

DEPUIS 1888

• HOTEL DE LA PLAGE •
WISSANT

CARTE "BISTRONOMIE"
LE SOIR ET LE DIMANCHE MIDI

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

LES ENTRÉES (15€)

- 6 HUÎTRES CREUSES NORMANDE N°3 (PAR 12 : 25€)
- ASSIETTE DE BULOTS, CREVETTES ROSES, POISSON FUMÉ, MAYONNAISE MAISON
- MOZZARELLA DI BUFALA, LÉGUMES CONFITS, ÉMULSION AUX HERBES, TUILES CHEDDAR 
- CARPACCIO DE BOEUF, PARMESAN ET PESTO MAISON

LES PLATS (25€)

- ASSIETTE DE FRUITS DE MER (HUÎTRES, BULOTS, CREVETTES ROSES & GRISES, POISSON FUMÉ), MAYONNAISE MAISON ET VINAIGRE AUX ÉCHALOTES
 - RETOUR DU FLOBART (LE POISSON SELON ARRIVAGE), PETITS LÉGUMES, RIZ SAUVAGE
 - SALADE DE L'HÔTEL DE LA PLAGE, TOASTS GRILLÉS AU FROMAGE DE WIERRE EFFROY 
- ENTRECÔTE (220GR) SAUCE DU CHEF, LÉGUMES DU MOMENT, POMME DE TERRE AU FOUR, SAUCE CRÈME ÉCHALOTES & FINES HERBES
 - MOULES "SURPRISE DU CHEF", FRITES
 - SUGGESTION DU CHEF

LES DESSERTS & FROMAGES (12€)

- L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES DE WIERRE-EFFROY
 - FEUILLETÉ AUX FRUITS DU MOMENT
- CROUSTILLANT CHOCOLAT PRALINÉ, CRÈME ANGLAISE
 - COUPE DE GLACE DE L'HÔTEL DE LA PLAGE

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

- RETOUR DU FLOBART ET LÉGUMES DU MOMENT (POISSON SELON ARRIVAGE)
 - MOULES DE LA COTE D'OPALE - MARINIÈRE
 - STEAK HACHÉ 100% BOEUF, FRITES
- DESSERT DU JOUR
- COUPE DE GLACE OU SORBET 2 BOULES



RÉSERVATIONS EN LIGNE

 Plats Végétariens

Prix service compris - Liste des allergènes disponible sur demande