

 Lacotel Hossegor lac logo

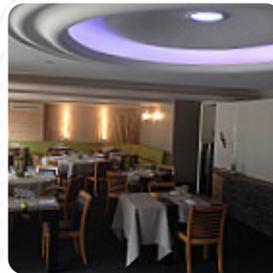
 Lien par code QR
vers le menu de
Lacotel Hossegor lac



Menu Lacotel Hossegor lac

<https://lacarte.menu>

3058 Avenue du Touring Club, Hossegor, France, Soorts-Hossegor
(+33)558439350 - <http://www.lacotel.fr>



Le menu de Lacotel Hossegor lac 's de Soorts-Hossegor contient 49 repas. En général un plat ou une boisson sur la carte coûte environ 14 €. Les catégories peuvent être consultées dans le menu ci-dessous. Ce que [User](#) aime dans Lacotel Hossegor lac :

Accueil et service délicieux au Lacotel dans un cadre superbe, face au lac d'Hossegor. Menu à la carte maîtrisé, carte des vins très abordable avec de bons compromis. Si seulement la route passait derrière pour avoir une vue imprenable sur le lac mais là le Lacotel n'y est vraiment pour rien. [Lire plus](#). Ce que [User](#) n'aime pas dans Lacotel Hossegor lac :

A notre arrivée à 13h25, on a vraiment eu l'impression de déranger. ...Plats pas servis en même temps...Serveur très pressé d'en terminer...Rapport qualité prix tout juste acceptable.. [Lire plus](#). Quand la météo est beau, tu peux aussi manger au grand air, et dans les locaux accessibles, peuvent également venir des invités en fauteuil roulant ou avec des limitations physiques. Si tu as envie de *desserts*, Lacotel Hossegor lac peut **facilement** t'apporter une solution avec ses fins desserts, régale-toi avec la typique savoureuse cuisine française. Il ne faut pas oublier qu'il y a dans cet restaurant une exhaustive sélection de **spécialités de café et de thé**.

Menu Lacotel Hossegor lac



Salades

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

Snacks

ASSIETTE 3 FROMAGES \$8.2

French fries

FRITES

Boissons chaudes

CAFÉ IRLANDAIS \$8.7

Entrees

ASSIETTE DE BULOTS \$10.3

Plat

TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE \$21.7

Fromage

ASSIETTE DE BREBIS ET SA
CONFITURE DE CERISE \$7.1

Les huîtres + déclinaison de fruits de mer

LES HUÎTRES SPÉCIALES
GILLARDEAU N°3 (6 PIÈCES) \$17.4

Restaurant category

DESSERT

Ces types de plats sont servis

DESSERTS

Tradition française

SAUTÉ DE RIS DE VEAU À
L'ANCIENNE \$21.7

Les poissons

FILETS DE ROUGETS, TOMATE-
MOZZARELLA CROUSTILLANTE,
JUS À L'ANCHOIS \$18.5

CABILLAUD CONFIT, FINE
ÉMULSION D'HERBES,
ENCORNETS, LÉGUMES ET
RAIFORT \$19.6

LOTTE ET COUTEAUX, CHOU-
FLEUR CURCUMA NOISETTE,
TUILE MOUTARDE \$23.9

Coquillages & crustacés

1/2 TOURTEAU \$7.6

TOURTEAU ENTIER \$14.6

CREVETTES GRISSES (LA PORTION) \$6.0

Les viandes

TOURNEDOS BLONDE
D'AQUITAINE AU POIVRE
CONCASSÉ, RÉDUCTION JUS DE
VEAU AU PORTO, MARAÎCHÈRE
DE LÉGUMES DE PRINTEMPS \$25.0

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU
ROMARIN, JUS DE SAUGE,
GÂTEAU HARICOTS MOGETTE À
L'AIL \$20.6

MAGRET DE CANARD, CRÈME
D'ASPERGES AUX PETITS POIS,
GARNITURE DU MARCHÉ \$19.6

BROCHETTE TOUT CANARD :
MAGRET, AIGUILLETES, COEURS
, FAÇON LANDAISE, POMME
PONT-NEUF, DUXELLE DE
LÉGUMES \$19.6

Menu Lacotel Hossegor lac



Les compositions

COUPE DIJONNAISE SORBET
CASSIS, CRÈME DE CASSIS,
CHANTILLY \$8.2

COUPE WILLIAMS SORBET POIRE,
EAU DE VIE DE POIRE \$8.2

LE COLONEL SORBET CITRON
VERT , VODKA \$8.2

COUPE D'ARTAGNAN GLACE
PRUNEAU, ARMAGAC \$8.2

Dessert

CAFÉ LANDAIS \$8.7

CAFÉ ANTILLAIS \$8.7

GRATIN DE FRUITS DU MOMENT \$9.2

TARTE AU CHOCOLAT GRAND CRU,
CRÈME GLACÉE CACAHUÈTE,
INFUSION AU THÉ FUMÉ \$8.7

POIRE POCHÉE À LA BADIANE,
COEUR COULANT CARAMEL,
SABLÉ AU BLÉ NOIR, JUS
RÉGLISSE \$8.7

FRAISES ET MASCARPONE SUR UN
JUS DE RHUBARBE, MERINGUE AU
PIMENT D'ESPELETTE ET CITRON
VERT \$9.8

Entree

ASPERGES DES LANDES EN FIN
VELOUTÉ, CUITES ET CRUES,
OEUF PARFAIT, CRUMBLE FOIE
GRAS \$18.5

ASPERGES DES LANDES
SIMPLEMENT ENTIÈRES SERVIES
TIÈDES, SAUCE MALTAISE \$16.3

GRATIN DE LANGOUSTINES ET
HOMARD, JUS DES CARAPACES \$20.6

FOIE GRAS DE CANARD AU
PARFUM D'AGRUMES, TRIO
D'ARTICHAUTS \$19.0

1/2 HOMARD VERDURE , SABLÉ
OLIVE, TOMATE, FÈVES,
ASPERGES, ÉMULSION PETITS
POIS \$19.6

SOUPE DE POISSONS MAISON ET
SA ROUILLE \$12.5

ASSIETTE DE JAMBON SERRANO
ET SA COMPOTE BASQUAISE \$13.0

ASSIETTE IBÉRIQUE (SERRANO,
LOMO SÉCHÉ, CHORIZO) \$16.3

Déclinaison de fruits de mer

LANGOUSTINES EN BELLEVUE (6
PIÈCES) \$20.1

DUO D'HUÎTRE (FINE DE CLAIRES,
SPÉCIALES GILLARDEAU N°3) (6
PIÈCES) \$15.2

ASSIETTE DE CREVETTES ROSES
(10 PIÈCES) \$10.9

AMANDES 6 PIÈCES) \$6.0

LE PLATEAU 6 HUÎTRES, 3
LANGOUSTINES, 3 CREVETTES
ROSES, 1/2 TOURTEAU,
CREVETTES GRISES, BULOTS,
BIGORNEAUX, AMANDES,
PALOURDES \$38.0

HOMARD CANADIEN FROID EN
BELLEVUE ENTIER \$31.5

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 3
HUÎTRES, 2 LANGOUSTINES, 5
CREVETTES ROSES, 2 AMANDES,
BULOTS, MOULE D'ESPAGNE,
BIGORNEAUX, CREVETTES
GRISES \$25.0

BIGORNEAUX (LA PORTION) \$4.3

PALOURDES (6 PIÈCES) \$9.2

HUÎTRES FINES DE CLAIRES N°3
(6 PIÈCES) \$13.0

Menu Lacotel Hossegor lac



Lacotel Hossegor lac

3058 Avenue du Touring Club,
Hossegor, France, Soorts-
Hossegor

Heures d'ouverture:
Dimanche 9:00-22:00
Lundi 9:00-22:00
Mardi 9:00-17:00
Mercredi 9:00-17:00
Jeudi 9:00-17:00
Vendredi 9:00-22:00
Samedi 9:00-17:00

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

