

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.

LES TAPAS

pour l'apéritif

Fish & Chips de poisson sauvage, sauce tartare	10€
Tomates de Marmande, feta et pesto	10€
Cassolette de poulpe et chorizo de Louis Ospital	14€
Tartare de poisson sauvage, huile d'olive, citron caviar et herbes fines	14€
Planche de charcuteries Louis Ospital et Maison Faber Lascombes	18€ 26€
Planche de fromages de Pierre Rollet	18€ 26€
Assiette de jambon Ibérique Cebo de Campo huile de fenouil, pain et beurre de Bordeaux	29€

LE CAVIAR

pour une touche iodée

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.	75€
Caviar Oscietra de la Maison Sturia (30g) Le caviar Oscietra est un caviar gourmand et harmonieux. Il allie saveurs marines et arômes beurrés de noix et avocat.	110€

LES ENTRÉES

qui se partagent...

Moules à la plancha	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, citron caviar	19€
Tomates de Marmande** et burrata de notre fromager Pierre Rollet	19€

LES HUÎTRES

pour commencer
fraîchement !

Les spéciales n°4 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
Crépinette poêlée	6€

* Pour connaître l'origine des viandes, consultez nos ardoises.

** Végétarien. Liste des allergènes disponible, nous consulter.

LES POISSONS

selon la pêche...

- Pièce de poisson selon la pêche, 32€
légumes de Gironde, purée de pommes de terre
et beurre blanc
- Merlu entier à l'espagnole 80€
À partager, servi avec deux garnitures au choix
- Poisson sauvage entier selon la pêche prix au kg
à partager
Turbot, bar, sole... Voir notre ardoise du jour

LES PLATS

de l'Hôtel de la Plage

- Burger* 25€
Steak haché de viande française,
tomate de Marmande, oignons confits et fromage
de Pierre Rollet, sauce tartare, salade et frites
- Magret de canard du Gers, 34€
artichauts crémeux et grillés,
jus de volaille aux fruits rouges
- Faux-Filet* 34€
sélection Florian Gazeau à Canéjan,
jus de viande, pressé de pommes de terre échalotes
- Côte de veau* du Périgord, 36€
risotto d'épeautre, truffe de Guillaume Gé,
carottes rôties, jus de veau
- Épaule d'agneau* du Périgord confit, 36€
haricots tarbais de la Famille Patacq, jus d'agneau
- Côte de bœuf* 95€ / kg
sélection Florian Gazeau à Canéjan
Viande française sélectionnée par notre maître artisan boucher
- Lasagnes de légumes de saison et parmesan** 24€

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

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

LES DESSERTS

de Marilou !

Brioche perdue, sauce caramel, crème glacée à la vanille Bourbon de Madagascar	11€
Dame Blanche Crème glacée vanille, sauce chocolat noir Guanaja Valrhona, chantilly vanille, amandes effilées	11€
Ile Flottante, crème anglaise vanille, caramel beurre salé coulant	12€
Mi-cuit au chocolat Grand Cru Valrhona, chantilly vanille, crème anglaise	12€
Banana Split Banane, crèmes glacées fraise, vanille et chocolat, chantilly vanille, sauce chocolat noir Valrhona	12€
Tartelette Poire Belle Hélène Compotée poire, crémeux choco Guanaja Valrhona, chantilly vanille, crème glacée vanille bourbon de Madagascar	14€
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 GLACES ARTISANALES & LES SORBETS

réalisées 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€

Glace à l'italienne fleur de lait	6€
-----------------------------------	----

LE MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Steak haché
ou
Fish & Chips de poisson sauvage
et
Boule de glace

14€

* Pour connaître l'origine des viandes, consultez nos ardoises.

** Végétarien. Liste des allergènes disponible, nous consulter.



HÔTEL DE LA PLAGE 1 avenue de l'Herbe - Cap Ferret

05 56 60 50 15 www.hoteldelaplage-cap-ferret.fr

  @hoteldelaplage_capferret