

Hossegor a cent ans. Les poètes et les écrivains sont passés près du lac, ils ont admiré son indicible beauté. Chez Henri, nous ne sommes pas émus par ce qui n'est plus, mais par ce qui est toujours : immuable, certain, digne de contemplation. Comme ce coucher de soleil sur notre terrasse au bord du lac, où la lumière mêle le reflet de l'eau au reflet du ciel. Cet instant sans horaire, sans date, promet que le temps a passé mais que rien n'a changé. Une assiette de crustacés met les pieds dans l'eau et le coeur au large. Nous pensons à ceux qui habitaient nos murs en 1910. Nous entendons les voix libérées des marins approchant la maison où les bécasses cuisaient à la ficelle. Nous aurions aimé en être de ces soirées de début de siècle. Bienvenue dans notre brasserie marine. Elle ne regarde pas l'océan. Elle regarde monter et descendre avec fascination les eaux du lac marin.

CHEZ HENRI

## PLATEAUX

Tous nos plateaux sont accompagnés de pain au seigle et yuzu de chez Mitchut

### L'ÉCAILLER - 26€

4 crevettes - 4 huîtres d'Hossegor - 150gr de bulots

### LE DÉGUSTATION - 35€

4 huîtres n°3 Gillardeau - 4 huîtres n°3 du Bassin d'Arcachon - 4 huîtres n°3 d'Hossegor

### LE HENRI - 80€

1/2 homard - 1/2 tourteau - 4 crevettes - 4 langoustines - 4 huîtres du Bassin d'Arcachon - 150gr de bulots  
Mayonnaise et rouille

### LE LAC - 60€

Truite du Pays Basque, fumée maison - 4 huîtres d'Hossegor sauce ponzu - cive et tobiko - Maquereaux marinés au vinaigre de riz - 4 crevettes et rouille - Tarama maison aux oeufs de cabillaud fumés  
Beurre de nori et citron

## ÉCAILLER

Toutes nos huîtres sont servies par 3,6 ou 12 pièces. Elles sont accompagnées de pain de chez Mitchut, de beurre demi sel, de citron et de vinaigre d'échalotes

	X3	X6	X12
HUÎTRES D'HOSSEGOR N°3	7€	14€	26€

HUÎTRES DU BASSIN N°3	9€	18€	35€
-----------------------	----	-----	-----

HUÎTRES GILLARDEAU N°3	12€	24€	46€
------------------------	-----	-----	-----

### TOURTEAU - 22€

Entier, cuit au court bouillon, à décortiquer soi-même. Mayonnaise maison

### ASSIETTE DE CREVETTES - 14€

6 pièces. Mayonnaise maison

### ASSIETTE DE BULOTS - 14€

300 gr environ. Mayonnaise maison

### TARAMA MAISON - 14€

Aux oeufs de cabillaud fumés

### CAVIAR - 80€

Caviar Baeri d'Aquitaine 30gr. Maison Prunier

## HAPPY OYSTER - 10€

10H À 12H & 15H À 18H45

3 huîtres d'Hossegor et un verre de Java, domaine du chiroulet



## HORS D'OEUVRES

**SOUPE DE POISSON - 16€**

Rouille, croûtons et poissons frais

**LES OEUFS DE CHEZ HENRI - 8€**

Mayonnaise en siphon et oeufs de poisson

**ASPERGES DES LANDES À LA BRAISE - 14€**

Crème d'asperges froide, ricotta, chimichurri de coriandre et crumble de noisettes

**CROQUETTES DE BOUDIN NOIR ET ANCHOIS DE CANTABRIE - 13€**

Coulis de piquillos. 4 pièces

**CRUDO DE POISSON BLANC - 18€**

Beurre noisette au citron, suprêmes de citron, salicornes et croûtons

**PALOURDES À LA BRAISE - 16€**

Crème d'ail, vierge au chorizo, piquillos et guindillas

**TRUITE DU PAYS BASQUE FUMÉE MAISON - 18€**

Crème d'Isigny, condiment citron. Pain de mie à l'huile d'olive Mitchut au barbecue

**JAMBON BELLOTA 36 MOIS - 24€**

**FOIE GRAS DE LA FERME DE SAINT ORENS - 24€**

Mi cuit, 110gr environ

## POISSONS

**RETOUR DE PÊCHE ET BEURRE BLANC - 26€**

Grillé à la plancha, asperges des Landes à la braise, oranges et amandes

**SOLE MEUNIÈRE - 42€**

Beurre citronné. 1 accompagnement au choix

**TRUITE BASQUE - 22€**

En sashimi, vierge de radis noir au soja, citron vert et gingembre. Galette de riz grillée

**DEMI-HOMARD BLEU ET LINGUINE - 38€**

À la braise et bisque de homard

## VIANDES

**TARTARE DE BOEUF DU PAYS BASQUE À**

**L'ESTRAGON - 21€**

Huile d'olive, échalotes et tabasco vert. Pommes pailles et frites. Tartare classique sur demande

**ONGLET DE BOEUF À LA BRAISE - 25€**

Environ 200gr. Béarnaise en siphon, jus de viande et frites

**ÉCHINE DE PORC MANEX LAQUÉE**

**À L'ASIATIQUE - 25€**

De la ferme Balarréa. Polenta crémeuse au maïs grand roux et légumes de printemps

**SUPRÊME DE VOLAILLE AU BARBECUE - 23€**

Jus de viande, purée maison et légumes à la braise

## VÉGÉTARIENS

**ARROZ DE VERDURA - 20€**

Riz à l'espagnol, légumes de printemps à la braise et coulis de piquillos

**SALADE DE CHEZ HENRI - 19€**

Sucrine et légumes à la braise, crème de feta, pain rôti au citron, râpé de brebis et pickles de moutarde

**OEUF MOLLET FRIT - 21€**

Chimichurri de coriandre, polenta crémeuse au maïs grand roux et légumes de printemps à la braise

## ACCOMPAGNEMENTS

**FRITES - 6€**

**LÉGUMES DE PRINTEMPS - 7€**

**PURÉE - 6€**

**SUCRINE GRILLÉE, VINAIGRETTE, PICKLES**

**MOUTARDE, RÂPÉ DE BREBIS - 7€**

**POLENTA CRÉMEUSE - 7€**

**À PARTAGER**  
**2 accompagnements au choix**

**MENU ENFANT - 14€**

**CÔTE DE BOEUF À LA BRAISE**  
Simmental 1,2KG - 75€  
Galice maturée 1,2KG - 110€  
Suggestion en cave - PRIX À L'ARDOISE

**MAGRETS DE CANARD - 70€**  
De la ferme de St Orens, cuits à la braise, jus de viande. 2 pièces de 450gr

**MERLU ENTIER DE NOS CÔTES**  
**À L'ESPAGNOLE - 60€**  
Au four à braise, huile d'olive et ail

**BAR À LA BRAISE - 75€**  
Entier, sauce au beurre blanc

**ARROZ NEGRO AUX LANGOUSTINES - 50€**  
Riz bomba à la seiche et à l'encre de seiche, langoustines marinées et grillées, rouille

**VOLAILLE OU POISSON GRILLÉ**  
**PURÉE, FRITES OU LÉGUMES**  
**PETITE BOISSON**  
**BOULE DE GLACE DE CHEZ GIGIO**

**DESSERTS**

**MOUSSE AU CHOCOLAT - 19€**  
Chaude à partager

**CRÈME BRULÉE - 9€**

**BABA AU RHUM - 11€**  
Crème fouettée

**MILLE FEUILLE CROUSTILLANT - 12€**  
Vanille

**PROFITEROLE AU CHOCOLAT - 12€**

**PAVLOVA AUX AGRÛMES - 12€**

**LA FRAISE - 12€**  
Biscuit croustillant, fraises fraîches et crème vanille

**GAUFFRE DE LIÈGE - 8€**

**TÊTE DE MOINE AOP - 8€**

**COUPE GLACÉES**

**MONT BLANC - 10€**  
Glace vanille, crème de marron, chantilly et meringue

**CHOCOLAT LIÉGOIS - 9€**  
Glace chocolat et vanille, chantilly et sauce au chocolat

**CAFÉ LIÉGOIS - 9€**  
Glace café et vanille, chantilly et sauce au chocolat

**COUPE COLONEL - 11€**  
Sorbet citron et vodka

**FRAISE MELBA - 12€**  
Glace vanille, fraises fraîches, chantilly et coulis de fruits rouges

**MENU DU LAC - 45€**  
**ENTRÉE+PLAT+DESSERT**

**ENTRÉE**  
**ASPERGES À LA BRAISE**  
ou  
**BOUDIN ET ANCHOIS**  
ou  
**6 HUÎTRES D'HOSSEGOR**

**PLAT**  
**RETOUR DE PÊCHE ET BEURRE BLANC**  
ou  
**SUPRÊME DE VOLAILLE AU BARBECUE**  
ou  
**ONGLET DE BOEUF À LA BRAISE**

**DESSERT**  
**PROFITEROLE AU CHOCOLAT**  
ou  
**MILLE FEUILLES**  
ou  
**PAVLOVA AUX AGRUMES**

## COCKTAILS INSPIRATIONS DU LAC

L'ITALIQUE - 13€

Gin, Italicus, pêche, citron vert, pamplemousse, aquafaba

LE MULE - 13€

Vodka, fleur de sureau, citron vert, ginger beer

LE PAPI SUZE - 13€

Suze, citron vert, orange, aquafaba

LE FÔT - 14€

Rhum ambré épicé, sirop cannelle, bitter

LA ROSÉE DU LAC - 14€

Tequila, pastèque fraîche, citron vert, verveine, sirop d'agave épicé

IE BASILIC ROUGE - 9€

Purée de fruits rouges, basilic frais, citron, aquafaba

## LES CLASSIQUES

APEROL SPRITZ - 10€

HUGO SPRITZ - 12€

GIN TONIC - 10€

NEGRONI - 11€

MOJITO - 10€

CAÏPIRINHA - 10€

MARGARITA - 12€

PINA COLADA - 12€

ROSSINI - 12€

PORNSTAR MARTINI - 13€

ESPRESSO MARTINI - 13€

BLOODY MARY - 10€

CRODINO SPRITZ - 8€

VIRGIN MOJITO - 8€

## APÉRITIFS (6cl)

APEROL - 6€

CAMPARI - 6€

FIORENTE - 6€

MARTINI BIANCO - 6€

MARTINI ROSSO - 6€

RICARD (2CL) - 3,5€

SUZE - 6€

KIR (12CL) - 7€

KIR ROYAL (12CL) - 13€

## DIGESTIFS (4cl)

GET 27 - 7€

MENTHE D'HOSSEGOR - 7€

LIMONCELLO - 7€

AMARETTO - 7€

KALHÙA - 7€

BAILEY'S - 7€

GÉNÉPI - 7€

CHARTREUSE VERTE - 13€

CHARTREUSE MOF - 17€

CHARTREUSE 9ÈME CENTENAIRE - 21€

ARMAGNAC RÉSISTANCE - 12€

COGNAC VS MARTELL - 14€

COGNAC XO MARTELL - 29€

CALVADOS - 12€

POIRE WILLIAMINE L.ROQUES - 12€

FRAMBOISE L.ROQUES - 12€

VIEILLE PRUNE L.ROQUES - 12€

## BIÈRE

	25cl	50cl
BLONDE CHEZ HENRI	4,5€	9€
BLONDE DES NEIGES	5€	10€
BREWDOG IPA (33CL) - 7€		
CORONA (33CL) - 7€		
CORONA 0,0° (33CL) - 6€		

## EAUX

OGEU PLATE 1L - 6,5€
OGEU PÉTILLANTE 1L - 6,5€
OGEU INTENSE 25CL - 5€

## BOISSONS FRAÎCHES

JUS FRAIS : POMME ; ORANGE ; PAMPLEMOUSSE ; CITRON - 5,5€
JUS FRAIS ACE - 6€
THÉ GLACÉ MAISON - 5€
CITRONNADE MAISON - 5€
DIABOLO - 4€
SIROP À L'EAU - 3€
COCA COLA, ZÉRO (33CL) - 4,5€
TONIC LONDON ESSENCE (20CL) - 4,5€
GINGER BEER LONDON ESSENCE (20CL) - 4,5€
LIMONADE LONDON ESSENCE (20CL) - 4,5€
PÊCHE JASMIN LONDON ESSENCE (20CL) - 4,5€
RED BULL (25CL) - 5€

## BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO - 2€
NOISETTE - 2€
DOUBLE ESPRESSO - 4€
CAFÉ ALLONGÉ - 3€
LATTE - 5€
CAPPUCCINO - 5€
CAFÉ VIENNOIS - 6€
THÉ/INFUSIONS - 4€
CHOCOLAT CHAUD - 4€
CHOCOLAT VIENNOIS - 6€
IRISH COFFEE - 9€