



NOS ENTREES FROIDES

Les bulots à l'aïoli ou mayonnaise				8, 00 €
Terrine de poisson aux 3 poivrons crème ciboulette				9, 50 €
Saumon fumé et sa gaufre aneth	2 tranches	15, 20 €	1 tranche	10, 20 €
Tartare de thon au citron vert et à la coriandre				10, 50 €
Potjevleesch maison				8, 50 €
Notre foie gras maison et son chutney de saison	2 tranches	15, 60 €	1 tranche	10, 60 €
Maquereau farci à la provençale et tartare de betterave				8, 70 €

NOS ENTREES CHAUDES

Soupe de poisson de l'hôtel de la Plage				9, 30 €
Trilogie d'Huîtres chaudes (confit échalotes, pomme, crème d'estragon)				12, 30 €
	Version de la Trilogie avec 6 huîtres			17, 90 €
Cappuccino de crustacés aux petits légumes, émulsion basilic				10, 50 €
Tempura de gambas et accras de poisson, bouillon de crevettes à la citronnelle				13, 50 €

NOS PLATS DE POISSONS

Dos de cabillaud rôti, crème de bière « Goudale », purée de carottes au curry				16, 80 €
Aile de Raie et son beurre citronné aux câpres, pommes de terre sautées, tomates confites				19, 00 €
Dos de lieu noir à la Dieppoise riz et petits légumes				15, 50 €
Bistoux de la mer et mesclun de salade				20, 40 €

(Cabillaud, lieu noir, saumon, poitrine de lard, pomme de terre, carotte, crème et curcuma, pâte feuilletée)

Paella de la mer				16, 80 €
Brochettes de Lottes, coulis de crustacés, risotto de fruits de mer				21, 50 €
Plancha de poisson crème basilic, riz et petits légumes				20, 30 €
(Cabillaud, lieu noir, saumon, gambas)				
Lotte au Maroilles sur fondue d'endives, riz ou frites				22, 60 €
Burger de poisson à la « fleur d'Audresselles », frites ou patates				15, 00 €

Service Inclus



NOS PLATS DE VIANDES

Filet de poulet jaune gratiné au « Fort d'Ambleteuse » <i>écrasé de pomme de terre</i>	15, 80 €
Burger de bœuf façon bouchère au « Sablé de Wissant » <i>frites ou potatoes</i>	15, 50 €
Potjevleesch maison <i>frites ou potatoes</i>	14, 50 €
Brochettes de bœuf <i>des Hauts de France, sauce maroilles ou roquefort frites ou potatoes</i>	20, 70 €

NOS MOULES

Moules marinières « <i>façon céleri et oignons</i> » <i>frites</i>	13, 00 €
Moules à la crème <i>frites</i>	14, 50 €
Moules sauce roquefort ou maroilles <i>frites</i>	15, 50 €
Moules à la salicorne <i>frites</i>	15, 50 €
Moules à la provençale <i>frites</i>	15, 50 €

NOS SPECIALITES SAVEURS DE LA MER

La ronde des crevettes (grises, 8 roses, 3 gambas, 2 langoustines)	16, 70 €
La ronde des langoustines (8 pièces)	19, 50 €
Les huitres normandes N°3 : 6 huitres 12, 80 € 9 huitres 18, 80 € 12 huitres 24, 80 €	
Le tourteau de la côte <i>mayonnaise</i>	11, 00 €
La petite mareyeur	13, 80 €
(1 Huître, 4 à 5 bulots, bigorneaux, 4 crevettes roses, 1 gambas, 1 langoustine)	
L'assiette du mareyeur	27, 50 €
(2 Huîtres, 6 à 7 bulots, bigorneaux, 8 crevettes roses, 3 gambas, 2 langoustines)	
Le demi tourteau et L'assiette du mareyeur	30, 50 €
Plateau de fruits de mer 1 personne	37, 00 €
(3 Huîtres, bulots, bigorneaux, crevettes grises et roses, 3 gambas, 1 tourteau, 2 langoustines)	
Plateau de fruits de mer 1 personne « sans tourteau »	32, 00 €
Plateau de fruits de mer royal avec son homard cuit minute <i>selon poids et cours (En fonction de l'arrivage)</i>	
Homard grillé à l'estragon ou sauce américaine ou Bellevue <i>selon poids et cours (En fonction de l'arrivage)</i>	

les suppléments de sauces (MAYONNAISE, ketchup.....) 0.50 euros la part

Service Inclus



NOTRE MENU DE L'HOTEL A 20, 50 €

Formule à 14,90 € entrée/plat ou plat/dessert, proposée le midi du mardi au vendredi

Soupe de poisson *de l'hôtel de la Plage*

Ou

Maquereau farci à la provençale *tartare de betterave*

Ou

Terrine de poisson aux 3 poivrons *crème ciboulette* **Ou** Potjevleesch maison

Moules marinières « *façon céleri et oignons* » frites

Ou

Dos de lieu noir à la Dieppoise *riz et petits légumes*

Ou

Potjevleesch maison *frites ou potatoes*

Mousse au chocolat **Ou** Fromage blanc et coulis de fruits rouges **Ou** Coupe de glace 2 boules



NOTRE MENU DE SAISON A 30, 50 €

Tempura de gambas et accras de poisson, *bouillon de crevettes à la citronnelle*

Ou

Cappuccino de crustacés aux petits légumes, *émulsion basilic*

Ou

Notre foie gras maison et son chutney de saison *1 tranche*

Filet de poulet jaune

Ou

Dos de cabillaud rôti, crème de bière « *Goudale* », *purée de carottes au curry*

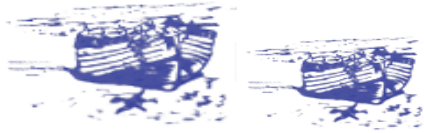
Ou

Paella de la mer

Choix du dessert a la carte

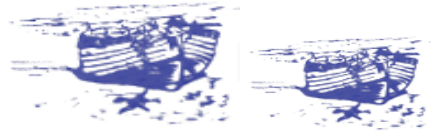
(L'assiette de fromage, les profiteroles, le baba au rhum, les coupes glacées avec alcool, le café et thé gourmand avec supplément)

Service Inclus



NOS DESSERTS

Le fromage blanc et son coulis de fruit rouge		6, 50 €
La mousse au chocolat		6, 50 €
La crème brûlée à la chicorée		6, 90 €
La tarte chocolat pralinée pâte sablée		6, 90 €
Le nougat glacé maison, coulis de fruits rouges		6, 90 €
La salade de fruits fraîche		6, 90 €
La suggestion du moment		6, 90 €
Le crumble du moment		6, 90 €
La brioche perdue à la fleur d'oranger <i>et sa boule de glace vanille</i>		6, 90 €
Coupe de boules de glace, parfums au choix	1 boule	3, 50 €
<i>(Vanille, fraise, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé,</i>	2 boules	4, 90 €
<i>rhum-raisin, menthe-chocolat, citron vert, poire, pomme, orange, cassis)</i>	3 boules	6, 50 €
Café ou chocolat liégeois / Dame blanche		6, 90 €
L'estivale <i>(Sorbets poire, cassis, citron vert)</i>		6, 90 €
Les profiteroles		7, 50 €
Baba au Rhum <i>et sa boule de glace rhum/raisin</i>		7, 80 €
Saveur du sud <i>(Sorbet orange, alcool de fleur de bière)</i>		7, 80 €
Williamine <i>(Sorbet poire, alcool de poire)</i>		7, 80 €
Colonel <i>(Sorbet citron vert, alcool de vodka)</i>		7, 80 €
Coupe « Hauts de France » <i>(Sorbet pomme, cassis, alcool de genièvre)</i>		7, 80 €
After - Eight <i>(glace menthe - chocolat, get 27)</i>		7, 80 €
Café gourmand 7, 20 €	Thé ou infusion gourmand	7, 50 €
L'assiette de fromages de notre terroir <i>(selon sélection du moment)</i>		8, 20 €



CARTE DES VINS



******LES VINS BLANCS******

	LOIRE	37,5 cl	75 cl
Touraine	sauvignon les Gourmets 2016		18, 70 €
Muscadet sur lie	Domaine le Fay d'homme 2016	12, 70 €	20, 10 €
Reuilly	Domaine de Dyckerrof 2016		25, 20 €
Sancerre	Domaine de Rome 2016		28, 70 €
Pouilly fumé	Domaine Pabiot 2017	17, 30 €	29, 30 €
	ALSACE	37,5 cl	75 cl
Riesling	Domaine Klipfel 2016		23, 50 €
Pinot Gris	Domaine Klipfel 2016		25, 20 €
	BORDEAUX	37,5 cl	75 cl
Graves	Château Chantegrives 2012		28, 30 €





BOURGOGNE

37,5 cl

75 cl

Beaujolais	Baronne du Chatelard 2016	24, 20 €
Petit Chablis	Château de Maligny 2016	27, 50 €
Chablis	Domaine Gautheron 2016	30, 30 €

VIN DU SUD

75 cl

Côtes de Gascogne	Domaine Tariquet 2017	18, 20 €
-------------------	-----------------------	----------

NOTRE PICHET	Sauvignon	50 cl	11, 50 €	25 cl	6, 00 €
---------------------	-----------	--------------	----------	--------------	---------

*****LES VINS ROSES*****

VALLEE DU RHONE

75 cl

Lubéron	Marrenon 2017	14, 20 €
---------	---------------	----------

VINS DU SUD

75 cl

Coteaux d'Aix	Château bas Bio 2016	18, 00 €
Côte de Gascogne	Domaine Tariquet 2016	18, 20 €
Corse Sartène	Domaine Fiumicicoli 2017	25, 50 €

NOTRE PICHET	Méditerranée domaine Bagraud	50 cl	11, 50 €	25 cl	6, 00 €
---------------------	------------------------------	--------------	----------	--------------	---------

*****LES VINS ROUGES*****

BORDEAUX

37,5 cl

75 cl

Bordeaux Supérieur	Château Tertre de Courban 2015	10, 80 €	18, 20 €
Côte de Bourg	Château les Bascauts 2014	12, 90 €	22, 20 €
Pessac Leognan	Château d'Eyrans 2014		27, 30 €



LOIRE

		37,5 cl	75 cl
St Nicolas de Bourgueil	Domaine de la Jarnoterie 2015	13, 70 €	22, 10 €
Saumur Champigny	Bouvet Ladubay 2015		22, 70 €
Val de Loire	Pinot noir Domaine Le Chapitre 2016		23, 10 €
Sancerre	Domaine Naudet 2015		28, 30 €

VALLEE DU RHONE

			75 cl
IGP Méditerranée	Amour de fruit bio 2015		23, 10 €

NOTRE PICNET

Bordeaux Côte Franc	50 cl	11, 50 €	25 cl	6, 00 €
---------------------	-------	----------	-------	---------

LES ORPHELINES 75CL

BLANC	Bourgogne	Saint AUBIN (Jadot) 2014	43,50 €
ROUGE	Saint - Julien	Les Fiefs de Lagrange 2014	45,50 €

(l'abus d'alcool est dangereux pour la santé)

LES EAUX

	50 CL	1 LITRE
EVIAN ou BADOIT	3, 10 €	4, 00 €
SAN PELLEGRINO		4, 50 €



HÔTEL DE LA PLAGE
Audresselles



« Le chef discret est celui qui réglera sa clientèle sans en faire tout un plat. »

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment et vous assurons de tout mettre en œuvre afin de vous satisfaire

Retrouvez-nous sur

<http://www.hoteldelaplage-audresselles.com/>

<https://www.facebook.com/hotelrestaurantdelaplageaudresselles/>