



# OPALINE

*Carte Petit Déjeuner - De 8h30 à 11h00*



**Nos viennoiseries pur beurre :**

|   |       |
|---|-------|
| Croissant                                     | 1,70€ |
| Pain au chocolat                              | 1,90€ |
| Chausson aux pommes                           | 2,20€ |
| Brioche parisienne <b>ou</b> Pain aux raisins | 2,30€ |
| Mini-Kougelhopf                               | 3,50€ |
| Pancake nature                                | 2,00€ |

**Tartines de pain grillé**, beurre fermier, confiture Bio ou miel 4,00€

**Brioche toastée**, beurre fermier, confiture Bio ou miel 4,50€

*Confitures Bio made in Le Touquet au choix :  
fraise, framboise, myrtilles ou marmelade d'oranges*

**Œuf à la coque**, mouillettes grillées et beurre fermier 4,90€

**Double œufs à la coque**, mouillettes grillées et beurre fermier 6,50€

**Granola Opaline bio** (graines, amandes, sirop d'érable, cannelle) 7,90€  
fromage blanc et fruits frais

**Pudding aux graines de chia et lait de coco**, fruits de saison, 7,90€  
muesli bio du moment

**Salade de fruits frais coupés** 6,90€

**Double Pancakes**, mascarpone douce, fruits rôtis, 9,50€  
éclats de pistache

**Le Petit déjeuner Opaline 12€**

*Jus d'orange frais pressé minute*

*Boisson chaude au choix*

*Viennoiserie au choix*

*Petit Granola **ou** Chia Pudding*



# OPALINE

*Carte Déjeuner - De 11h30 à 15h30*

*Nos salades :*

**Salade Coup de Soleil** Burrata, granola salé Opaline, courgettes rôties, 15,00€  
*tomates cerises, jeunes pousses*

**Salade Coup de Boost** Saumon fumé, avocat, radis rose, concombre  
*crème à l'aneth, riz rouge parfumé au sésame, jeunes pousses, graines de courge*

**Avocado Toast** 14,00€

*Avocat, crème d'amande, grenade, feta et zaatar, salade de jeunes pousses*

**Houmous burrata Toast** 14,00€

*Houmous au curry, courgettes grillées, tomates cerises, burrata, salade de jeunes pousses*

**Double pancakes bacon grillé**, beurre de romarin, noisettes, œuf mollet 13,00€

**Double pancakes saumon fumé**, beurre de romarin, amandes, œuf mollet 14,00€

**Quiche du jour**, salade de jeunes pousses, granola salé Opaline 13,50€

**Notre croque Opaline**, pain de mie brioché, bacon, comté 18 mois, 14,50€  
*moutarde au miel, salade de jeunes pousses, granola salé Opaline*

**Le p'tit croque pour les enfants**, pain de mie brioché, bacon, 7,80€  
*comté 18 mois, moutarde au miel*

*Nos sandwiches :*

**Sandwich Bord de mer** 15,00€

*Pain bagnat aux graines, saumon fumé, concombre à l'aneth, feta, mesclun*

**Sandwich Terroir exotique** 14,00€

*Baguettine aux graines, houmous curry, poulet, tomates cerises, parmesan regianno,  
pignons de pin, mesclun*

**Sandwich Fermier** 14,00€

*Baguettine aux graines, jambon de Bayonne, comté 18 mois, courgettes rôties,  
graines de courge, mesclun*



# OPALINE

Tous les jours de 11h00 à 15h30

## Le Brunch Opaline 29€

Jus d'orange frais pressé minute  
+  
Boisson chaude au choix  
+  
Viennoiserie au choix  
+  
L'assiette salée :  
Œuf à la coque, mouillettes et beurre  
fermier  
+  
Petit Avocado Toast  
**ou**  
Houmous Burrata Toast  
+  
Comté 18 mois  
+  
Saumon fumé **ou** Bacon grillé  
+  
Pâtisserie Opaline au choix dans la vitrine



## Pour nos petits anges 12€

Jusqu'à l'âge de 12ans

Jus d'orange frais pressé  
minute  
+  
Chocolat chaud  
+  
L'assiette salée :  
Œuf à la coque, mouillettes et  
beurre fermier  
+  
Muffin **ou** cookie

## La Charte Opaline

Nos produits chéris : Tous nos pains proviennent de la boulangerie Grémont à Montreuil-sur-Mer, notre fromage de chez Terre de Fromage, notre saumon fumé de chez JC David, nos épices de chez Nomie, toutes nos graines et une grande partie de nos produits sont bio et nos œufs sont plein air évidemment !  
Nous travaillons au maximum avec des fournisseurs locaux et des produits de saison, nos plats sont tous fait maison chaque jour par notre équipe de passionnés.



# OPALINE

## Nos pâtisseries



|   |       |
|---|-------|
| <b>Cheese-cake citron-vert</b> , mousse citron vert, biscuit spéculoos  | 7,50€ |
| <b>Religieuse café</b> , pâte à choux, diplomate café, fondant café   | 8,00€ |
| <b>Tarte au citron meringuée</b> , pâte sablée, crémeux citron, meringue pochée   | 7,00€ |
| <b>Le Touquettois</b> , mousse chocolat, biscuit succès, craquant praliné   | 7,00€ |
| <b>Millefeuille</b> , feuilletage et mousse à la vanille allégée  | 7,50€ |
| <b>St Honoré</b> , pâte à choux, crème pâtissière, feuilletage et chantilly à la vanille  | 8,00€ |
| <b>Tarte Bourdaloue</b> , Pâte sablée, crème d'amandes, poires, amandes effilées  | 7,00€ |
| <b>Paris-Brest</b> , choux, craquelin, crème, craquant praliné amandes-noisettes  | 7,50€ |
| <b>Le Gaspard</b> , mousse chocolat, caramel, cacahuètes sur croustillant praliné, dacquoise amandes-cacahuètes, glaçage choco-noisettes et chantilly | 7,50€ |
| <b>St Honoré</b> , pâte à choux, crème pâtissière, feuilletage et chantilly à la vanille  | 8,00€ |
| <b>Tarte Bourdaloue</b> , Pâte sablée, crème d'amandes, poires, amandes effilées  | 7,00€ |
| <b>Tarte fine aux pommes</b> , pâte feuilletée, compote de pommes, pommes   | 7,00€ |
| <b>Part de tarte noix, noix de pécan</b> , pâte sablée, caramel au beurre salé, noix et noix de pécan   | 6,00€ |
| <b>Part de tarte myrtilles</b> , pâte sablée, crème diplomate vanille, myrtilles  | 6,00€ |
| <b>Brownie</b> , appareil à brownie, chocolat 55%, fruits à coque   | 6,50€ |
| <b>Muffin cœur pâte à tartiner</b> <b>ou</b> muffin myrtilles   | 4,90€ |
| <b>Cookie noix/raisins</b> <b>ou</b> cookie chocolat/cacahuètes   | 3,90€ |

## Nos gourmandises

|   |       |
|---|-------|
| <b>Granola Opaline bio</b> , fromage blanc et fruits frais                              | 7,90€ |
| <b>Pudding aux graines de chia et lait de coco</b> , fruits frais, muesli bio du moment | 7,90€ |
| <b>Double Pancakes</b> , mascarpone douce, fruits rôtis, éclats de pistache             | 9,50€ |
| <b>Salade de fruits frais coupés</b>  | 6,90€ |
| <b>Pancake au sucre</b>   | 3,00€ |
| <b>Pancake Nutella</b> <b>ou</b> sirop d'Erable   | 3,50€ |
| <b>Expresso dans tasse à croquer</b> – Biscuit choco noir <b>BIO</b>                    | 3,50€ |
| Supplément chantilly <b>ou</b> sirop d'Erable   | 1,00€ |

Prix TTC – Service compris - La liste des allergènes est disponible à la demande.

Nous sommes ouverts du lundi au vendredi de 8h30 à 18h et le samedi-dimanche jusqu'à 19h

Prix TTC – Service compris - La liste des allergènes est disponible à la demande.

Nous sommes ouverts du lundi au vendredi de 8h30 à 18h et le samedi-dimanche jusqu'à 19h



# OPALINE

## Carte des boissons

**Thé ou tisanes d'OPALINE** 4,50€

**Thé d'Opaline** Mélange de thé vert et noir, fraise, lotus, litchi

**Thé d'Orient** Thé vert menthe

**Thé fruité** Thé vert, litchi et poires

**Thé Jasmin** Thé vert, fleurs de jasmin (non bio)

**Finest Earl Grey** Thé noir aromatisé à la bergamote

**Thé du Verger** Thé noir aux fruits rouges

**Thé noir aux agrumes** Thé noir aromatisé aux huiles essentielles

**Notre Darjeeling** Thé noir nature de l'Himalaya au parfum floral

**Noël au Touquet** Thé noir au doux parfum d'épices, de fruits et de fleurs

**Rooibos fruits & passion** Rooibos vert, Fruit de la passion, Ananas

**Rooibos gourmand** Mangue, pêche, citron

**Rooibos d'hiver** Mélange d'épices et de fruits

**Thé blanc à la rose** Thé blanc, mangue, pêche, rose

**Tisane ballade au Jardin d'Ypres** menthe, pomme, tournesol, souci, origan, camomille, bleuet, roses et lilas ou **infusion détox** Framboisier, mélisse, mûrier, tilleul, bleuet, souci, romarin, serpolet, rose

**Tisane La magie de Noël au Touquet** Cannelle, mélisse, feuilles de mûrier, écorces d'orange, morceaux de pomme, réglisse, clous de girofle, pétales de souci et bleuet

**Thé TEA FORTE** 4,50€

**Thé noir : English breakfast, Decaf breakfast,**

**Bombay Chai, Black currant (cassis), Orchid Vanilla (Orchidée vanille)**

**Thé vert : Sencha ou Mangue/Pêche (mangue, pêche, gingembre, menthe poivrée)**

**Thé blanc : Peach Blossom (fleur de pêche)**

**Rooibos : African Solstice (Baies roses et rose) Thé blanc : Poire/Gingembre**

**Infusions : Camomille/Citron ou Gingembre/Citronnelle ou**

**Framboise/Hibiscus ou Myrtille Merlot**

Prix TTC – Service compris - La liste des allergènes est disponible à la demande.

Nous sommes ouverts du lundi au vendredi de 8h30 à 18h et le samedi-dimanche jusqu'à 19h

Tous nos thés et tisanes sont **BIO** et vendus en boutique, tout comme nos granolas !

### Thé glacé TEA FORTE

**Orange ou Framboise ou**

**Pêche-Mangue ou Poire-**

**Gingembre** 6,50€



# OPALINE

Les boissons chaudes

|   | Normal | Grand |
|---|--------|-------|
| <b>Expresso</b>   | 2,10€  | 3,90€ |
| <b>Décaféiné</b>  | 2,40€  | 4,00€ |
| <b>Café crème</b> (café+lait)                                 | 2,50€  | 4,30€ |
| <b>Décaféiné crème</b> (déca+lait)                            | 2,80€  | 4,40€ |
| <b>Café allongé</b>   |        | 2,90€ |
| <b>Chocolat chaud ou Café frappé</b>                          |        | 4,50€ |
| <b>Cappuccino</b>   |        | 4,80€ |
| <b>Chaï latte</b> – lait, thé chaï, cannelle                  |        | 4,90€ |
| <b>Chocolat Viennois, Café viennois, Latte</b>                |        | 5,80€ |
| Supplément lait ou lait végétal                               |        | 0,80€ |
| <b>Expresso dans tasse à croquer – Biscuit choco noir BIO</b> |        | 3,50€ |

### Les eaux

|                        |            |             |
|------------------------|------------|-------------|
| <b>Evian / Badoit</b>  | 50cl 4,50€ | 100cl 5,50€ |
| <b>Evian / Perrier</b> | 33cl       | 4,00€       |
| Supplément sirop       |            | 0,80€       |

### Les softs

|  |   |       |
|--|---|-------|
| <b>Jus d'orange frais pressée minute</b>   | 20cl  | 6,50€ |
| <b>Sirop à l'eau</b> Grenadine <b>ou</b> menthe <b>ou</b> citron <b>ou</b> fraise  |   | 2,90€ |
| <b>Coca-cola, Coca-zéro</b>  | 33cl  | 4,50€ |
| <b>Orangina, Ice-Tea, Schweppes Agrumes</b>  | 25cl  | 4,00€ |
| <b>Jus et nectars de la Maison Alain Milliat</b>   | 33cl  |       |
| Pomme <b>ou</b> Abricot <b>ou</b> Poire <b>ou</b> Tomate <b>ou</b> Pamplemousse  |   | 5,90€ |
| Pêche Blanche <b>ou</b> Mangue <b>ou</b> Ananas <b>ou</b> Framboise <b>ou</b> Fruit de passion <b>ou</b> Cranberry <b>ou</b> Fraise <b>ou</b> Litchi |   | 6,50€ |
| <b>Jus de la maison Le Coq Toque BIO</b>   | 25cl  | 4,60€ |
| Pur Jus Pomme/cannelle <b>ou</b> Pur Jus Pomme/Vanille <b>ou</b> Pur Jus Pomme/Fraise  |   |       |
| <b>New !</b> Pur Jus Pomme/Basilic <b>ou</b> Pur Jus Pomme/Menthe  |   |       |
| <b>Limonade Artisanale Française Elixia</b>  | 33cl Nature 4,50€ <b>ou</b> Fraise des bois <b>ou</b> Myrtille <b>ou</b> Framboise <b>ou</b> Cassis 4,70€ |       |

Prix TTC – Service compris - La liste des allergènes est disponible à la demande.

Nous sommes ouverts du lundi au vendredi de 8h30 à 18h et le samedi-dimanche jusqu'à 19h



# OPALINE

## Les Vins et Champagnes

| <u>Vin rosé</u>   | 15cl  | 75cl |
|---|-------|------|
| <b>IGP Pays D'Oc - Gris Blanc</b> , Gérard Bertrand                       | 5€    | 24€  |
| <i>Arômes très friands de petits fruits rouges</i>                        |       |      |
| <b>AOP Côtes de Provence - Château Cavalier</b> - Cuvée Marafiance        | 6,50€ | 29€  |
| <i>Notes de fruits rouges et agrumes.</i>                                 |       |      |
| <b>AOP Coteaux Varois en Provence - Château de L'Escarelle</b> <b>BIO</b> | 5,50€ | 26€  |
| <i>Subtil et élégant, notes de fraises des bois et d'agrumes.</i>         |       |      |

### Vin blanc

|  |       |     |
|--|-------|-----|
| <b>AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie</b> , Clos des Orfeuilles 2018 <b>BIO</b> | 5,20€ | 23€ |
| <b>IGP Côtes de Gascogne</b> Premières Grives Domaine Tariquet 2017              | 8€    | 32€ |

### Vin rouge

|   |       |     |
|---|-------|-----|
| <b>AOP Chinon - Domaine de la Noblaie - Cabernet Franc</b> <b>BIO</b> | 5,90€ | 26€ |
| ou en 37,5cl 14€  |       |     |
| <b>IGP Méditerranée Les Grains Pinot Noir</b> Maison Marrenon 2022    | 5€    | 24€ |

### Champagne *Fruits blancs, fruits séchés puis vanillé et brioché*

|  |        |  |
|--|--------|--|
| <b>La Coupe Veuve Clicquot « Brut » AOP Blanc</b> 12cl     | 12,00€ |  |
| <b>La Bouteille Veuve Clicquot « Brut » AOP Blanc</b> 75cl | 75,00€ |  |



## Les bières

|  |            |               |
|--|------------|---------------|
| <b>Bière pression Affligem</b>   | 25cl 4,00€ | ou 50cl 7,50€ |
| <b>Brasserie Chromatique Hop Pale</b> - Pale Ale 4,5 % - 33cl - <i>bière légère, à la robe orangée délicatement maltée et houblonnée pour une fraîcheur au top !</i> |            | 6,00€         |
| <b>Brasserie Chromatique APA Artistic #1</b> 6,5 % 33cl - <i>American Pale Ale, place au houblon dans tous ses états : amérissant/aromatique/dry hop</i>             |            | 6,50€         |
| <b>Lagunitas IPA</b> 35,5cl  |            | 7,00€         |

## Les cidres

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| <b>Cidre de la maison Le Toq Toque</b> <b>BIO</b> | 33cl  | 75cl   |
| Cidre du patron <b>ou</b> cidre poire guinguette  | 6,00€ | 14,50€ |

Prix TTC – Service compris - La liste des allergènes est disponible à la demande.

Nous sommes ouverts du lundi au vendredi de 8h30 à 18h et le samedi-dimanche jusqu'à 19h