


DEPUIS 1888

# • HOTEL DE LA PLAGE •


WISSANT

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

## LES ENTRÉES (15€)

ASSIETTE DE 6 HUITRES CREUSES NORMANDE N°3  
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY D'OIGNONS CONFITS À LA GRENADINE, TOASTS BrioCHÉS  
CASSOLETTE DE POISSONS BLANCS ET LANGOUSTINES GRATINÉE AU SABLÉ DE WISSANT  
SOUPE POISSON DE LA CÔTE D'OPALE, CROUTONS ET ROUILLE MAISON  
TARTE FINE AUX POIRES ET À L'ÉCUME DE WIMEREUX 

## LES PLATS (25€)

RETOUR DU FLOBART & LÉGUMES DU MOMENT (LE POISSON SELON ARRIVAGE)  
BLANQUETTE DE CABILLAUD DE L'HÔTEL DE LA PLAGE  
PIÈCE DU BOUCHER DE LA FERME DE ST PÔ GRILLÉE À LA PLANCHA, POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIÉS AU  
ROMARIN, ENDIVES BRAISÉES, RÉDUCTION D'ÉCHALOTES À LA FLEUR DE BIÈRE  
FRICASSÉE DE SUPRÊME DE POULET DE WIRWIGNES, POIS GOURMANDS VAPEUR, RISOTTO AUX GIROLLES, CRÈME À  
LA CHÂTAIGNE  
CARRÉ D'AGNEAU DU BOULONNAIS RÔTI AU THYM, FLAGEOLETS CONFITS AU LARD ET À L'AIL NOIR, POMMES DE  
TERRE SAUTÉES, JUS CORSÉ AU THYM  
STEAK VÉGÉTAL POÊLÉ, PURÉE DE POTIMARRON, FÈVES SAUTÉES, PETITS LÉGUMES VAPEUR,  
SAUCE CRESSON 

## LES DESSERTS & FROMAGES (12€)

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES DE WIERRE-EFFROY  
BRIOCHE PERDUE À LA BIÈRE BLANCHE DE WISSANT, ESPUMA À LA CHICORÉE  
CRUMBLE POIRE & CHOCOLAT À LA PISTACHE TORRÉFIÉE  
CH'TIRAMISU AU GENIÈVRE DE HOULLE  
PARFAIT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE À LA PISTACHE, AMANDES GRILLÉES  
COUPES GLACÉES

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

RETOUR DU FLOBART ET LÉGUMES DU MOMENT (POISSON SELON ARRIVAGE)  
FRICASSÉE DE SUPRÊME DE POULET DE WIRWIGNES, POIS GOURMANDS VAPEUR, RISOTTO AUX GIROLLES,  
CRÈME À LA CHÂTAIGNE  
PARFAIT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE À LA PISTACHE, AMANDES GRILLÉES  
COUPE DE GLACE OU SORBET 2 BOULES



RÉSERVATIONS EN LIGNE

 Plats Végétariens

Prix service compris - Liste des allergènes disponible sur demande