

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.

POUR COMMENCER

À l'apéritif...

Patatas Bravas	15€
Accras de poisson maison Sauce tartare	16€
Caviar d'aubergines rôties Tomates cerises, chips de parmesan	18€
Cassolette de poulpe et chorizo Ketchup de piquillos	22€
Planche de charcuteries	18€/26€
Assiette de fromages	18€/26€
Planche mixte	30€

CAVIAR & HUÎTRES

pour une touche iodée

Caviar Classic Baerii de la Maison Sturia (30g) 75€

Le caviar Classic Baerii est un caviar gourmand, iodé, avec des grains fondants et une belle rondeur en bouche.

Les spéciales n°4 2,7€ / 1'unité

Les huîtres « PAR ICI »
de Barth et Marien à l'Herbe

Les perles n°3 3€ / 1'unité

« Parcs de l'Impératrice »
de Joël Dupuch

Huîtres & caviar 40€

4 huîtres spéciales n°4 « PAR ICI » de Bart et Marien à l'Herbe, crème de citron et caviar de la Maison Sturia

La traditionnelle crépinette poêlée 5€

LES ENTRÉES

de l'Hôtel de la Plage

Tomates côtelées 19€

Burrata, pesto noisette

Carpaccio de mullet du bassin 20€

Vierge d'été, herbes fraîches

Tartare de Thon 26€

Huile d'olive, citron caviar, échalotes, ciboulette
sel de Guérande, piment d'Espelette

Vitello tonnato 22€/38€**

Quasi de veau*, sauce anchois, câpres et thon

**format plat servi avec frites et salade verte

LES POISSONS

selon la pêche...

Pavé de poisson sauvage 32€
Légumes, purée de pommes de terre, sauce vierge d'été

Merlu entier à l'espagnole à partager 40€/personne
Purée de pommes de terre, légumes rôtis,
ail et coulis piquillos

*Sélection de poissons sauvages selon la pêche du jour,
à retrouver sur notre ardoise
Turbot, bar, sole...*

LES PLATS

de l'Hôtel de la Plage

Burger* 26€
Steak haché de viande française, oignons confits,
cheddar coulant, sauce tartare, frites

Tartare de bœuf* & huîtres 34€
Frites et salade verte

Filet de bœuf* sélection Florian Gazeau à Canéjan 38€
Jus réduit, pommes de terre grenailles, légumes de saison

Côte de bœuf* à partager 49€/personne
Sélection Florian Gazeau à Canéjan
Échalotes confites, sauce béarnaise servie froide,
frites et salade

La belle côte de veau* 42€
Sélection Florian Gazeau à Canéjan
Jus réduit, purée de pommes de terre, légumes de saison

Rigatoni « Napolitana » | Végétarien 24€
Sauce tomate et ragoût de légumes

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

LES DESSERTS

Coupe de fraises au sucre	10€
Coupe de fraises, glace yaourt, chantilly	12€
Coupe Dame Blanche	12€
Glace vanille, coulis chocolat, chantilly	
Coupe café liégeois	12€
Café, Glace café, chantilly	
Coupe chocolat liégeois	12€
Glace chocolat, coulis chocolat, chantilly	
Brioche perdue	12€
Sauce caramel, glace à la vanille	
Mi-cuit au chocolat Grand Cru Valrhona	14€
Crème anglaise, chantilly	
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 FROMAGES

Assiette de 4 fromages	18€/26€
------------------------	---------

LES GLACES ARTISANALES & LES SORBETS

réalisés par Stéphane Vindret,
maître artisan glacier

Les boules de glaces 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	8€
3 boules	10€

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

LE MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Steak haché

ou

Filet de poisson sauvage

et

Boule de glace

Ou

Sundae

14€