



Nos viennoiseries pur beurre :

Croissant	2,00€
Pain au chocolat	2,30€
Chausson aux pommes	2,80€
Brioche parisienne ou Pain aux raisins	2,60€
Mini-Kougelhoph	4,50€
Pancake nature	2,00€

Tartines de pain grillé, beurre fermier, confiture Bio ou miel 4,50€

Brioche toastée, beurre fermier, confiture Bio ou miel 4,60€

*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 7,50€

Granola Opaline bio (graines, amandes, sirop d'érable, cannelle) 9,00€
fromage blanc et fruits frais

Pudding aux graines de chia et lait de coco, fruits de saison, 8,00€
muesli bio du moment

Salade de fruits frais coupés 7,00€

Double Pancakes, mascarpone douce, fruits rôtis, 11,00€
éclats de pistache

Pancake au sucre 4,00€

Pancake Nutella ou sirop d'Erable 4,50€

Le Petit déjeuner Opaline 15,50€

Jus d'orange frais pressé minute

Boisson chaude au choix

(expresso, double espresso, allongé, chocolat chaud, petit crème, grand-crème, latte, cappuccino)

Viennoiserie au choix

Petit Granola ou Chia Pudding

Velouté du jour 9,50€

Nos salades : 16,00€

Salade Coup de Soleil Burrata, granola salé Opaline, courgettes rôties,
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 14,50€

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

Houmous burrata Toast 14,50€

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

Double pancakes bacon grillé, beurre de romarin, noisettes, œuf mollet 15,00€

Double pancakes saumon fumé, beurre de romarin, amandes, œuf mollet 16,00€

Quiche du jour, salade de jeunes pousses, granola salé Opaline 14,00€

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 Le Pastrami de la Côte d'Opale 15,00€

*Pain bagnat aux graines, Pastrami, oignons rouges, tomates confites,
mayonnaise, moutarde, mascarpone, épices Cajun, mesclun*

Sandwich Terroir exotique 14,00€

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

Sandwich Fermier 14,00€

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

Tous les jours de 11h00 à 15h30

Le Brunch Opaline 34€

Jus d'orange frais pressé minute
+
Boisson chaude au choix
(Thé *ou* expresso, double expresso,
allongé, déca *ou* chocolat chaud)
+
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 13€

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.

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



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

Nos gourmandises

Granola Opaline bio , <i>fromage blanc et fruits frais</i>	9,00€
Pudding aux graines de chia et lait de coco , <i>fruits frais, muesli bio du moment</i>	8,00€
Double Pancakes , <i>mascarpone douce, fruits rôtis, éclats de pistache</i>	11,00€
Salade de fruits frais coupés minute	7,00€
Pancake au sucre	4,00€
Pancake Nutella <i>ou</i> sirop d'Erable	4,50€
Pain perdu brioché vanillé , <i>fruits de saison, beurre de chouchou caramélisés, chantilly</i>	11,00€
Supplément chantilly <i>ou</i> Nutella <i>ou</i> sirop d'Erable	1,50€

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

Carte des boissons

Thé ou tisanes d'OPALINE 5€

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 ou **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 5€

Thé noir : English breakfast, Decaf breakfast, Bombay Chai, Black currant (cassis), 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 Citron/Menthe

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

Thé glacé TEA FORTE 6,50€
Orange-Papaye ou **Framboise** ou
Pêche-Mangue ou **Poire-Gingembre**

	<i>Normal</i>	<i>Grand</i>
Expresso	2,50€	4,50€
Décaféiné	2,60€	4,70€
Café crème (café+lait)	2,70€	4,80€
Décaféiné crème (déca+lait)	2,90€	4,60€
Café allongé ou décaféiné allongé		3,50€
Chocolat chaud ou Café frappé		4,70€
Cappuccino 4,90€ Cappuccino décaféiné 5,20€		
Chaï latte – lait, thé chaï, cannelle		6,00€
Chocolat Viennois ou Café viennois ou Latte		5,90€
Matcha Latte BIO au lait d'avoine, marque Anatae – Cérémonie		6,50€
Supplément lait de vache 0,50€ ou lait d'avoine 0,60€		

Les eaux

Evian ou Badoit	en 50cl 4,60€ / en 100cl 5,60€
Evian ou Perrier 33cl	4,50€
Supplément sirop 0,80€	

Les softs

Jus d'orange frais pressée minute 20cl	6,50€
Sirop à l'eau Grenadine ou Menthe ou Citron ou Fraise	3,50€
Coca-cola ou Coca-zéro 33cl	4,50€
Orangina ou Ice-Tea ou Schweppes Agrumes 25cl	4€
New ! Les KOMBUCHAS de Bulles d'Opale BIO 100% local soit Agrumes douces ou Gingembre-menthe ou Fruits des Bois 7€	
Jus et nectars de la Maison Alain Milliat 33cl	
Pomme ou Abricot ou Poire ou Raisins ou Tomate ou Pamplemousse	6€
Pêche ou Mangue ou Ananas ou Framboise ou Fruit de passion ou Litchi	6,80€
Jus de la maison Le Coq Toque BIO 25cl	5,50€
Pur Jus Pomme/cannelle ou Pur Jus Pomme/Vanille ou Pur Jus Pomme/Fraise	
Pur Jus Pomme/Basilic ou Pur Jus Pomme/Menthe	
Limonade Artisanale Française Elixia 33cl Nature 5€ ou Fraise des bois ou Myrtille ou Framboise ou Cassis	5,50€

Les Vins et Champagnes

<u>Vin rosé</u>	15cl	75cl
AOP Côtes de Provence - Château Cavalier - Cuvée Marafiance	6,50€	28€

Notes de fruits rouges et agrumes.

IGP Terres du midi – A l'ombre de l'Olivier, 2022	5€	23€
--	----	-----

Aromes de petits fruits rouges murs.

Vin blanc

AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie, Clos des Orfeuilles 2018	BIO 6€	26€
--	---------------	-----

IGP Côtes de Gascogne Premières Grives Domaine Tariquet 2017	7€	29€
---	----	-----

Vin rouge

AOP Chinon - Domaine de la Noblaie - Cabernet Franc -	BIO 6€	26€
--	---------------	-----

AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois Château Puy Castéra	18€	37,5cl ou 31€ 75cl
---	-----	--------------------

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



La Coupe Veuve Clicquot « Brut » AOP Blanc	12cl 12,00€	ou 75cl 75,00€
---	-------------	----------------

Cocktail Spritz	25cl 7€
------------------------	---------

Les bières

Bière pression Affligem	25cl 4,50€	ou 50cl 8,50€
--------------------------------	------------	---------------

Brasserie Chromatique - bières artisanales de la Côte d'Opale en 33cl :

- **Hop Pale** - Pale Ale 4,5 % - *Légère, rafraîchissante, notes maltées et une pointe houblonnée* 6€
- **Horizon** - Triple à 8.0 % - *Triple au froment avec des houblons Français (Brewers Gold et Strisselspalt). C'est chaleureux et ça reconforte !* 7€
- **Banquise Attak Double IPA DDH** 7,7 % - *Amertume franche suivie d'une patate houblonnée aux belles notes d'agrumes et de fruits exotiques !* 7€

Les cidres

Cidre de la maison Le Toq Toque	BIO 33cl	75cl
--	-----------------	------

Cidre du patron ou cidre poire guinguette	7€	16€
--	----	-----