



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

Millefeuille   Raifort   Haddock fumé   Granny smith	13 €
Millefeuille   Horseradish   Smoked haddock   Green Apple	
Figue Rôtie   Mousse de chèvre   Noix	12 €
Roast figs   Goat cheese mousse   Nuts	
Foie gras de canard maison   Chutney acidulé de saison	19 €
Homemade duck foie gras   Seasonal chutney	



## Plats

Filets de Saint Pierre   Choux fleurs   Émulsion sauce hollandaise	24 €
Saint Pierre fillet   Cauliflowers   Hollandaise sauce	
Risotto aux champignons   Parmigiano Reggiano	27 €
Mushrooms risotto   Parmigiano Reggiano cheese	
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	
Suprême de volaille de Licques   Polenta   Mais   Jus de viande	24 €
Chicken breast   Polenta   Corn   Meat jus	



## Desserts & Fromages

Tarte au citron meringuée déstructurée   Sorbet citron maison	10 €
Unstructured Lemon curd tart   Meringue   Homemade Lemon sorbet	
Brownies   Ganache Chocolat-Tonka   Glace chocolat maison	11 €
Brownies   Chocolate & Tonka ganache   Homemade Chocolate ice-cream	
Demie Pomme Rôtie   Compote et Chips de pomme   Sorbet pomme maison	10 €
Half an Apple Roasted   Stewed & Chips Apple   Homemade Apple 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 €

Millefeuille | Raifort | Haddock fumé | Granny smith  
Millefeuille | Horseradish | Smoked haddock | Green Apple

ou | or

Figue Rôtie | Mousse de chèvre | Noix  
Roast figs | Goat cheese mousse | Nuts

Filets de Saint Pierre | Choux fleurs | Émulsion de sauce hollandaise  
Saint Pierre fillet | Virgin olive oil Sauce | Hollandaise sauce

ou | or

Suprême de volaille de Licques | Polenta | Maïs | Jus de viande  
Chicken breast | Polenta | Corn | Meat jus

Tarte au citron meringuée déstructurée | Sorbet citron maison  
Lemon curd tart | Meringue | Lemon sorbet

ou | or

Panna cotta | Fruits exotiques  
Panna cotta | Exotics fruits



### 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 1L	5 €
Évian 50 cl	3 €
San Pellegrino 1L	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 €