 €
Black Angus sirloin steak   "Ratte du Touquet" potatoes   Veal jus	
Côte de cochon   Aubergines et Rattes du Touquet   Jus de viande	23 €
Pork rib   Eggplant & « Ratte du Touquet » potatoes   Meat jus	



## Desserts & Fromages

Tarte au citron meringuée déstructurée   Sorbet citron	10 €
Unstructured Lemon curd tart   Meringue   Lemon sorbet	
Caramel Beurre salée   Ganache vanille   Noix de pécan	10 €
Salted Caramel   Vanilla ganache   Pecan nuts	
Tarte Pêche revisitée   Amandes   Sorbet pêche	10 €
Unstructured Peach tart   Almonds   Peach sorbet	
Assiette de fromages affinés par Philippe Olivier	12 €
Aged cheese platter from Philippe Olivier	

## Suggestions du jour

Chaque jour, nous vous proposons une entrée ainsi qu'un plat du jour.

Every days, We propose a starter & main course of the day.

### Le Nid 39 €

Burratina I Tomates Anciennes I Basilic  
Burrata cheese I Heirloom Tomato I Basil

ou I or

Tartare de thon rouge I Mangue I Passion I Wasabi  
Bluefin Tuna Tartare I Mango I Passion Fruit I Wasabi

Filet de Bar I Courgettes en Texture I Sauce Vierge  
Seabass fillet I Virgin olive oil Sauce I Zucchini

ou I or

Côte de cochon I Aubergines et Rattes du Touquet I Jus de viande  
Pork rib I Eggplant & « Ratte du Touquet » potatoes I Meat jus

Tarte au citron meringuée I Sorbet citron  
Lemon curd tart I Meringue I Lemon sorbet

ou I or

Crème brûlée I Vanille Bourbon  
Crème brûlée I Bourbon vanilla



### La Plume du Chef 59 €

Servi au dîner uniquement & pour l'ensemble de table  
Available for dinner only & for the entire table

Menu du chef en 7 services  
7-courses chef's signature menu

Accord mets et vins (supplément 25 €)  
Wine pairing (supplement 25 €)

## *Eaux & Sodas*

Évian 1 L	5 €
Évian 50 cl	3 €
San Pellegrino 1 L	5 €
San Pellegrino 50 cl	3 €
Chateldon 75 cl	6 €
Coca-Cola 33cl	4 €
Coca-Cola Zéro 33 cl	4 €
Orangina 25cl	3,80 €
Fuze Tea - Pêche 25cl	4 €
Sprite 33cl	4 €
Schweppes Agrumes 33cl	3,80 €
Sirop à l'eau	2,50 €
Diabolo	4,50 €
Jus de fruits 25cl - Orange   Ananas   Pomme   Abricot   Tomate	4,50 €

## *Boissons Chaudes*

Café	2,60 €
Café serré	2,60 €
Café Allongé	2,80 €
Café crème	4,50 €
Café Double	4,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Thé	4,50 €
Irish Coffee	8,00 €
Bailey's Coffee	8,00 €