HÔTEL DE LA PLAGE

VILLAGE DE L'HERBE
CAP FERRET





HÔTEL DE LA PLAGE 1 avenue de l'Herbe - Cap Ferret
05 56 60 50 15 www.hoteldelaplage-cap-ferret.fr
@hoteldelaplage_capferret

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.

LE MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Fish and Chips
ou
Steack haché*
et
Boule de glace

18€

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€

Croque Madame 16€
Condiment jaune d'œuf

Fish and Chips 18€
Sauce tartare

Cassolette de poulpe au chorizo 18€

Assiette de Serrano Gran Reserva 24 mois 24€

Planche de charcuteries 26€
Domaine Abotia

CAVIAR & HUÎTRES

Les charnues n°3 Arguin 2,7€ / l'unité
Les huîtres « PAR ICI »
de Bart et Marien à l'Herbe

Les perles n°3 3€ / l'unité
« Parcs de l'Impératrice »
de Joël Dupuch

Huîtres & caviar 50€
4 huîtres charnues n°3 Arguin « PAR ICI » de Bart et Marien à l'Herbe, crème de citron et caviar de la Maison Sturia

Caviar Classic Baerii de la Maison Sturia (30g) 80€
Le caviar Classic Baerii est un caviar gourmand, iodé, avec des grains fondants et une belle rondeur en bouche.

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*
Noix de Coco | *À la noix de coco râpée*

1 boule 4€
2 boules 8€
3 boules 10€

Supplément chantilly 2€

LES FROMAGES

Assiette de 4 fromages 18€
De la Laiterie Gilbert à Lège-Cap-Ferret

LES DESSERTS

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

Pavlova Piña Colada 14€
Ananas, zestes citron vert, glace coco

Brioche perdue 14€
Sauce caramel, glace vanille

Profiteroles 14€
Choux garnis à la crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar, chantilly, sauce chocolat noir Guanaja Valrhona, amandes effilées

Moelleux chocolat Valrhona 14€
Glace Vanille

Café gourmand 14€
5 douceurs

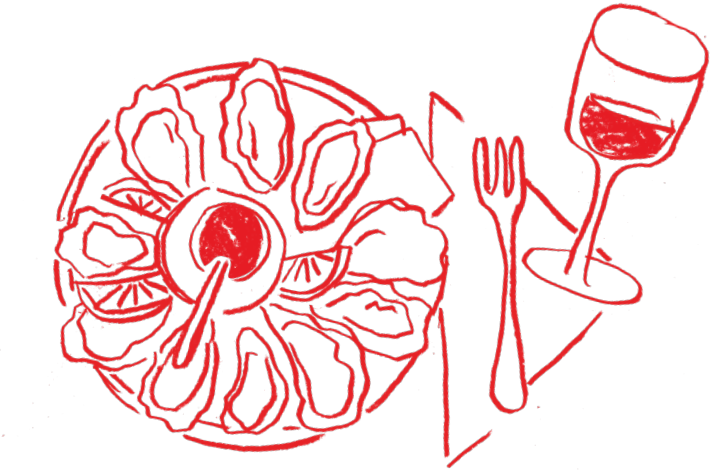
LES ENTRÉES

Foie Gras du Sud-Ouest IGP 18€
Duo de poire, brioche snackée

Espuma de pommes de terre & truite fumée 18€

Tartare de thon 20€
Huile d'olive, échalotes, herbes fraîches, ciboulette

Carpaccio de daurade 20€
Gel agrumes, huile d'olive, zestes de citron vert



LES PLATS

Lasagnes de légumes 26€
Ketchup de piquillos et salade verte

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

Pavé de black cod 32€
Beurre blanc au citron confit, aïoli de légumes

Magret de canard* 32€
Purée de pommes de terre, jus réduit

Tartare de thon 32€
Huile d'olive, échalotes, herbes fraîches, ciboulette
Servi avec frites & salade

Bavette de bœuf* 28€
Servi avec frites

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

À PARTAGER

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

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

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

