













Carte




Nos Entrées | Our Starters

-  -Velouté de panais, crème fouettée à l'huile de noisette, émiétté de canard confit 13€
Cream of parsnip, whipped cream with hazelnut oil, crumbled candied duck
-  -Escargots de Bourgogne par 6, au beurre persillé 12€
6 snails of Bourgogne with parsley butter
-  -Terrine de foie de volaille à la bière Funquet, salade de mache à l'échalote confite 10€
Poultry's liver terrine with beer, mache salad with candied shallot
-   -Salade aux couleurs d'automne, patate douce, chèvre frais et fruits secs 11€
Salad of autumn color, sweet potatoes, fresh goat's cheese, dried fruit



Nos Plats | Our Main Courses

-  -Entrecôte « Black Angus » grillée au sel Viking, beurre café de Paris, frites fraîches, salade verte 34€
Rib steak "Black Angus" grilled with Viking salt, café de Paris butter, french fries, green salad
-  -Gigot de volaille label rouge aux éclats de châtaigne, méli-mélo de légumes d'automne 24€
stuffed chicken leg "label rouge" with slivers of chestnut mix autumn vegetables
-  -Fondant de bœuf braisé au vin rouge, farandole de légumes glacés 22€
braised beef fondant with red wine, mix glazed vegetables
-  -Filet de bar aux saveurs asiatiques 24€
Sea bass with asian flavors
-  -Parmentier de poisson, copeaux de parmesan, crème d'olives noires, herbes fraîches 20€
Fish pie, parmesan shavings, black olives cream and fresh herbs
-   -Wok de légumes frais, nouilles et graines de sésame torréfiées 18€
Wok of fresh vegetables, noddles and grilled sesam seeds

Nos Plats brasserie / Our Brasserie Main Courses

-  -Burger le Picardy: Steak haché frais 180g, bacon, cheddar, oignons rouges 20€
sauce aux épices fumées maison, salade verte, frites fraîches
Picardy burger: chopped steak 180g, bacon, cheddar cheese, homemade smoked spice sauce, salad, French fries
-  -Tartare de bœuf 180g et ses condiments, salade gourmande et frites fraîches 20€
Beef tartare 180g and its condiments, mix salad and French Fries
-  -Tenders de poulet, panure japonaise « Panko », sauce barbecue maison et frites fraîches 18€
Chicken breast, Japanese breadcrumbs « Panko », homemade barbecue sauce, french fries

Menu Enfant | Children Menu 14 €

-  -Risotto de coquillettes au jambon ou tenders de poulet ou filet de cabillaud, accompagnés de légumes ou frites fraîches ou coquillettes 14 €
Risotto of small pasta with ham or breaded chicken fillet or cod fish accompanied by vegetables or French fries or pasta
- Boule de glace au choix
-  Ou mousse au chocolat grand cru Kayambé 72%
Scoop of ice cream of your choice or Kayambé 72% grand cru chocolate mousse

Les allergènes contenus dans les plats sont disponibles à l'accueil du restaurant.

*Repas offert pour les enfants de -13 ans (Kids eat free) – Valable lorsque les enfants sont accompagnés par au moins un adulte inscrit en tant que client dans l'hôtel et devant commander au moins un plat principal du menu plein tarif.

* Meal offered for children under 13 (Kids eat free) – Valid when children are accompanied by at least one adult registered as a guest in the hotel and ordering at least one main dish from the full price menu.

L'offre repas gratuits pour les enfants est limitée à quatre enfants maximum par famille pendant le repas, par repas OU deux enfants maximum par parent et par repas.

L'offre repas gratuit pour les enfants n'est pas disponible pour le service d'étage ou les tarifs employés.

The free meals for children offer is limited to a maximum of four children per family during the meal, per meal OR maximum two children per parent, per meal.

The Kids Meals Free offer is not available for room service or employee rates.

Fait maison | Notre poisson est issu d'une pêche responsable | Plat végétarien
Home made food | Our fish comes from responsible fishing | Vegetarian dish



513, avenue du Maréchal Foch – 62520 Le Touquet-Paris-Plage -Tél. 03.21.06.85.85
www.hir-letouquet.com

ME
NU


Le Picardy
Restaurant

Nos Desserts | Our Desserts

Pain perdu brioché, poêlée de pommes-poires à la fève Tonka,
glace vanille **9€**
*Brioche French toast, apples and pears pan-fried with « Fève Tonka »,
Vanilla ice cream*

Entremets spéculoos-caramel beurre salé et chicorée **12€**
Speculoos-salted butter caramel and coffee “chicorée”, dessert

Riz au lait parfumé aux baies de genièvre et tuile de pain d'épices **9€**
Creamy rice pudding, juniper berry flavor and gingerbread biscuit

Fromage | Cheese

Assiette de fromages régionaux, salade gourmande **12€**
Plate of regional cheeses, mix salad

Les allergènes contenus dans les plats sont disponibles à l'accueil du restaurant.



Fait maison
Home made food