



LE MATISSE

C O C K T A I L S

LES CLASSIQUES

Américano « maison » <i>Campari, Noilly Prat, Martini rouge</i>	9 €
Spritz <i>Apérol Spritz, Prosecco, eau pétillante</i>	9 €
St Germain Spritz <i>Liqueur St Germain, Prosecco, eau pétillante</i>	12 €

À BASE DE GIN

Spécial Matisse <i>Gin Tanqueray, Tonic fever tree elderflower, menthe fraîche, grains de poivre, lime</i>	12 €
Ice Blue <i>Gin Tanqueray, limonade, citron pressé, Curaçao bleu</i>	12 €

À BASE DE RHUM

Le Planteur <i>Havana ambré, jus d'orange, jus d'ananas, citron vert, grenadine, Angostura</i>	12 €
Mojito <i>Rhum Captain White, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, Angostura</i>	10 €
Royal Mojito <i>Rhum Captain White, citron vert, menthe fraîche, Champagne</i>	15 €
Caipirinha <i>Rhum Cachaça, sucre de canne, citron vert</i>	12 €
Caipi Mate <i>Cachaça, jus de pomme, citron, Viva Mate Organics by Redbull</i> 	12 €

À BASE DE VODKA

Sex on the beach <i>Vodka Smirnoff, jus de cranberry, jus d'orange, crème de pêche</i>	12 €
Lemon Smash <i>Bitter Lemon Organics by Redbull, jus de cranberry, vodka smirnoff, sirop de zeste de citron</i> 	12 €

À BASE DE CHAMPAGNE

French 75 <i>Gin Tanqueray, jus de citron, grenadine, Champagne</i>	12 €
Mimosa <i>Champagne, Cointreau, jus d'orange</i>	12 €

TEQUILA

El Diablo <i>Crème de cassis, citron vert, tequila, Ginger Ale Organics by Redbull</i> 	12 €
---	------

WHISKY

Jackonic <i>Jack Daniel's, Noilly Prat, Orange pressée, Tonic Water by Redbull</i> 	12 €
---	------

SANS ALCOOL

Le No alcool <i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme, limonade, sirop de grenadine</i>	9 €
Virgin Mojito <i>Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne en poudre, eau gazeuse</i>	9 €
Crodino <i>Spritz sans alcool</i>	8 €

APÉRITIFS

La coupe de Champagne	12 cl	12 €
La coupe de Prosecco	12 cl	6,70 €
Kir (Cassis, mûre, pêche, framboise, violette, fraise)		
- Vin blanc	12 cl	4,50 €
- Royal	12 cl	12 €
- Bourgogne Aligoté	12 cl	5,30 €
Martini (rouge ou blanc)	5 cl	5 €
Suze, Muscat	6 cl	4 €
Porto (rouge ou blanc)	6 cl	4 €
Ricard - Pastis Henri Bardouin	2 cl	3,50 €
Berger Blanc	2 cl	3,50 €
Picon bière	25 cl	4,80 €
Picon vin blanc	15 cl	4,80 €
Campari	5 cl	5 €
Campari soda-orange-tonic	10 cl	6 €
Pimm's Champagne	10 cl	12 €
Pimm's limonade	10 cl	7 €

BIÈRES

BIÈRES PRESSION	25 CL	33 CL	50 CL
Maes	3,50 €	4,60 €	6,80 €
Heineken	4 €	5 €	8 €
Affligem blonde	4,50 €	5,90 €	8,80 €
Affligem triple	5 €	6,50 €	9,80 €
Ciney	5 €	6,50 €	9,80 €
Mort subite rouge ou blanche	5 €	6,50 €	9,80 €
Monaco, Tango, Panaché	5 €	6,50 €	9,80 €
IPA Gallia Western	5 €	6,50 €	9,80 €
Bière du moment			

GIRAFES

Maes	31,50 €
Heineken	35 €
Affligem blonde	40 €
Affligem triple	45 €

BIÈRES BOUTEILLES

Pelforth Brune (33 cl)	6 €
Desperados (33 cl)	6 €
Karmeliet Triple	6 €
Heineken ZERO (33 cl)	6 €



ALCOOLS

WHISKIES

Baby	2 cl	4 €
J & B	4 cl	7,50 €
Jameson, Jack Daniel's	4 cl	8 €
Glenkichie, Bulleit Bourbon	4 cl	9 €
Chivas 12 ans d'âge (Ecosse)	4 cl	10 €
Nikka Coffey Grain (Japon)	4 cl	10 €
Laphroaig 10 ans d'âge	4 cl	12 €
Ardbeg 10 ans d'âge	4 cl	12 €
Supp Pepsi		1,50 €

GINs

Gordon's (Angleterre)	4 cl	7 €
Tanqueray (Angleterre)	4 cl	8 €
Bombay Sapphire (Angleterre)	4 cl	9 €
Hendrick's (Ecosse)	4 cl	10 €

VODKAS

Smirnoff	4 cl	7 €
Haku Vodka	4 cl	8 €
Belvedere	4 cl	9 €

RHUMS

Havana blanc ou ambré	4 cl	7 €
Captain Morgan	4 cl	8 €
Captain White	4 cl	8 €
Diplomatico (Venezuela)	4 cl	9 €
Cachaça (Brésil)	4 cl	9 €
Kraken	4 cl	10 €
Bumbu XO	4 cl	12 €
Zacapa 23 XO	4 cl	12 €

À GRIGNOTER POUR L'APÉRITIF

La planche de charcuterie

14 €



SOFTS

Cidre doux ou brut	75 cl	9 €
Cidre doux ou brut	25 cl	3,80 €
Pepsi - Pepsi Max 		
- pression	33 cl	4,00 €
- bouteille	33 cl	5,00 €
Red Bull 	25 cl	5 €
Jus de fruits (orange, ananas, abricot, tomate, pomme)	25 cl	3,50 €
Orangina	25 cl	4,00 €
Ice tea 	33 cl	4,00 €
Oasis, Schweppes	25 cl	4,00 €
Schweppes agrumes	25 cl	4,00 €
Lait	20 cl	2,80 €
7 Up 	20 cl	3,50 €
Diabolo - Teck	20 cl	3,80 €
Orange ou citron pressés	15 cl	5,00 €
Sirop à l'eau	20 cl	3,00 €

(Fraise, menthe, grenadine, banane, violette, kiwi, pêche, citron, cerise, cassis, framboise, orgeat)

EAUX MINÉRALES

Vittel - San Pellegrino	100 cl	6,50 €
Vittel - San Pellegrino	50 cl	5 €
Vittel	25 cl	3,20 €
Perrier	33 cl	4,50 €

MENU ENFANT 12 € (jusque 12 ans)

For children

Plat - dessert (boisson non comprise)
Main dish - dessert (excluding drink)

Steak haché
Chopped steak

ou

Chunk de poulet pané
Chicken

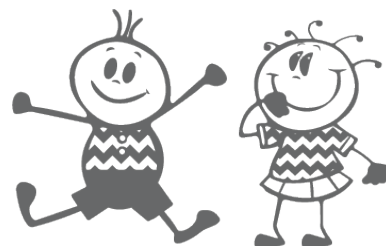
ou

Poisson frais
Fresh fish

Moules
Mussels

Dessert

1 boule de glace ou une crêpe



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Too much alcohol can damage your health. Drink with moderation.

LE DÉBUT / Starters

Soupe de poissons artisanale et ses accompagnements <i>Artisanal fish soup and its side dishes</i>	9 €
6 huîtres «N°3» du Parc de l'Impératrice <i>6 oysters «N°3»</i>	15 €
Cocotte de moules à la marinière <i>Mussels in white wine and onions</i>	9,50 €
Saumon fumé artisanal et son yaourt à l'aneth <i>Smoked salmon, dill yogurt</i>	14 €
Foie gras et son duo de chutney <i>Home made «foie gras» with chutney</i>	17 €
Duo croquant de calamars et crevettes grises, sauce tartare «maison» <i>Fried squirts & grey shrimps, homemade tartare sauce</i>	12 €
Toast de chèvre chaud sur lit de salade, raisins secs, miel de fleurs <i>Goat cheese toast with salad, dry grapes & «acacias» honey</i>	9 €

PETIT DÉJEUNER 7,50 €

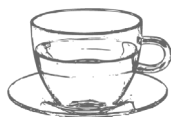
Our breakfast

Sucré : Pain, beurre et confiture

ou

Salé : oeufs au plat, bacon

Boissons : boisson chaude et jus d'orange



FORMULE MATISSE 10 €

3 huîtres

1 verre de vin blanc Muscadet
3 oysters and a glass of dry white

FORMULE MATISSE 16 €

6 huîtres

1 verre de vin blanc Muscadet
6 oysters and a glass of dry white

LES SALADES

Salade Caesar

Salade, oeuf dur, tomates, filet de volaille, croûtons, sauce caesar «maison», copeaux de parmesan

Salad, boiled egg, tomatoes, chicken and parmesan cheese, caesar sauce

17 €

Salade aux 3 fromages

Salad of 3 cheeses

17 €

LES POKE BOWLS

Riz ou quinoa, fruits frais, crudités, graines de sésame, sauce vinaigrette exotique

Rice or quinoa, fresh fruits, crudites, sesame seeds, exotic vinaigrette

Au saumon

Salmon

19,50 €

Aux crevettes

Schrimps

19,50 €

Au poulet

Chicken

18,50 €

HEALTHY FRIENDLY

Nos plats végétariens selon le marché

Vegetarian suggestions depending market

Poke bowl du jardin

Poke bowl garden

16 €

Burger aux légumes marinés

Marinated vegetables burger

17 €

Pizza 4 saisons

Vegetables pizza

16 €



CÔTÉ MER /Fish

Selon la criée
Depending of arrival

Duo de saumon et cabillaud, sauce hollandaise 21 €
Salmon and cod duo, «Hollandaise» sauce

Cassiolette de la mer sauce safranée 19 €
Crevettes, moules, cabillaud, saumon
Prawn, mussels, cod, salmon in saffron creamy sauce

Aile de raie à l'étouffée, sauce vierge, mi fruits mi légumes 23 €
Stewed skate, virgin sauce, half fruit half vegetables

Filet de bar à la plancha, crème et crumble de chorizo «Cular Ibérique» 23 €
Plancha sea-bass, cream «Cular Ibérique» & chorizo crumble

Daurade entière farcie aux herbes, braisée au four «Josper» 26 €
Sauce au choix : safranée, vierge ou hollandaise
Whole fish stuffed with herbs and braised in charcoal, home made sauces

Trio de croquettes de crevettes grises 21 €
Shrimps balls

LES MOULES /Mussels

Moules de Bouchot selon saison
Bouchot mussels depending of the season

La marinière 19 €
Mussels in white wine with onions & parsley

A la crème ou à la crème d'ail ? 20 €
With cream or garlic cream

Maroilles ou Roquefort ? 20 €
With cheese ?

Moules au chorizo, crème et crumble de chorizo 20 €
Chorizo mussels, cream and crumble

CÔTÉ TERRE /Meats

Escalope de volaille sauce forestière 18 €
Cutlet of chicken with forest sauce

Onglet de boeuf poêlé à l'échalote 21 €
Pan-fried beef with shallots

Pièce du boucher grillée aux aromates, au four à braises «Josper»,
sauce béarnaise «sans beurre» 21 €
Piece of tender beef, bearnaise sauce «without butter»

Entrecôte grillée au four à braises «Josper», sauce au choix (300 gr) 29 €
Grilled coal sirloin steak, sauce of your choosing

Côte de boeuf grillée au four à braises «Josper», (450 gr), sauce au choix 39 €
Grilled prime rib, sauce of your choosing

Andouillette 5A grillée au four à braises «Josper», moutarde rouge au moût de raisin 18 €
Grilled chitterlings sausage, red mustard

Côtelettes d'agneau grillées au four à braise «Josper» 25 €
Grilled Lamb Chops, sauce of your choosing

Magret de canard en médaillons, sauce aux poivres 24 €
Duck breast in medaillon, exceptional pepper sauce

Foie de veau à la plancha à votre façon 24 €
Cooked plancha veal liver, accompaniment of your choice
- Moutarde rouge au moût de raisin - Grape mustard
- A l'échalote - Shallots

Steak haché «minute», comme vous le désirez !
Grounded steak, as you wish !
- Grillé ou avec une sauce - Grilled or with sauce 16 €
- À cheval - With a fried egg 17 €
- Tartare classique - Tartar steak 19 €
- Tartare aux saveurs thaï - Thai flavoured tartar 19 €

Nos accompagnements : Frites, riz, purée, wok de légumes, nouilles, quinoa, salade
In the side : French fries, rice, fresh vegetables, quinoa

Nos sauces : Béarnaise, poivre, moutarde, Maroilles, Roquefort, champignons, échalotes
Our sauces : Béarnaise, peppers, mustard, cheeses, mushrooms, shallot
(supp. de 1,50 € à partir du second accompagnement)

PLATS DE LA SEMAINE & PLATS DU JOUR
CONSULTEZ NOS ARDOISES !

Dishes of the week & dishes of the day, check out our slates !

*Nos grillades sont cuites dans un four JOSPER qui combine à la fois barbecue et four.

La cuisine à la braise apporte un goût et une texture inimitable, et le four, une température élevée afin de cuire et de braiser en évitant de bouillir les aliments.

MENU A 18 €

UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE, HORS VACANCES ET JOURS FÉRIÉS

Only for lunch and during the week

Not during french holidays

ENTRÉES

Beignets de calamars, sauce tartare «maison»

Fried squids & grey shrimps, homemade tartar sauce

ou

Toast de chèvre chaud sur lit de salade, raisins secs, miel de fleurs

Goat cheese toast with salad, dry grapes & «acacias» honey

ou

Soupe de poisson artisanale

Fishs soup

PLATS

Steak haché grillé «minute»

Grounded steak

ou

Escalope de volaille , sauce forestière

Cutlet of chicken with forest sauce

ou

Andouillette 5A grillée au four à braises «Josper» , moutarde rouge au moût de raisin

Grilled chitterlings sausage, red mustard

DESSERT

Glace 2 boules (au choix)

Ice cream (2 balls)



MENU A 24 €

UNIQUEMENT EN SEMAINE,
HORS VACANCES, WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS
Only during the week Not during french holidays

ENTRÉES

Soupe de poisson artisanale
Fish soup

ou

Duo croquant de calamars et crevettes grises, sauce tartare «maison»
Fried squids & grey shrimps, homemade tartar sauce

ou

Cocotte de moules marinières
Mussels in white wine with onions and parsley

PLATS

Duo de saumon et cabillaud, sauce hollandaise
Salmon and cod Hollandaise sauce

ou

Moules marinières, frites
Mussels in white wine with onions and parsley, chips

ou

Onglet de boeuf pôelé à l'échalote
Pan-fried beef with shallots

ou

Plat du jour
Today's speciality

FROMAGE OU DESSERT

Mousse aux deux chocolats «noir & ruby»
Chocolate mousse «black & ruby»

ou

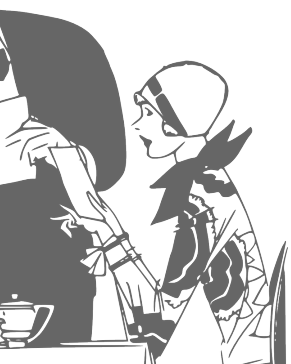
Coupe 2 boules au choix
Cup of ice cream (2 balls)

ou

Dessert du jour
Dessert of the day

ou

Crème brûlée à la chicorée du Nord
Vanilla cream with chicory from the north



MENU A 34 €

ENTRÉES

Foie gras et son duo de chutney
«Foie gras» with chutney

OU

Saumon fumé artisanal et son yaourt à l'aneth
Smoked salmon, dill yogurt

OU

Toast de chèvre chaud sur lit de salade, raisins secs, miel de fleurs
Goat cheese toast with salad, dry grapes & «acacias» honey

OU

Cocotte de moules marinières
New interpretation of mussels by the Chef

PLATS

Pièce du boucher grillée aux aromates, au four à braises «Jasper»
sauce béarnaise sans beurre
Prime rib, bearnaise sauce without butter

OU

Aile de raie à l'étouffée, sauce vierge, mi fruits mi légumes
Stewed skate, virgin sauce, half fruit half vegetables

OU

Foie de veau à la plancha à votre façon
Moutarde rouge au moût de raisin ou à l'échalote
Cooked veal liver with plancha, accompaniment of your choosing
Shallots or Mustard

OU

Filet de bar à la plancha, crème et crumble de chorizo «Cular Ibérique»
Plancha sea-bass , «Cular Ibérique» cream and chorizo crumble

DESSERTS

Profiteroles
Profiteroles...

ou

Dessert du jour
Dessert of the day

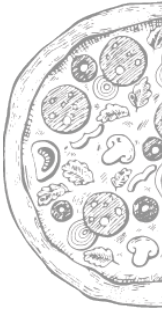
ou

La tatin du Chef
Chef's apple pie

LES PIZZAS

Sur place ou à emporter
On site or to take away

LA MARGHERITA : tomate, fromage, origan <i>tomato sauce, cheese, oregano</i>	12 €
LA REINE : tomate, fromage, jambon, champignons <i>tomato sauce, cheese, ham, mushrooms</i>	15 €
LA 4 SAISONS : tomate, fromage, champignons, oignons, poivrons, artichauts, tomates fraîches <i>Tomato sauce, cheese, mushrooms, onions, peppers, artichokes, tomatoes</i>	16 €
LA CHEF : tomate, fromage, merguez, chorizo, jambon, oeuf, origan <i>Tomato sauce, cheese, merguez, chorizo, ham, egg, oregan</i>	17 €
LA NORDIQUE : crème fraîche, saumon fumé, fromage <i>Fresh cream, smoked salmon, , cheese</i>	17 €
LA TEX MEX : tomate, fromage, boeuf, oignon, poivrons, olives <i>Tomato sauce, cheese, beef, onion, peppers, olives</i>	17 €
LA SPECIALE : crème fraîche, lardons, chèvre, miel, roquette <i>Fresh cream, bacon, goat cheese, honey, salad</i>	16 €
LA 4 FROMAGES : tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, cheddar, origan <i>Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, gorgonzola, cheddar, oregan</i>	16 €



LES INCONTOURNABLES

Croque Mme ou M. original et «maison» <i>Home made grilled sandwich (ham, cream, cheese, fried egg or no)</i>	13,50 €
Welsh classique, frites : pain, cheddar Galloway <i>Bread, cheddar cheese</i>	18 €
Welsh simple, frites : pain, jambon, cheddar Galloway <i>bread, ham, cheddar cheese</i>	19 €
Welsh complet, frites : pain, jambon, cheddar Galloway, oeuf au plat <i>Bread, ham, cheddar cheese, fried egg</i>	19,50 €
Hamburger ou cheesburger ou cheese bacon	17,50 €
Burger fermier (poulet, chèvre, oignon, tomate, roquette) <i>Farmer's burger (chicken, goat cheese, tomato, salad</i>	17 €



Assiette de fromages de nos régions, accompagnée de condiments
A plate of cheeses from our regions

7 €

LES DOUCEURS

Sweets

Mousse aux deux chocolats «noir & ruby»
Chocolate mousse «black & ruby»

7,50 €

Tiramisu moka & speculoos
Mocha & speculoos tiramisu

8 €

Crème brûlée à la chicorée du Nord
Vanilla cream with northern chicory

8 €

Panna cotta à la vanille de Madagascar et sa gelée de fruits de saison
Madagascan vanilla panna cotta, season fruits jelly

8 €

La tatin du Chef
Chef's apple pie

8 €

Profiteroles...
Typical french dessert

8 €

Dessert du jour selon l'humeur du pâtissier
Dessert of the day

Café ou thé et ses douceurs
Coffee or tea served with mixed desserts

8 €

LES CRÊPES

Au sucre
Sugar

4 €

Citron au sucre ou vergeoise
Lemon and sugar or brown sugar

4,50 €

À la vergeoise
Brown sugar

4 €

Banane & Nutella
Banana & Nutella

7 €

Caramel beurre salé
Salted butter caramel

4,50 €

Banane & chocolat
Banana & chocolate

6,50 €

Nutella

6 €

Crêpe Suzette «maison»

7,50 €

Chocolat

5,20 €

LES GLACES

Glace et sorbet artisanal, coupe de 2 parfums au choix
Ice cream or sorbet

6 €

Dame blanche

8 €

Fraise Melba

8 €

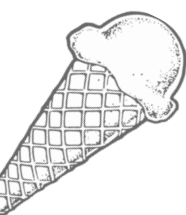
Chocolat / café Liégeois

8 €

Coupe Matisse, glace chocolat, glace caramel, banane (fruit), speculoos, crème fouettée, coulis au choix
chocolate ice cream, caramel ice cream, banana, speculoos, dairy crème

8 €

Parfums : vanille, fraise, chocolat, pistache, coco, citron vert, caramel, speculoos, yaourt, mangue, framboise, café, rhum/raisin, menthe-chocolat, pomme, poire, cassis
Vanilla, strawberry, chocolate, pistachio, coconut, lime, caramel, speculoos, yogurt, mango, raspberry, coffee, rhum raisin, mint-chocolate, apple, pear, blackcurrant

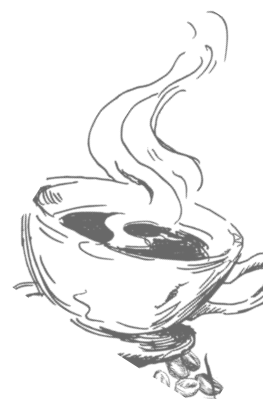


DIGESTIFS

Hennessy Very Special	10 €
Hennessy X.O	15 €
Bas Armagnac Darroze (les grands assemblages - 8 ans d'âge)	10 €
Get 27 ou 31	8 €
Cointreau	8 €
Sambuca	8 €
Bas Armagnac Darroze (les grands assemblages - 20 ans d'âge)	15 €
Calvados Pays d'Auge V.S.O.P Christian Drouin	8 €
Remy Martin V.S.O.P	10 €
Grand Marnier	8 €
Marie Brizard, Amaretto	8 €
Baileys	8 €
Saint Germain	8 €
Bumbu cream	12 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2 €
Décaféiné	2 €
Décaféiné crème	2,20 €
Café crème	2,20 €
Café noisette	2,10 €
Chocolat, Café viennois	3,70 €
Cappuccino	3,70 €
Nos thés	3,50 €
(Noir, fruits rouges, citron, vert-menthe, vert-jasmin)	
Nos infusions	3,50 €
(Verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe)	
Double expresso	3,40 €
Double décaféiné	3,40 €
Double décaféiné crème	3,70 €
Grand crème	3,70 €
Chocolat chaud	3,50 €
Irish coffee	9 €





LE MATISSE

BISTROT - BRASSERIE TOUQUETTOISE



SCAN ME

Consultez notre carte des allergènes

68 RUE DE METZ
62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE

www.lematisse.com - 03 21 05 94 81