

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€
Cassolette 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	19€
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	21€
Foie gras de canard du Gers, mi-cuit, pain brioché et chutney de saison	26€

LES HUÎTRES

pour commencer
fraîchement !

Les spéciales n°4 Les huîtres « PAR ICI » de Bart et Marien à l'Herbe	2,7€ / 1'unité
Les perles n°3 « Parcs de l'Impératrice » de Joël Dupuch	3€ / 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, 32€
légumes de Gironde, purée de pommes de terre
et beurre blanc

Merlu entier à l'espagnole 80€
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* 25€
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 Gruey à Pissos 30€
en ballotine farcie
et jus, purée de pommes de terre

Faux-Filet* sélection Florian Gazeau à Canéjan, 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* 95€ / kg
sélection Florian Gazeau à Canéjan
Viande française sélectionnée
par notre maître artisan boucher

Lasagnes de légumes,** 24€
et fromage, salade

*Accompagnement supplémentaire |
Frites, purée, salade, légumes de saison 6€*

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

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

LES DESSERTS

de Marilou !

Coupe de fraises de Frédérique	10€
assaisonnées au jus de fraises, <i>Supplément chantilly vanille</i>	+2€
Brioche perdue,	11€
sauce caramel, crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar	
Dame Blanche	11€
Crème glacée vanille, sauce chocolat noir Guanaja Valrhona, chantilly vanille, amandes effilées	
Coco givrée	12€
Mousse légère et sorbet maison coco, Malibu, gel yuzu, croustillant chocolat blanc Opalys Valrhona	
Tartelette framboise verveine	12€
Crème pâtissière vanille, confiture de framboises, blanc-manger infusé à la verveine, sorbet maison framboise verveine	
Mi-cuit au chocolat Grand Cru Valrhona,	12€
chantilly vanille, crème anglaise	
Banana Split	12€
Banane, crèmes glacées fraise, vanille et chocolat, chantilly vanille, sauce chocolat noir Valrhona	
Profiteroles	14€
Choux garnis à la crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar, chantilly et sauce chocolat noir Guanaja Valrhona, amandes effilées	
Café gourmand	14€
5 douceurs	

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€

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
