

LA CARTE DE L'HOTEL DE LA PLAGE

NOS ENTREES FROIDES

Les bulots à l'aïoli ou mayonnaise		7, 80 €
Filet de maquereau mariné, pain au sésame et son confit d'échalotes		7, 80 €
Saumon fumé et ses toasts		
	2 tranches	14, 90 €
	1 tranche	9, 90 €
Carpaccio de thon et son tartare de crabe aux agrumes		9, 90 €
Sardines marinées mesclun croquant et son blinis		8, 10 €
Trilogie de saumon fumé	(tartare aux 2 saumons, roll saumon, saumon solo)	10, 20 €
Potchevleesch maison		7, 90 €
Salade croquante et son chèvre chaud		9, 80 €
Notre foie gras et ses toasts		
	2 tranches	15, 60 €
	1 tranche	9, 50 €

NOS ENTREES CHAUDES

Soupe de poisson de l'hôtel de la Plage		9, 00 €
Trilogie d'Huitres chaudes	(crème d'ail, confit d'échalotes, pomme)	12, 00 €
Goujonnettes de merlan sauce tartare		8, 90 €
Tempura de gambas à la noix de coco, bouillon de crevettes à la citronnelle		12, 50 €
Œuf en meurette		7, 50 €

Service Inclus

LA CARTE DE L'HOTEL DE LA PLAGE

NOS SPECIALITES SAVEURS DE LA MER

La ronde des crevettes (<i>grises, 8 roses, 3 gambas, 2 langoustines</i>)		16, 20 €
La ronde des langoustines (<i>8 pièces</i>)		18, 90 €
Les huitres normandes N°3 :		
	6 huitres	12, 50 €
	9 huitres	19, 00 €
	12 huitres	24, 00 €
Le tourteau de la côte mayonnaise		10, 20 €
La petite mareyeur		13, 50 €
<i>(1 Huître, 4 à 5 bulots, bigorneaux, 4 crevettes roses, 1 gambas, 1 langoustine)</i>		
L'assiette du mareyeur		26, 90 €
<i>(2 Huîtres, 6 à 7 bulots, bigorneaux, 8 crevettes roses, 3 gambas, 2 langoustines)</i>		
Le demi tourteau et L'assiette du mareyeur		29, 00 €
Plateau de fruits de mer	1 personne	37, 00 €
<i>(3Huîtres, bulots, bigorneaux, crevettes, 3 gambas ,1 tourteau, 2 langoustines)</i>		
Plateau de fruits de mer royal avec son homard cuit minute		selon poids et cours
<i>(En fonction de l'arrivage)</i>		
Homard grillé à l'estragon ou sauce américaine ou Bellevue		selon poids et cours
<i>(En fonction de l'arrivage)</i>		

Service Inclus

LA CARTE DE L'HOTEL DE LA PLAGE

NOS PLATS

Dos de cabillaud en croûte de chorizo, crème de poivron, écrasé de pomme de terre	16, 20 €
Raie aux câpres beurre noisette, pommes fondantes et tomate provençale	18, 30 €
Bisteux de la mer (Lotte, saumon, poitrine de lard) et mesclun de salade	19, 80 €
Brochette gourmande de lotte, son risotto de fruits de mer, sauce hollandaise	20, 90 €
Plancha de poissons du moment et son pesto, riz aux petits légumes	19, 80 €
Lotte au Maroilles riz ou frites	21, 90 €
Paëlla de la mer (chorizo, lamelles encornet, saumon, poisson blanc du moment, gambas, moules)	16, 20 €
Grondin rôti et sa nage de crustacés, tartare de ratatouille	15, 20 €
Croustillant de rouget, fenouil confit et sa julienne de légumes	17, 10 €
Moules marinières frites	13, 00 €
Moules à la crème frites	14, 50 €
Moules au roquefort ou maroilles frites	15, 50 €
Moules à la salicorne frites	15, 50 €
Moules à la provençale frites	15, 50 €
Burger de merlan à la fleur d'Audresselles, frites ou potatoes	13, 90 €
Burger de bœuf « Angus » au maroilles, frites ou potatoes	14, 20 €
Entrecôte 300 grs des HAUTS DE France frites, sauce poivre ou roquefort	19, 80 €
Potchevleesch frites ou potatoes	14, 00 €
Suprême de pintade de Licques, sauce périgourdine, écrasé de pomme de terre au parfum de cèpes	15, 20 €

Service Inclus

Les *DESSERTS* DE L'HOTEL DE LA PLAGE

L'assiette de fromages de notre terroir (<i>selon sélection du moment</i>)		8, 10 €
Le fromage blanc et son coulis de fruit rouge		6, 50 €
La salade de fruits du moment		6, 90 €
La mousse au chocolat		6, 50 €
Le Cheese-cake aux agrumes		6, 90 €
La charlottine poire chocolat		6, 90 €
La crème brûlée à la chicorée		6, 90 €
Le nougat glacé		6, 90 €
Les profiteroles		6, 90 €
La suggestion du moment		6, 90 €
Le crumble du moment		6, 90 €
La brioche perdue à la fleur d'oranger <i>et sa boule de glace vanille</i>		6, 90 €
Baba au Rhum <i>et sa boule de glace rhum/raisin</i>		7, 80 €
Coupe de boules de glace, parfums au choix	1 boule	3, 50 €
<i>(Vanille, fraise, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé,</i>	2 boules	4, 90 €
<i>rhum-raisin, menthe-chocolat, citron vert, poire, pomme, orange, cassis)</i>	3 boules	6, 50 €
Café ou chocolat liégeois / Dame blanche		6, 90 €
L'estivale <i>(Sorbets poire, cassis, citron vert)</i>		6, 90 €
Saveur du sud <i>(Sorbet orange, alcool de fleur de bière)</i>		7, 80 €
Williamine <i>(Sorbet poire, alcool de poire)</i>		7, 80 €
Colonel <i>(Sorbet citron vert, alcool de vodka)</i>		7, 80 €
Coupe « Hauts de France » <i>(Sorbet pomme, cassis, alcool de genièvre)</i>		7, 80 €
After - Eight <i>(glace menthe - chocolat, get 27)</i>		7, 80 €
Café gourmand 7, 20 €	Thé ou infusion gourmand	7, 50 €

Service Inclus