

Bienvenue au restaurant de l'Hôtel de la Plage

Nouveaux propriétaires depuis mars 2020, nous rénovons étape par étape ce e belle demeure avec l'objectif de préserver le patrimoine historique et de mettre en avant le patrimoine gourmand de notre région.

Vous découvrirez une cuisine locale, faite maison et élaborée à partir de produits de saison.

Sylvia, notre responsable de salle, Michaël, notre chef de cuisine, et toute l'équipe de l'hôtel de la plage vous souhaitent de passer un bon moment dans ce lieu de vie

« Hors du temps ET dans l'air du temps »



Nos partenaires

Nous nous approvisionnons en grande partie en circuit court auprès des fournisseurs suivants :

Poissons et crustacés suivant les arrivages
Viandes et charcuterie de chez Laurent Fourdinier à la ferme de St Pô (Wissant)
Agneau du Boulonnais de la boucherie « au petit chef » (Marquise)
Volailles du boulonnais chez Peniguel (Wirwignes)
Légumes et fruits de saison à la Ferme du Vivier (Wissant)
Pommes de terre à la ferme de Marielle & Philippe (Aix-En-Issart)
Fromages des frères Bernard (Wierre-Effroy)
Fleur de sel et moutarde des 2 Caps
Bière de la brasserie artisanale des 2 Caps (Tardinghen)


Réservation hôtel et restaurant :
03 21 35 91 87 / hotelplage.wissant@orange.fr
www.hotelplage-wissant.com
Facebook - Instagram : [@hoteldelaplagewissant](https://www.facebook.com/hoteldelaplagewissant)

Menu Carte


Le restaurant de l'Hôtel de la Plage :
Une cuisine gourmande, faite maison et locale !
Réservation : 03 21 35 91 87 / hotelpage.wissant@orange.fr

Entrée, plat, dessert 42€
Entrée, plat ou plat, dessert 32€

Les Entrées 15€

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
Assiette de 6 huîtres creuses Normande n°3
Soupe à la Bière des 2 Caps, croûtons dorés, dés de jambon
Espuma de choux fleurs au safran, graines de courge torréfiées 

Les Plats 25€

Retour du flobart (le poisson selon arrivage), légumes du moment
Dos de cabillaud en croûte de sésame, embeurrée de butternut, brocolis poêlés, bisque de crustacés
Pièce du boucher de la Ferme St de Pô grillé à la plancha, pommes de terre grenailles rôties au romarin, endives braisées, réduction d'échalotes à la Fleur de Bière
Steak végétal poêlé, purée de potimarron, fèves sautées, petits légumes à la vapeur, sauce cresson 
Fricassée de suprême de poulet de Wirwignes, pois gourmands à la 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

Les Desserts 12€

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)

Dos de cabillaud en croûte de sésame, embeurrée de butternut, brocolis poêlés, bisque de crustacés
Fricassée de suprême de poulet de Wirwignes, pois gourmands à la 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

 Plat végétarien

Prix service compris - Liste des allergènes disponible sur demande

Carte des boissons

Les bières pressions

	25cl	50cl
Bière des 2 Caps	4.50€	8.90€
Blanche de Wissant	4.50€	8.90€
Bière Affligem Carmin fruits rouges	4.50€	8.90€
Bière du mois	4.50€	8.90€
Panaché	4.00€	7.90€
Monaco	4.50€	8.90€

Les Bières & Cidres bouteilles

3 Monts	33cl	4.90€
La Raoul	33cl	4.60€
Duvel	33cl	4.90€
Noire de Slack	33cl	5.00€
Heineken 0% sans alcool	33cl	4.50€
Liefmans	25cl	5.00€
Cidre Doux ou Brut Artisanal	25cl	4.50€
La Houille du Blanc Nez (Triple)	75cl	12.50€
La Rando du Gris-Nez	75cl	9.90€

Les Apéritifs

Coupe de Prosecco	12cl	7.00€
Coupe de Champagne	12cl	11.00€
Kir : cassis, framboise, pêche, mûre	12cl	7.00€
Kir Royal (parfums idem ci-dessus)	12cl	9.00€
Spritz Apérol	17cl	8.90€
Americano Maison	17cl	8.50€
Martini Bianco ou Rosso	6cl	7.00€
Muscat de Risevaltes	6cl	7.00€
Porto Rouge ou Blanc	6cl	7.00€
Picon Vin Blanc	12cl	8.00€
Picon Bière	25cl	8.00€
Campari (suppl jus de fruit, Tonic)	4cl	8.00€
Bacardi (suppl jus de fruit, Tonic, coca)	4cl	8.50€
Gin (Hendrick's) Tonic	4cl	8.50€
Gin Citadelle	4cl	8.50€
Vodka Belvédère (avec suppl)	4cl	9.50€
Vodka Grey Goose (avec suppl)	4cl	8.50€
Ricard	2cl	5.00€
Suze	4cl	5.50€
Whisky Campbell (avec soft)	4cl	8.50€
Whisky Jameson (avec soft)	4cl	8.50€
Whisky Ballantines	4cl	9.00€
Whisky Aberlour 10ans	4cl	10.00€
Whisky Lagavulin	4cl	10.00€

Les Cocktails (17cl)

Le 1888 (notre cocktail maison)	8.88€
Mojito Classic	8.90€
Mojito Royal (Champagne)	11.00€
Pina Colada (Rhum, coco, ananas)	8.90€
Sex on the Beach (Vodka, framboise, orange)	8.90€
Moscow Mule (Vodka, Tonic, citron vert)	8.90€

Les Cocktails sans alcool (17cl)

Virgin le 1888 (notre cocktail maison)	7.50€
Virgin Mojito	7.50€

Coca	33cl	4.00€
Coca Zéro	25cl	4.00€
Orangina	25cl	4.00€
Oasis Tropical	33cl	4.00€
Fuze Tea	25cl	4.00€
Schweppes Tonic / Agrum	25cl	4.00€
Jus de fruit Granini : orange bio, pomme bio, ananas, abricot, tomate	25cl	4.00€
Capri-Sun	20cl	3.50€
Sirup à l'eau Monin : menthe, fraise, grenadine, citron jaune, violette, pêche, kiwi, citrouille	25cl	3.00€
Diabolo Monin (parfums idem ci-dessus)	20cl	3.50€
Limonade	20cl	3.30€
Perrier	33cl	4.00€

Les Eaux

	50cl	100cl
St Amand Villers	4.00€	6.00€
St Amand Pétillante	4.00€	6.00€

Les Digestifs / Liqueurs

Get27 / Get31	4cl	7.90€
Calvados	4cl	8.50€
Cognac	4cl	8.50€
Bailey's	4cl	8.50€
Rhum Diplomatico / Dom Papa	4cl	9.00€
Amareto	4cl	9.00€
Armagnac	4cl	8.50€
Grand Marnier	4cl	8.50€
Poire William's	4cl	8.50€
Fleur de Bière	4cl	8.50€
Cointreau	4cl	8.50€
Genièvre de Houille	4cl	8.50€
Chartreuse Verte	4cl	8.50€
Irish Coffee/ French Coffee	20cl	9.50€

Les Boissons chaudes

Expresso	2.20€
Expresso Crème	2.40€
Double Expresso	4.40€
Double Expresso Crème	4.60€
Café Allongé	4.40€
Decafeiné	2.20€
Grand Decafeiné	4.40€
Cappucino	4.50€
Café Frappé	7.00€
Latte Macchiato	7.50€
Chocolat Chaud	4.50€
Chocolat Viennois	4.60€
Thé ou Tisane	4.00€
Irish Coffee/ French Coffee	9.50€

Carte des vins

Vin blanc

Tariquet Classic - Gascogne
Touraine Sauvignon, La Javeline - Loire
Sancerre, Riffaut 2021 - Loire
Chablis, Lecestre - Bourgogne
Muscadet S/Maine Lie, Coq'licot 2020 bio - Loire
IGP OC Grezan Chardonnay - Languedoc
La Delicate Muscat Sauvignon Blanc - Languedoc
Hautes Cotes de Nuits, Muiton 2020 - Bourgogne

bouteille 75cl

27.00€
27.00€
42.00€
37.00€
29.00€
32.00€
35.00€
39.50€

Vin rouge

Bourgueil, Domaine Amirault bio - Loire
St Nicolas de Bourgueil Plessis - Loire
Bourgogne Pinot Noir, Maison Ropiteau 2020 - Bourgogne
Cresus 2018 - Bordeaux
Montagne St Emilion, Rocher Gardat - Bordeaux
St Emilion Gd Cru, Baron de Boutisse 2016 - Bordeaux
Les Cranilles 2020 Les vins de Vienne - Côte du Rhone
Orca «Vieilles Vignes» Selection parcellaire - Côte du Rhone

bouteille 75cl

35.00€
31.00€
34.00€
33.00€
35.00€
41.00€
32.00€
34.00€

Vin rosé

La Délicate Gris IGP - Languedoc
Petula Luberon AOP - Côte du Rhone
Château du Rouet RESERVE - Côte de Provence

75cl

31.00€
29.00€
29.00€

Vin au verre ou en carafe

UBY 3 Colombard Sauvignon Blanc - Gascogne
IGP OC Meridiennes Rosé - Languedoc
Chartreux Merlot - Côte du Rhone

12cl

4.50€
4.50€
4.50€

25cl

7.00€
7.00€
7.00€

50cl

10.50€
10.50€
10.50€

Les bulles

Champagne Jacquard Mosaique Brut vieilli 5 ans
Champagne Besserat Brut
Prosecco

Coupe

11.00€
7.00€

37,5cl

36.00€

75cl

85.00€
71.00€
45.00€

Prix service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé