

Bleu Blanc Mer

Ne vous y trompez pas, derrière son enseigne bordée par l'océan, le restaurant Bleu Blanc Mer ne propose pas que la pêche du jour... mais plutôt de faire ensemble, le temps d'un repas, un voyage pour l'Amérique du Nord.

On entre en effet au Bleu Blanc Mer comme dans un roman d'Hemingway : le parquet craque sous les pieds et les portraits des chefs indiens veillent sur l'endroit.

La peinture y est patinée, comme si le sel et la mer l'avait érodée et les grandes tablées sont légion. Les protagonistes de cette «cabane au Canada» s'appellent Béatrice et Mathieu. La mère et le fils ont repris l'établissement en avril 2006.

Leur sens du contact font de l'établissement touquettois, sis au 66 rue de Londres, un repère pour les familles, les groupes et les séminaires.

Tandis que vous serez reçus avec la «rilette d'accueil», les enfants s'affaireront en effet à parfaire le coloriage qui sera soigneusement accroché par la maîtresse des lieux. Il ne vous restera plus qu'à faire votre choix sur la carte.

C'est là que les choses se compliquent. Le Bleu étant l'indicatif du ciel, un filet de canard au poivre vert ou une braserade vous seront par exemple proposés, le Blanc quant à lui symbolise la neige et donc toutes



les spécialités à base de fromage (fondues, tartiflette, reblochonade, raclette...) et la Mer renferme tous ses trésors: moules, carpaccios de thon rouge ou de saumon, croquettes de crevettes, gambas royales, soupe de poisson, sole meunière... C'est dire si Vincent, le chef cuisinier, a de quoi réveiller vos papilles gustatives. D'autant plus qu'il faut prendre en compte le plat du jour qui est affiché sur l'ardoise, que le mardi c'est le jour du couscous et qu'en été on vous conseillera les brochettes de la mer ou de viande.

Le tout sera accompagné d'une sélection de vins de petits propriétaires. Et pour conclure ce beau voyage, trois choix s'offrent à vous : les desserts maison (la tarte écureuil, le mille-feuille des mille-feuilles, pain perdu broché...), la célèbre glace Kokoa ou la Grole, le café des montagnes, infusé avec des oranges et flambé.

Le Bleu Blanc Mer propose un menu Mousaillons à 8€90, les moules dès 12€90, viande et spécialités à partir de 14€90 et menus pour groupes.

Pas le temps de prendre un repas ? Profitez alors de la formule Apéro : scampis ou huîtres, accompagnés d'un verre de vin blanc à 5€90.

Menu fétiche de la maîtresse des lieux

Les huîtres «Demoiselles D'Agon» pour commencer. Encore une hésitation pour le carpaccio de thon rouge et les gambas royales... Et le Baba au Rhum du chef pâtissier.

Bleu Blanc Mer

66 rue de Londres
62520 Le Touquet
03.21.05.52.88

www.bleublancmer-touquet.com

Ouvert tous les jours,
services jusque 15h et 23h.



Unique place, tasty cooking : the Bleu Blanc Mer is the ideal restaurant to spend a fine familial time.

The Canadian hut like decor will make you travel to another world while you appreciate your meal with fish, seafood, meat and other specialities of Savoy, Burgundy.

Don't miss the fabulous home-made deserts. Beatrice and her team will delight you.

Menu prices from 12,9 euros, kid's menu at 8,90 euros.

