

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 cœur 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

LE LAC - 70€

Truite du Pays Basque fumée - 6 huîtres d'Hossegor Labadie
sauce ponzu, cive et oeuf de truite - Thon rouge mariné -
6 crevettes et rouille - Tarama maison aux oeufs de
cabillaud fumés - Moules à l'escabèche

L'ÉCAILLER - 26€

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

LE DÉGUSTATION - 38€

4 huîtres n°3 Gillardeau - 4 huîtres n°3 Banc d'Arguin
Labadie - 4 huîtres de la maison Labadie Hossegor

LE HENRI - 90€

1/2 homard - 1/2 tourteau - 4 crevettes -
4 langoustines - 4 huîtres n°3 Banc d'Arguin
Labadie - 150gr de bulots
Mayonnaise et rouille

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 LABADIE N°3	7€	14€	26€
HUÎTRES BANC D'ARGUIN LABADIE N°3	9€	18€	35€
HUÎTRES GILLARDEAU N°3	12€	28€	52€

CREVETTES - 14€

6 pièces. Mayonnaise maison

LANGOUSTINES - 24€

6 pièces. Mayonnaise maison

DEMI HOMARD BLEU - 40€

HOMARD BLEU ENTIER - 80€

Servi froid, à décortiquer soi-même.
Mayonnaise maison

TOURTEAU ENTIER - 22€

Servi froid, à décortiquer soi-même.
Mayonnaise maison

BULOTS - 14€

300 gr environ. Mayonnaise maison

TARAMA MAISON - 14€

Aux oeufs de cabillaud fumés

CAVIAR - 80€

Caviar Maison Prunier 30gr. Servi avec condiments

HAPPY OYSTER

10H A 12H & 15H A 18H45

3 huîtres d'Hossegor et un verre de Java,
domaine du Chiroulet
10€

HORS D'OEUVRES

SOUPE DE POISSON - 16€

Rouille et croûtons

LES OEUFS MIMOSA DE CHEZ HENRI - 8€

À la truite fumée et à l'aneth

COURGETTE À LA BRAISE ET PANISSE - 14€

Stracciatella, poudre d'olives noires et vierge de
poivrons

CROQUETTES DE BOUDIN NOIR ET ANCHOIS DE CANTABRIE - 14€

Coulis de piquillos. 4 pièces

CRUDO DE THON ROUGE ET PASTÈQUE - 18€

Gaspacho de tomates et poivrons et huile de basilic

PALOURDES À LA BRAISE - 19€

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

MOULES À LA BRAISE - 16€

Crème safranée, padrones

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 - 22€

Mi-cuit, 120 gr environ

POISSONS

THON ROUGE À LA BRAISE - 28€

Ajo blanco, réduction de tomates confites et padrones

TURBOT ENTIER - 40€

Grillé à la plancha et beurre blanc.
1 accompagnement au choix

SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE - 42€

1 accompagnement au choix

TRUITE BASQUE À L'ANETH - 23€

En sashimi, riz vinaigré, vierge de concombres et mayonnaise à l'aneth

HOMARD BLEU À LA BRAISE - 90€

À décortiquer soi-même, sauce au beurre blanc.

1 accompagnement au choix

DEMI HOMARD - 45€

VIANDES

TARTARE DE BOEUF BASQUE - 22€

Piquillos, brebis et frites

TARTARE DE BOEUF BRASSERIE - 22€

Mayonnaise cocktail, échalotes, câpres, cornichons, tabasco et frites

FAUX FILET DE BOEUF À LA BRAISE - 34€

Environ 400 gr. Mayonnaise tartare, jus de viande et frites

MAGRET DE CANARD LANDAIS - 35€

Laquage asiatique, purée de carottes au gingembre, carottes fanes et cacahuètes grillées

SECRETO À LA BRAISE ET ARROZ - 25€

Porc de Navarre, riz à l'espagnole au safran, aioli et padrones

SUPRÊME DE VOLAILLE AU BARBECUE - 23€

Polenta, maïs grillé, vierge de maïs pimentée et jus de volaille

ONGLET DE BOEUF À LA BRAISE - 26€

Environ 200 gr. Mayonnaise tartare, jus de viande et frites

SALADES ET VÉGÉTARIENS

ARROZ DE VERDURA - 20€

Riz à l'espagnol, légumes d'été, réduction de tomates confites et aioli

SALADE DE CHEZ HENRI. - 19€

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

SALADE D'ÉTÉ - 21€

Sucrine et suprême de volaille grillés au barbecue, légumes d'été, anchois de Cantabrie, pain rôti au citron et râpé de brebis

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES - 6€

LÉGUMES ET MITRAILLE À LA BRAISE - 7€

POLENTA CRÉMEUSE - 6€

SUCRINE GRILLÉE - 7€

PURÉE - 7€

À PARTAGER

2 accompagnements au choix

CÔTES DE BOEUF À LA BRAISE

Simmental environ 1,2kg - 75€

Maturée environ 1,2kg - Selon arrivage

MERLU ENTIER DE NOS CÔTES À L'ESPAGNOLE - 65€

Au four à braise, huile d'olive et ail

BAR À LA BRAISE - 80€

Entier, sauce au beurre blanc

ARROZ NEGRO ET POULPE - 60€

Riz bomba à l'encre de seiche, tentacules de poulpes grillées, rouille et réduction de tomates

MERLU ENTIER DE NOS CÔTES EN AÏOLI - 70€

Palourdes, carottes et courgettes à la braise, pommes de terre mitraille au beurre de romarin, oeufs durs, aioli à la bisque

MENU ENFANT

Volaille ou poisson grillé
Purée, frites ou légumes
Petite boisson
Boule de glace Gigio

14€

MENU DU LAC

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE

COURGETTES À LA BRAISE ET PANISSE
ou
CROQUETTES DE BOUDIN NOIR ET ANCHOIS DE CANTABRIE
ou
6 HUÎTRES D'HOSSEGOR LABADIE

PLAT

THON ROUGE À LA BRAISE
ou
FAUX FILET DE BOEUF À LA BRAISE

DESSERT

PROFITEROLE AU CHOCOLAT
ou
CRÈME BRULÉE
ou
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

52€

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT CHAUDE - 11€
Chocolat Vénézuéla 72% et crème d'Isigny

CRÈME BRULÉE - 10€
Vanille de Madagascar

BABA AU RHUM - 12€
Crème fouettée vanille

MILLE-FEUILLE CROUSTILLANT VANILLE - 12€
Feuilletage caramélisé et caramel au beurre salé

PROFITEROLES AU CHOCOLAT - 12€

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES - 12€

L'ABRICOT - 13€
Biscuit aux amandes, compotée d'abricot et crème
Amaretto

ÎLE FLOTTANTE - 12€
Noisettes caramélisées

TÊTE DE MOINE - 8€

COUPES GLACÉES

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

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

COUPE COLONEL - 12€
Sorbet citron et vodka

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

COUPE TROIS PARFUMS AU CHOIX - 9€
Vanille, Chocolat, Café, Citron, Fraise, Menthe
Chocolat, Rhum raisin



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 FÛT - 14€

Rhum ambré épicé, sirop cannelle, bitter

LA ROSÉE DU LAC - 14€

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

LE 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€

CAÍPIRINHA - 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 MARTEL - 14€

COGNAC XO MARTEL - 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€
BLANCHE DES NEIGES	5€	10€

BREWDOG IPA 33CL - 7€

CORONA 33CL - 7€

CORONA 0,0° 33CL - 6€

BOISSONS FRAÎCHES

JUS FRAIS :
Pomme ; Orange ; Pamplemousse ; Citron - 5,5€
JUS FRAIS ACE - 6€
THÉ GLACÉ MAISON - 5€
CITRONNADE MAISON - 5€
DIABOLO - €
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€

EAUX

OGEU PLATE 1L - 6,5€
OGEU PÉTILLANTE 1L - 6,5€
OGEU INTENSE 33CL - 4,5€

BOISSONS CHAUDES

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