

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

Grignotages & entrées

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Accras de poisson maison | |
| Sauce tartare | 16€ |
| Truite de Saint-Étienne de Baïgorry en gravlax | 18€ |
| Crème citron | |
| Tartare de thon | 22€ |
| Huile d'olive, citron caviar, échalotes, ciboulette sel de Guérande, piment d'Espelette | |
| Planche de charcuteries | 18€/26€ |
| Assiette de fromages | 18€/26€ |
| Planche mixte | 30€ |

CAVIAR & HUITRES

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€ / l'unité

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

Les perles n°3 3€ / l'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



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* au couteau & huîtres | 32€ |
| Frites & salade verte | |
| Pavé de poisson | 32€ |
| Purée de panais, choux-fleurs multicolores | |
| Filet de bœuf* sélection Florian Gazeau à Canéjan | 38€ |
| Jus réduit, accompagnements au choix | |
| Conchiglioni farcis Végétarien | 24€ |
| Crème de Comté, hollandaise noisette & parmesan | |
| Côte de bœuf* à partager | 49€/personne |
| Sélection Florian Gazeau à Canéjan | |
| Frites et salade | |

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

LES DESSERTS

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Mi-cuit au chocolat Grand Cru Valrhona | 12€ |
| Crème anglaise, chantilly | |
| Coupe Dame Blanche | 12€ |
| Glace vanille, coulis chocolat, chantilly | |
| Brioche perdue | 12€ |
| Sauce caramel, glace à la vanille | |
| 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€