

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€)
- SOUPE DE POISSONS, CROUTONS, GRUYÈRE ET ROUILLE MAISON
  - FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU, CRÈME MORILLES
  - FOIE GRAS MAISON, OIGNONS CONFITS, TOASTS GRILLÉS
- SAUMON FUMÉ DE L'HÔTEL DE LA PLAGE ET TOASTS GRILLÉS

**LES PLATS (25€)**

- RETOUR DU FLOBART (LE POISSON SELON ARRIVAGE), RIZ SAUVAGE, LÉGUMES DU MOMENT
  - ÉCUME DE WIMEREUX RÔTI, LÉGUMES CONFITS ET SALADE D'AUTOMNE 
- PIÈCE DU BOUCHER CUIT À LA PLANCHA, POMMES DE TERRES GRENAILLES RÔTIES, LÉGUMES CONFITS CRÈME ÉCHALOTES
  - MOULES "SURPRISES DU CHEF", FRITES
- SPÉCIALITÉ DE NOËL: TARTIFLETTE WISSANTAISE REVISITÉE

**LES DESSERTS & FROMAGES (10€)**

- ASSIETTE DE 3 FROMAGES DE WIERRE-EFFROY
- GRATIN DE POIRES DU PAYS AUX AMANDES
- CROUSTILLANT CHOCOLAT PRALINÉ, CRÈME ANGLAISE
  - COUPE DE GLACE DE L'HOTEL DE LA PLAGE
  - CAFÉ/THÉ GOURMAND (+3€)

**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 "SURPRISE DU CHEF"
  - 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