

Menu



Le restaurant de l'Hôtel de la plage:

Une cuisine fait maison et locale !

Réservation au 06 47 68 61 07

Spécialité fruits de mer

Huitres normandes N°3, les 6/12	14.00/26.00€
Plateau de fruits de mer, cuisson & mayonnaise maison: (4 huitres, crevettes grises, bulots, bigorneaux, crevettes roses: 2 sortes, crabes ou langoustines et/ou autres crustacés en fonction de la marée)	42.00€

Entrées

Assiette Nordique (haddock, maquereau, saumon fumé / toasts)	14.50€
Croquettes de crevettes (2p), sauce maison	14.50€
Soupe de poisson de la Côte d'Opale, croûtons, rouille maison	12.00€
Os à moelle (de la ferme de St Pô) flambé à la fleur de thym	12.50€

Plats

Moules à la bière des 2 caps ou Moules marinières, légumes croquants, frites	17.50€
Moules surprise du chef, légumes croquants, frites	21.90€
Welsh complet au jambon de la ferme de Saint Pô et à la bière des 2 caps, frites	17.50€
Croquettes de crevettes (3p), sauce maison, frites, salade	23.50€
Poisson du jour, retour de pêche, légumes de saison, riz ou céréales	24.90€
Pièce de Bœuf (environ 250g), sauce maison, légumes de saison, frites	27.90€
Plat végétarien du jour	18.50€
St Jacques, fondue de poireaux, gratin de céleri et son accompagnement	32.00€

Menu enfant (jusqu'à 10 ans)

Fish & chips ou jambon de la ferme de St Pô ou marmiton de moules, Ketchup ou mayonnaise maison	13.00€
Dessert	

Prix service compris - Liste des allergènes disponible sur demande