

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.

*Notre carte est réalisée par les soins
de notre Cheffe Alice Payer et de son équipe.*

POUR COMMENCER

Rillettes de poisson	12€
Croquettes de parmesan & truffe	14€
Assiette de 4 fromages affinés	18€
Assiette de Serrano Gran Reserva 24 mois	20€
Planche de charcuteries artisanales Domaine Abotia au Pays Basque	26€
Planche mixte	30€

CAVIAR & HUÎTRES

Les spéciales n°4 Les huîtres « PAR ICI » de Barth et Marien à l'Herbe	2,7€ / 1'unité
Les perles n°3 « Parcs de l'Impératrice » de Joël Dupuch	3€ / 1'unité
Huîtres & caviar 4 huîtres spéciales n°4 « PAR ICI » de Bart et Marien à l'Herbe, crème de citron et caviar de la Maison Sturia	48€
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.	78€

LES ENTRÉES

Tartare de truite de Saint-Étienne-de-Baïgorry 16€
Condiment au chèvre frais et aux herbes, gel yuzu

Ceviche de thon aux agrumes 18€
Huile d'olive, citron vert, herbes fraîches, gingembre, sel fumé

Carpaccio de bœuf* au couteau 18€/26€*
Comté, huile verte, pickles, oignons rouges

**Format plat servi avec frites*

LES PLATS

Tataki de tofu croustillant | Végétarien 24€
Salsa exotique, frites & salade

Moules & xistora 25€
Servies avec frites

Burger* 26€
Steak haché de bœuf, compotée d'oignons, fromage de brebis, ketchup de piquillos, frites

Poisson sauvage 28€
Risotto de fregola sarda, beurre blanc

Entrecôte* - frites 35€
Env. 300g, sauce béarnaise

Côte de bœuf* à partager, env. 1kg 55€/personne
Race Angus, maturée
Servie avec frites, salade, sauce béarnaise

*Accompagnement supplémentaire | Légumes de saison - Purée de pommes de terre 6€
Salade - Frites 5€*

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

LES FROMAGES

Assiette de 4 fromages

18€

LES DESSERTS

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

Coulant chocolat Valrhona

14€

Glace vanille

Café gourmand

14€

5 douceurs



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€