

HÔTEL DE LA PLAGE

VILLAGE DE L'HERBE
CAP FERRET



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.



La Carte
de
l' Hôtel de la Plage



*Alice Mayer, notre Cheffe de cuisine,
et son équipe vous proposent :*

POUR COMMENCER

Rillettes de poisson	12€
Croc jambon truffé & comté	15€
Fish and Chips Sauce tartare	16€
Chipirons en persillade	18€
Poulet croustillant Sauce tartare	18€
Assiette de 4 fromages affinés De la laiterie Gilbert à Lège-Cap-Ferret	20€
Assiette de Serrano Gran Reserva 24 mois	20€
Planche de charcuteries Domaine Abotia	26€

CAVIAR & HUÎTRES

Les charnues n°3 Arguin Les huîtres « PAR ICI » de Bart et Marien à l'Herbe	2,7€ / l'unité
Les perles n°3 « Parcs de l'Impératrice » de Joël Dupuch	3€ / l'unité
Huîtres & caviar 4 huîtres charnues n°3 Arguin « 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

- Rolls brioché, truite & mayonnaise au paprika fumé 16€
- Gravlax de truite de Saint-Étienne-de-Baïgorry 18€
Crème yaourt
- Tartare de thon 18€
Huile d'olive, échalotes, herbes fraîches, ciboulette
- Tomates anciennes & burrata 18€
Huile d'olive, fleur de sel



LES PLATS

Lasagnes de légumes de saison Coulis de piquillos, salade verte	25€
Moules & xistora Servies avec frites	25€
Burger Steak haché de bœuf*, compotée d'oignons, fromage de brebis, ketchup de piquillos, frites	26€
Poisson sauvage Risotto de fregola sarda, vierge d'été	28€
Magret de canard* Purée de pommes de terre, jus réduit	30€
Tartare de thon Huile d'olive, échalotes, herbes fraîches, ciboulette Servi avec frites & salade	32€
Tartare de bœuf* & huîtres Servi avec frites & salade	34€

*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.

À PARTAGER

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

Merlu entier à l'espagnole 80€
Condiment Xipister, ail
Servie avec pommes de terre en papillote, crème, ciboulette

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



LES FROMAGES

Assiette de 4 fromages affinés 20€
De la Laiterie Gilbert à Lège-Cap-Ferret

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

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*

Cassis | *Sorbet*

Mangue | *Sorbet*

1 boule	4€
2 boules	8€
3 boules	10€

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

LE MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Fish and Chips

ou

Steack haché*

et

Boule de glace

Ou

Sundae

16€