
Les Incontournables

- Spicy Burger, pommes frites :** 18 €
Steak haché charolais (150g), cheddar Galloway, sauce douce légèrement épicée, tomate, salade et oignons rouges caramélisés
Spicy burger :
Charolais' beef steak (150g), Galloway cheddar, sweet and spicy sauce, tomato, salad and caramelized red onions
- Salade façon César :** 16 €
Salade, Suprême de Poulet, tomates confites, parmesan, croutons, œufs dur et sauce César
César salad :
salad, roasted chicken, confite tomatoes, parmigiano, crouton and boiled egg
- Poke bowl :** 16 € 
Riz basmati, fruits secs, betteraves, avocat, carottes et graines de courges, pois Maharaja, Choux Fleur, Choux rouge, pommes, bananes
Basmati rice, dried fruit, beetroot, carrots, squash, Maharaja beans, cauliflower, red cabbage, apples and pears
- Pizza di fromaggi :** 14 €
Pizza di fromaggi : *Three cheeses pizza*
- Pizza Reine :** 14 €
Pizza regina

Nos Desserts

Our desserts

- Fromage de la semaine, selection de notre Affineur 9 €
A selection of cheese chosen weekly by our affineur
- Tartelette caramel et fruits secs pralinés 7 €
Caramel tart with dried fruits praline
- Vacherin glacé au citron et mangue 10 €
Whipped lemon and mango ice cream, meringue garnish
- Carpaccio de Kaki parfumé à la vanille de Bourbon et sorbet Limencello 9 €
Vanilla Bourbon glazed persimmon carpaccio, paired with a Limencello sorbet
- Crème chocolatée «grand cru Guayas 70%» et brisures de Daim's 7 €
«Grand cru Guayas 70 percent» chocolate cream with Daim's splinters

Nos glaces ne sont pas faites maison.

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.

Prix nets exprimés en euros / Net prices in euros

Notre Carte




Nos Entrées

Our starters

Saumon gravelax Label rouge, huile de noix et éclats de Pistache <i>Scotland red Label gravelax salmon, nuts oil and splinters pistachio</i>	12 €
Chair de tourteau, avocat et pomme granny <i>Flesh, avocado and granny smith apple</i>	10 €
Terrine de canard au foie gras et marmelade de coings <i>Duck terrine with foie gras and quince marmelade</i>	12 €
Velouté de potiron, crème de lard <i>Pumpkin cream soup, bacon cream</i>	8 €

Nos Plats

Our main courses

La Cocotte de Poissons de nos côtes <i>Stew fish from our coast</i>	22 €	
Filet de Dorade royale grillée, épinards, sauté de légumes de saison <i>Grilled Sea bream filet, pan fried spinach and season vegetables</i>	19 €	
Entrecote Angus (250g), pomme de terre frites et sauce Béarnaise <i>Shirloin steak, french fries and béarnaise sauce</i>	26 €	
Côte de veau gratinée façon Franc-Comtoise, jus de veau à l'ancienne, écrasé de pomme de terre et champignons de Paris <i>Veal ribs and veal juice « à l'ancienne » smach potatoes and mushrooms</i>	23 €	
Filet de boeuf, Os à moelle et Rattes du Touquet à l'ail, jus corsé au romarin <i>Grilled tender loin, marrow bone, garlic Rattes du Touquet and romary juice</i>	25 €	
Linguines Façon Carbonara <i>Carbonara's way pasta</i>	18 €	

Menu Enfant 13 €

Kid menu

Ton plat au choix/ Choose one of the following main courses

Steack haché grillé/Grilled minced steak
Le filet de saumon grillé /Grilled fillet of salmon

Tes légumes au choix/Served with one of the following
les Pommes frites/Chips Linguines/Pasta Riz/Rice/ Poêlée de légumes/Vegetables

Ton dessert/And for dessert
Crème chocolatée «grand cru Guayas 70%» et brisures de Daim's
«Grand cru Guayas 70 percent» chocolate cream with Daim's splinters
Le yaourt nature ou aux fruits /Fruits or plain yogourt
La coupe de glaces/ Ice cream

Holiday Inn Resort Le Touquet

513, avenue du Maréchal Foch
Le Touquet-Paris-Plage



*Holiday'inn Resort le Touquet
Le Picardy Holiday Inn Resort*

hirletouquet





Le Picardy
restaurant