

HÔTEL DE LA PLAGE

VILLAGE DE L'HERBE
CAP FERRET



La Carte
de
l' Hôtel de la Plage

Bienvenue, dans notre maison
de famille du village de l'Herbe.

Vous êtes ici dans un village ostréicole
classé "site pittoresque", authentique,
hors du temps, où se côtoient habitants,
travailleurs et vacanciers depuis 1860.

LES TAPAS

pour l'apéritif

Fish & Chips de poisson sauvage, sauce tartare	10€
Tomates de Marmande, mini mozzarella et pesto	10€
Crousti poulet sélection Florian Gazeau à Canéjan, sauce barbecue	12€
Truite de Saint-Étienne-de-Baïgorry, crème wasabi	12€
Cassiolette de poulpe et chorizo de Louis Ospital	14€
Planche de charcuteries Louis Ospital et Maison Faber Lascombes	18€ 26€
Planche de fromages de Pierre Rollet	18€ 26€
Croque-Monsieur au comté et jambon truffé, frites	19€
Assiette de jambon Ibérique Cebo de Campo huile de fenouil, pain et beurre de Bordeaux	29€

LE CAVIAR

pour une touche iodée

Caviar Classic Baerii de la Maison Sturia (30g), Le caviar Classic Baerii est un caviar gourmand, iodé, avec des grains fondants et une belle rondeur en bouche.	75€
Caviar Oscietra de la Maison Sturia (30g) Le caviar Oscietra est un caviar gourmand et harmonieux. Il allie saveurs marines et arômes beurrés de noix et avocat.	110€

LES ENTRÉES

qui se partagent...

Tomates de Marmande** et burrata de notre fromager Pierre Rollet	18€
Carpaccio de bœuf* sélection Florian Gazeau à Canéjan, comté de Pierre Rollet et huile d'olive	19€
Mulet du bassin en carpaccio, huile d'olive, herbes fraîches, citron caviar	19€
Truite de Saint-Étienne-de-Baïgorry, blinis et crème citron	22€
Foie gras de canard du Gers, mi-cuit, pain brioiché et chutney de saison	24€

LES HUÎTRES

pour commencer
fraîchement !

Les spéciales n°4 Les huîtres « PAR ICI » de Bart et Marien à l'Herbe	2,5€ / 1'unité
Les perles n°3 « Parcs de l'Impératrice » de Joël Dupuch	2,8€ / 1'unité
Crépinette poêlée	6€

* Pour connaître l'origine des viandes, consultez nos ardoises.

** Végétarien. Liste des allergènes disponible, nous consulter.

LES POISSONS

selon la pêche...

Pièce de poisson selon la pêche, 30€
légumes de Gironde, purée de pommes de terre
et beurre blanc

Merlu entier à l'espagnole 75€
À partager, servi avec deux garnitures au choix

Turbot, Bar, Sole prix au kg
Voir notre ardoise du jour

LES PLATS

de l'Hôtel de la Plage

Burger* 23€
Steak haché de viande française,
tomate de Marmande, oignons confits
et fromage de Pierre Rollet, sauce tartare,
salade et frites

Poulet de la ferme de Gruery à Pissos 29€
en ballotine farcie et jus, purée de pommes de terre

Faux-Filet « or rouge » du Limousin,* 34€
sauce bordelaise, frites

Côte de veau du Périgord,* 36€
jus à la truffe de Guillaume Gé,
purée de pommes de terre

Côte de bœuf*
sélection Florian Gazeau à Canéjan 95€ / kg
Viande française sélectionnée
par notre maître artisan boucher

Lasagnes de légumes,** 21€
et fromage, salade

*Accompagnement supplémentaire |
Frites, purée, salade, légumes de saison 5€*

* Pour connaître l'origine des viandes, consultez nos ardoises.

** Végétarien. Liste des allergènes disponible, nous consulter.

LES DESSERTS

de Marilou !

Brioche perdue, sauce caramel, crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar	10€
Dame Blanche Crème glacée vanille, sauce chocolat noir Guanaja Valrhona, chantilly vanille, amandes effilées	10€
Coupe de fraises de Frédérique assaisonnées au jus de fraises, chantilly vanille	10€
Profiterole Choux garnis à la crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar, chantilly et sauce chocolat noir Guanaja Valrhona, amandes effilées	12€
Coco givrée Mousse légère et sorbet maison coco, gel yuzu, croustillant chocolat blanc Opalys Valrhona	12€
Tartelette framboise verveine Crème pâtissière vanille, confiture de framboises, blanc-manger infusé à la verveine, sorbet maison framboise verveine	12€
Mi-cuit au chocolat Grand Cru Valrhona, chantilly vanille, crème anglaise	12€
Banana Split Banane, crèmes glacées fraise, vanille et chocolat, chantilly vanille, sauce chocolat noir Valrhona	12€
Café gourmand 5 douceurs	14€

LES GLACES ARTISANALES & LES SORBETS

réalisées par Stéphane Vindret,
maître artisan glacier

Les boules de glace et les sorbets

Vanille | *Vanille Bourbon de Madagascar, au beurre d'Échiré et aux œufs*

Chocolat | *Au cacao et cœur de chocolat Guanaja Valrhona*

Fraise | *Crème glacée aux fraises et à la crème fraîche*

Citron jaune | *Au citron de Sicile 29% de fruits*

Caramel beurre salé | *Au beurre et au sel de Guérande*

Poire | *À la Poire Williams 54% de fruits*

Yaourt | *Au lait de Savoie*

Café | *Au café 100% Arabica*

1 boule	4€
2 boules	6€
3 boules	8€

Glace à l'italienne fleur de lait	6€
-----------------------------------	----

Gaufre nature	6€
---------------	----

Gaufre chocolat maison	8€
------------------------	----

Supplément chantilly	2€
----------------------	----

Supplément boule de glace	3€
---------------------------	----

PLAT DU JOUR

Le midi en semaine
Hors jours fériés

18€

LE MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Steak haché
ou
Fish & Chips de poisson sauvage
et
Boule de glace

14€

* Pour connaître l'origine des viandes, consultez nos ardoises.
** Végétarien. Liste des allergènes disponible, nous consulter.



HÔTEL DE LA PLAGE 1 avenue de l'Herbe - Cap Ferret

05 56 60 50 15 www.hoteldelaplage-cap-ferret.fr



@hoteldelaplage_capferret