

DEPUIS 1888

• HOTEL DE LA PLAGE •

WISSANT

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 42€
ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT 32€

LES ENTRÉES (15€)

- 6 HUÎTRES CREUSES NORMANDE N°3 (PAR 12 : 25€)
- SOUPE DE POISSON DE LA CÔTE D'OPALE, CROÛTONS, GRUYÈRE ET ROUILLE MAISON
- FICELLE WISSANTAISE, FONDUE DE POIREAUX À LA BIÈRE DES 2 CAPS, HARENG FUMÉ, SAUCE MORNAV
- ASSIETTE DE BULOTS, CREVETTES ROSES, FLÉTAN FUMÉ, MAYONNAISE MAISON

LES PLATS (25€)

- RETOUR DU FLOBART (LE POISSON SELON ARRIVAGE) & LÉGUMES DU MOMENT, RISOTTO
 - MOULES SURPRISE DU CHEF
 - SALADE DE L'HÔTEL DE LA PLAGE 
- PIÈCE DU BOUCHER DE LA FERME DE ST PÔ, PETITS LÉGUMES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE DE NOISETTE
 - NAVARIN D'AGNEAU DU BOULONNAIS AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS, POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES

LES DESSERTS & FROMAGES (12€)

- L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES DE WIERRE-EFFROY
- TARTE DU PAYS AUX FRUITS DE SAISON, BOULE DE GLACE ET CHANTILLY
 - DESSERT DU JOUR
 - TIRAMISU SPÉCULOOS FRAISE
 - COUPE DE GLACE DE L'HÔTEL DE LA PLAGE

MENU ENFANT « COMME LES GRANDS » PLAT ET DESSERT 15€ (ENFANTS JUSQU'À 10 ANS)

- RETOUR DU FLOBART ET LÉGUMES DU MOMENT (POISSON SELON ARRIVAGE)
 - MOULES SURPRISE DU CHEF
- PIÈCE DU BOUCHER DE LA FERME DE ST PÔ, PETITS LÉGUMES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
 - DESSERT DU JOUR
 - COUPE DE GLACE OU SORBET 2 BOULES



RÉSERVATIONS EN LIGNE

 Plats Végétariens

Prix service compris - Liste des allergènes disponible sur demande