

# 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](http://www.hoteldelaplage-cap-ferret.fr)  
f @hoteldelaplage\_capferret

16 Avril 2025





## LE MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Steak haché  
ou  
Filet de poisson sauvage  
et  
Boule de glace

14€

La Carte  
de  
l' Hôtel de la Plage

# LES GLACES ARTISANALES & LES SORBETS

réalisés par Stéphane Vindret,  
maître artisan glacier

## Les boules de glace 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	6€
3 boules	8€

## LES DESSERTS

Brioche perdue, sauce caramel, crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar	11€
Ile Flottante, crème anglaise vanille, caramel beurre salé coulant	12€
Mi-cuit au chocolat Grand Cru Valrhona, crème anglaise vanille	12€
Profiteroles Choux garnis à la crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar, chantilly et sauce chocolat noir Guanaja Valrhona, amandes effilées	14€
Café gourmand 5 douceurs	14€

## LES FROMAGES

Assiette de fromages de Pierre Rollet	18€
Plateau de fromages de Pierre Rollet	26€

*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.*

## LES ENTRÉES

qui se partagent...

Cassolette de poulpe et chorizo de Louis Ospital	18€
Carpaccio de bœuf* Sélection Florian Gazeau à Canéjan, comté de Pierre Rollet et huile d'olive	19€
Mulet du bassin en carpaccio, huile d'olive, herbes fraîches, gouttes de poivron et citron caviar	19€
Assiette d'accras de poisson maison, sauce tartare	15€

## LES HUÎTRES

pour commencer fraîchement !

Les spéciales n°4 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

## LE CAVIAR

pour une touche iodée

Huîtres & caviar	35€
4 huîtres spéciales n°4 « PAR ICI » de Bart et Marien à l'Herbe, crème de citron et caviar de la Maison Sturia (15g)	
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 POISSONS

selon la pêche...

Pavé de poisson sauvage, légumes de saison, purée de pommes de terre, sauce au Comté	32€
Merlu entier à l'espagnole À partager, servi avec deux garnitures au choix	80€

## LES PLATS

de l'Hôtel de la Plage

Burger* Steak haché de viande française, oignons confits, cheddar, sauce tartare, salade et frites	25€
Filet de Bœuf* sélection Florian Gazeau à Canéjan, purée de pommes de terre et salade, jus réduit <i>Supplément Rossini +4€</i>	38€
Côte de bœuf* sélection Florian Gazeau à Canéjan Viande française sélectionnée par notre maître artisan boucher	95€ / kg

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

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