

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

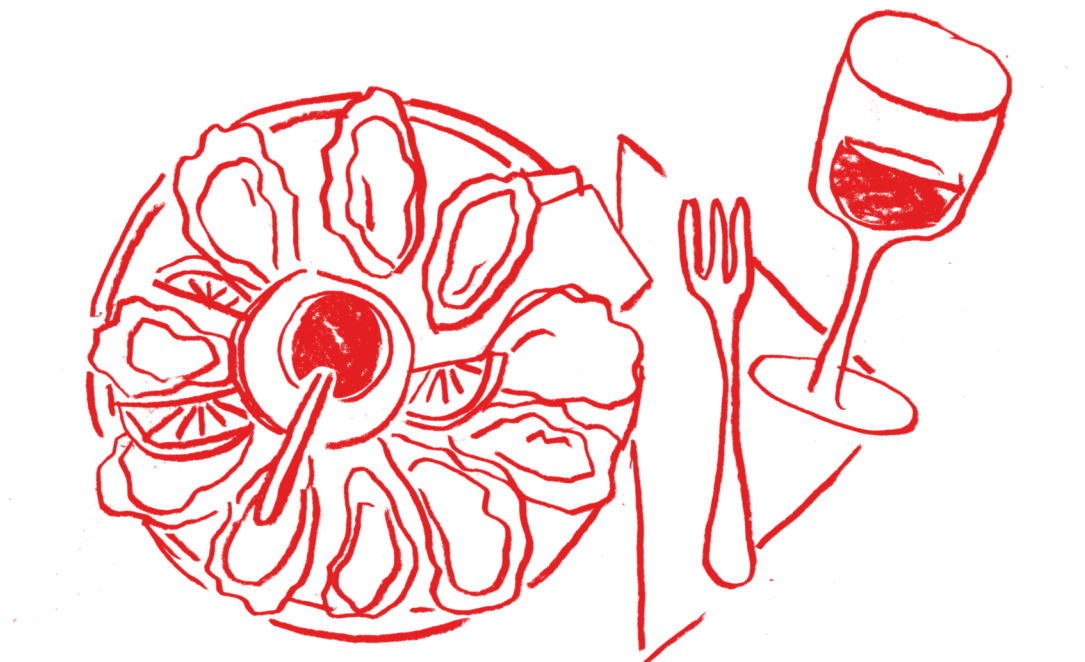
Rillettes de poisson	14€
Croc jambon à la truffe d'été & comté	16€
Fish and Chips Sauce tartare	18€
Chipirons en persillade	18€
Poulet croustillant Sauce tartare	18€
Assiette de 4 fromages affinés De la laiterie Gilbert à Lège-Cap-Ferret	20€
Assiette de Serrano Gran Reserva 24 mois	24€
Planche de charcuteries Domaine Abotia	26€

CAVIAR & HUÎTRES

Les charnues n°3 Arguin Les huîtres « PAR ICI » de Bart et Marien à l'Herbe	2,7€ / 1'unité
Les perles n°3 « Parcs de l'Impératrice » de Joël Dupuch	3€ / 1'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	50€
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.	80€

LES ENTRÉES

Gravlax de truite de Saint-Étienne-de-Baïgorry Crème yaourt	18€
Tomates anciennes & crémeux burrata Huile d'olive, fleur de sel	18€
Tartare de thon Huile d'olive, échalotes, herbes fraîches, ciboulette	20€
Carpaccio de daurade Gel agrumes, huile d'olive, zestes de citron vert	20€



LES PLATS

Lasagnes de légumes de saison Coulis de piquillos, salade verte	26€
Burger Steak haché de bœuf*, compotée d'oignons, fromage de brebis, ketchup de piquillos, frites	26€
Moules & xistora Servies avec frites	28€
Poisson sauvage Risotto de fregola sarda, vierge d'été	30€
Magret de canard* Purée de pommes de terre, jus réduit	32€
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, jus réduit

Merlu entier à l'espagnole à partager 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 de fraises au sucre	10€
Supplément chantilly	+2€
Coupe Dame Blanche	12€
Glace vanille, coulis chocolat, chantilly	
Chocolat liégeois	12€
Glace vanille, glace chocolat, coulis chocolat, chantilly	
Café liégeois	12€
Glace vanille, glace café, café espresso, chantilly	
Brioche perdue	14€
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	
Moelleux 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

18€