

# CHEZ HUGUETTE

RESTAURANT & BAR - TAPAS

**Le concept**  
Notre établissement se divise en deux ambiances : côté pinède, un restaurant avec vue sur la scène pour savourer des plats raffinés, et côté plage, un bar à tapas convivial où l’on partage des planches les pieds dans le sable.

**The concept**  
Our venue offers two distinct atmospheres: on the pine forest side, a restaurant overlooking the stage with refined cuisine; on the beach side, a friendly tapas bar where you can share boards with your feet in the sand.

**Das Konzept**  
Unser Lokal bietet zwei unterschiedliche Atmosphären: auf der Pinienwaldseite ein Restaurant mit Blick auf die Bühne und feiner Küche, auf der Strandseite eine gesellige Tapas-Bar, wo man Barfuß im Sand Tapasplatten teilt.

## LE RESTAURANT

### LES ENTRÉES

#### BURRATA À LA TRUFFE ET SES TOMATES CERISE - 11,90€

TRUFFLE BURRATA WITH CHERRY TOMATOES

TRÜFFEL-BURRATA MIT KIRSCHTOMATEN

Burrata crémeuse à la truffe, tomates cerises, mesclun et vinaigrette.  
Creamy truffle burrata, cherry tomatoes, mixed greens, and vinaigrette.  
Cremige Trüffel-Burrata, Kirschtomaten, Blattsalat und Vinaigrette.

#### GRAVLAX DE SAUMON & CRÈME AU WASABI - 12,90€

SALMON GRAVLAX & WASABI CREAM

LACHS-GRAVLAX & WASABI-CRÈME

Saumon gravlax, crème au wasabi, salade fraîche et vinaigrette.  
Salmon gravlax, wasabi cream, fresh salad, and vinaigrette.  
Lachs-Gravlax, Wasabi-Crème, frischer Salat und Vinaigrette.Servi avec du pain frais.  
Melted Camembert drizzled with honey and topped with crunchy walnuts. Served with fresh bread.  
Geschmolzener Camembert mit einem Schuss Honig und knackigen Walnüssen.  
Serviert mit frischem Brot.

#### GAMBAS CROUSTILLANTES, GASPACHO & TARTARE DE LÉGUMES - 12,90€

CRISPY PRAWNS, GAZPACHO & VEGETABLE TARTARE

KNUSPRIGE GARNELEN, GAZPACHO & GEMÜSETATAR

Gambas panées, gaspacho de tomate rafraîchissant et tartare de légumes de saison.  
Breaded prawns, refreshing tomato gazpacho, and seasonal vegetable tartare.  
Panierte Garnelen, erfrischender Tomaten-Gazpacho und saisonales Gemüse-tatar.

#### OEUFS MIMOSAS - 5,90€

DEVILED EGGS

GEFÜLLTE EIER

Œufs garnis de mayonnaise, pickles d'oignons rouges et salade.  
Eggs filled with mayonnaise, pickled red onions, and salad.  
Eier mit Mayonnaise, eingelegten roten Zwiebeln und Salat.

#### CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET NOIX - 11,90€

BAKED CAMEMBERT WITH HONEY AND WALNUTS

GEBACKENER CAMEMBERT MIT HONIG UND WALNÜSSEN

Camembert fondant, relevé d’un filet de miel et de noix croquantes.  
Servi avec du pain frais.  
Melted Camembert drizzled with honey and topped with crunchy walnuts. Served with fresh bread.  
Geschmolzener Camembert mit einem Schuss Honig und knackigen Walnüssen. Serviert mit frischem Brot.

### LES PLATS

#### LES VIANDES

##### CARPACCIO DE BOEUF - 16,90€

BEEF CARPACCIO

RINDERCARPACCIO

Fines tranches de bœuf, tomates confites, pesto maison, copeaux de parmesan, pickles d'oignons rouges et salade croquante.  
Thin slices of beef, sun-dried tomatoes, homemade pesto, parmesan shavings, pickled red onions, and salad.  
Dünne Rindfleischscheiben, getrocknete Tomaten, hausgemachtes Pesto, Geriebener parmesan, eingelegte rote Zwiebeln und knackiger Salat.

##### ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE - 22,90€

VEAL MILANESE

KALBSSCHNITZEL NACH MAILÄNDER ART

Escalope de veau panée à la milanaise, servie avec une purée de pommes de terre maison onctueuse.  
Breaded veal cutlet Milanese-style, served with creamy homemade mashed potatoes.  
Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art, serviert mit cremigem hausgemachtem Kartoffelpüree.

#### LES POISSONS

##### FILET DE THON CROUSTILLANT MI-CUIT - 19,90€

CRISPY SEARED TUNA FILLET

KNUSPRIG GEBRATENES THUNFISCHFILET

Filet de thon rouge snacké, enrobé d'une pâte filo croustillante.  
Servi avec un wok de légumes croquants et une sauce Hoisin.  
Seared red tuna fillet wrapped in crispy filo pastry.  
Served with a wok of crunchy vegetables and Hoisin sauce.  
Halbgegartes rotes Thunfischfilet, in knusprigem Filoteig.  
Serviert mit Wok-Gemüse und Hoisin-Sauce..

##### DORADE ROYALE ENTIÈRE - 24,90€

WHOLE SEA BREAM

GANZE GOLDBRASSE

Dorade royale cuite entière, accompagnée de son wok de légumes croquants et d'une sauce Hoisin.  
Whole roasted sea bream, served with a wok of crunchy vegetables and Hoisin sauce.  
Ganz gebratene Goldbrasse, serviert mit Wok-Gemüse und Hoisin-Sauce.

## BAR - TAPAS

#### PLANCHE DE CHARCUTERIES - 17€

CURED MEATS BOARD

AUFSCHNITTPLATTE

Gratons artisanaux, Jambon Serrano affiné, Chorizo ibérique, Pancetta fondante. Servie avec pain frais, beurre doux et cornichons.  
Artisanal pork scratchings, aged Serrano ham, Iberian chorizo, and melt-in-the-mouth pancetta. Served with fresh bread, unsalted butter, and pickles..  
Hausgemachte Gratons, gereifter Serrano-Schinken, iberische Chorizo, zartschmelzende Pancetta. Serviert mit frischem Brot, Butter und Essiggurken.

#### PLANCHE DE FROMAGES - 18€

CHEESE BOARD

KÄSEPLATTE

Cabécous au miel, Comté affiné 12 mois, Brie de Meaux AOP, Bleu d'Auvergne. Accompagnés de pain et de beurre doux.  
Goat cheese with honey, 12-month aged Comté, Brie de Meaux AOP, and Bleu d'Auvergne. Served with bread and unsalted butter.  
Ziegenkäse mit Honig, 12 Monate gereifter Comté, Brie de Meaux AOP, Bleu d'Auvergne. Serviert mit Brot und Butter.

#### PLANCHE MIXTE GOURMANDE - 19€

GOURMET MIXED BOARD

FEINSCHMECKER-MIXPLATTE

Une alliance raffinée de charcuteries et fromages : Gratons, Pancetta, Brie de Meaux, Comté, pain frais et condiments (cornichons et beurre).  
A refined mix of cured meats and cheeses: pork scratchings, pancetta, Brie de Meaux, Comté, served with fresh bread and condiments (pickles and butter).  
Eine feine Kombination aus Wurst und Käse: Gratons, Pancetta, Brie de Meaux, Comté, serviert mit frischem Brot, Essiggurken und Butter.

#### PLANCHE DE TARTINABLES DE LA RÉGION - 15€

REGIONAL SPREAD BOARD

REGIONALE AUFSTRICHPLATTE

Guacamole onctueux, Houmous aux épices douces, Rillettes traditionnelles, Oignons Borretta confits. À déguster sur du pain frais.  
Creamy guacamole, mildly spiced hummus, traditional rillettes, and confit Borretta onions. To be enjoyed with fresh bread.  
Crémiges Guacamole, mild gewürzter Kichererbsen-Püree, traditionelle Rillettes und geschmorte Borretta-Zwiebeln. Mit frischem Brot

ENTRECÔTE MATURÉE & ECHALOTES CONFITES - 24,90€

AGED RIBEYE STEAK & CARAMELIZED SHALLOTS

ABGEHANGENES RINDERSTEAK & GESCHMORTE SCHALOTTEN

Entrecôte de bœuf maturée (300g), accompagnée d'échalotes confites, de frites croustillantes et d'une salade fraîche.

Aged beef ribeye (300g), served with caramelized shallots, crispy fries, and salad.

300g gereiftes Rindersteak, serviert mit geschmorten Schalotten, knusprigen Pommes und frischem Salat.

FILET DE BAR - 19,90€

SEA BASS FILLET

WOLFSBARSCHFILET

Filet de bar délicatement cuit, servi avec un wok de légumes croquants et d'une sauce Hoisin.

Delicately cooked sea bass fillet, served with a wok of crunchy vegetables and Hoisin sauce.

Zart gegartes Wolfsbarschfilet, serviert mit Wok-Gemüse und Hoisin-Sauce.

MOULES MARINIÈRES - 14,90€

MOULES MARINIÈRES

MIESMUSCHELN NACH MARINIERT

Moules fraîches cuisinées à la marinière (vin blanc, échalotes, persillade, crème), servies avec des frites.

Fresh mussels cooked in a marinière sauce (white wine, shallots, parsley, cream), served with fries.

Frische marinierte Miesmuscheln (Weißwein, Schalotten, Petersilie, Sahne), serviert mit Pommes.

PLANCHE DE FRITURES SAVOUREUSES - 12€

SAVOURY FRIED SNACKS BOARD

KNUSPRIGE FRITTIERPLATTE

Falafels dorés, bouchées de poulet croustillantes, beignets de calamars et mozzarella sticks. Le tout accompagné d'une sauce tartare.

Golden falafels, crispy chicken bites, calamari fritters and mozzarella sticks. Served with tartar sauce.

Falafeln, knusprige Hähnchenstücke, frittierte Tintenfisch-Ringe und Mozzarella-Sticks. Dazu eine Tartarsauce.

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET NOIX - 11,90€

BAKED CAMEMBERT WITH HONEY AND WALNUTS

GEBACKENER CAMEMBERT HONIG - WALNÜSSEN

Camembert fondant au four, relevé d'un filet de miel et de noix croquantes, accompagné de pain frais.

Oven-baked, melted Camembert topped with a drizzle of honey and crunchy walnuts, served with fresh bread.

Im Ofen gebackener, geschmolzener Camembert mit Honig und knackigen Walnüssen, serviert mit frischem Brot.

LES SALADES

SALADE DE CRUDITÉS - 14,90€

FRESH VEGETABLE SALAD

ROHKOSTSALAT

Un mélange frais et croquant : salade verte, tomates cerises, avocat, concombres, olives vertes et noires, tartare de légumes et pickles d'oignons rouges.

A fresh and crunchy mix: green salad, cherry tomatoes, avocado, cucumbers, green and black olives, vegetable tartare, and pickled red onions.

Frische, knackige Mischung: grüner Salat, Kirschtomaten, Avocado, Gurken, grüne und schwarze Oliven, Gemüsetatar und eingelegte rote Zwiebeln.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD - 15,90€

WARM GOAT CHEESE SALAD

SALAT MIT WARMEM ZIEGENKÄSE

Salade verte, tomates cerises, concombres, avocat, olives vertes et noires, accompagnés de toasts de chèvre chaud fondant.

Green salad, cherry tomatoes, cucumbers, avocado, green and black olives, served with warm, melted goat cheese toasts.

Grüner Salat, Kirschtomaten, Gurken, Avocado, grüne und schwarze Oliven, serviert mit warmen, geschmolzenen Ziegenkäse-Toasts.

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

MOUSSELINE DE LÉGUMES GRILLÉS - 17,90€

GRILLED VEGETABLE DIP

GEMÜSEDIP MIT GEGRILTEM GEMÜSE

Mousseline onctueuse de courgettes, brocolis et menthe fraîche, accompagné de légumes grillés (poivrons, courgettes, aubergines), pickles d'oignons rouges et salade croquante.

Creamy dip made from zucchini, broccoli, and fresh mint, served with grilled vegetables (peppers, zucchini, eggplant), pickled red onions, and a salad.

Cremiger Dip aus Zucchini, Brokkoli und frischer Minze, serviert mit gegrilltem Gemüse (Paprika, Zucchini, Auberginen), eingelegten roten

Zwiebeln und knackigem Salat.

MENU ENFANT - 12,90€

Sirop à l'eau

Pops de poulet et frites ou Filet de bar et frites

Glaces smarties

LES DESSERTS

PANNA COTTA AUX FRUITS EXOTIQUES - 5,90€

PANNA COTTA WITH EXOTIC FRUITS

PANNA COTTA MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN

Une panna cotta onctueuse, délicatement vanillée, sublimée par un coulis de fruits exotiques.

A smooth, delicately vanilla-flavored panna cotta, enhanced with an exotic fruit coulis.

Leicht vanillierte, cremige Panna Cotta mit exotischem Fruchtcoulis.

MOUSSE AU CHOCOLAT - 5,90€

CHOCOLATE MOUSSE

SCHOKOLADENMOUSSE

L'incontournable mousse au chocolat.

The timeless chocolate mousse.

Der Klassiker: luftige Schokoladenmousse.

CARPACCIO D'ANANAS - 8,90€

PINEAPPLE CARPACCIO

ANANAS-CARPACCIO

Fines tranches d'ananas frais, nappées d'un coulis exotique, servies avec un sorbet mandarine et une touche de chantilly légère.

Thin slices of fresh pineapple, drizzled with an exotic coulis, served with mandarin sorbet and a touch of light whipped cream.

Dünne Scheiben frischer Ananas, mit exotischem Coulis, Mandarinen-Sorbet und einem Hauch leichter Schlagsahne.

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES - 8,90€

RED FRUIT PAVLOVA

ROTE-FRÜCHTE-PAVLOVA

Meringue crouillante, crème montée vanillée, fraises, framboises, myrtilles et coulis de fruits rouges... un dessert à la fois aérien et généreux.

Crispy meringue, vanilla whipped cream, strawberries, raspberries, blueberries, and a red fruit coulis... an airy yet indulgent dessert.

Knuspriges Baiser, Vanille-Sahne, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und rotes Fruchtcoulis – ein luftiges und großzügiges Dessert.

CANNELÉS FAÇON PROFITEROLES - 8,90€

CANELÉS PROFITEROLE STYLE

CANELÉS NACH PROFITEROLES-ART

Une interprétation bordelaise du classique : cannelés dorés, glace vanille, chantilly maison et coulis de chocolat chaud.

A Bordeaux twist on a classic: golden canelés, vanilla ice cream, homemade whipped cream, and warm chocolate sauce.

Bordelaiser Variante des Klassikers: goldene Canelés, Vanilleeis, hausgemachte Schlagsahne und warmer Schokoladensauce.



Watermarkly

