



Ça commence bien !



www.facebook.com/HDLPbormes83

La Table de L'HDLP



352 Bd. de la Plage - La Favière
83230 Bormes les Mimosas
Tel : 00 33 (0)4 94 71 02 74

www.hdlp.fr (hôtel)

www.latabledelhdlp.com (restaurant)

contact@hdlp.fr



Entrées

Velouté de pommes de terre à la truffe, chips de pain. 17,00€

Truffelaardappelsoep, broodchips.

Truffled potato soup, bread chips.

Trüffelkartoffelsuppe, Brotchips.

1-5-13

La planche de charcuterie de la maison Pierre Oteiza, condiments et pickles (2 pers). 32,00€

De charcuterieplank van Pierre OTEIZA, kruiden en augurken. (Voor 2 personen).

Charcuterie board from Pierre OTEIZA, condiments and pickles. (For 2 people).

Wurstbrett von Pierre OTEIZA, Gewürze und Pickles. (Für 2 Personen).

1-4-5-6-9-14

Tempura de courgettes et aubergines, variation de sauces colorées. 17,00€

Tempura van courgette en aubergine, variatie aan kleurrijke sauzen.

Zucchini and eggplant tempura, variation of colorful sauces.

Zucchini-Auberginen-Tempura, Variationen bunter Saucen.

1-4-5-6-8-9-10

Ravioles de poulet fumé du chef, crème de foie gras et nuage au citron vert. 19,00€

Ravioli van gerookte kip van de chef, crème van foie gras en limoenwolkje.

Chef's smoked chicken ravioli, foie gras cream and lime cloud.

Ravioli mit geräuchertem Hühnchen vom Chefkoch, Gänselebercreme und Limettenwolke.

1-4-5-9-13

Entrée du jour. 15,00€

Voorgerecht van de dag.

Starter of the day.

Vorspeise des Tages.

Les allergènes.

En cas d'allergie, contrôlez aisément la teneur éventuelle de nos plats. En cas de doute, n'hésitez pas à nous en parler.

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14





Plats

**Filet de bœuf d'Aubrac mûré, frites maison et jeunes légumes ,
3 sauces au choix, "grand cru de poivre", Cèpes et Armagnac, Bleu "Papillon". 35,00€**

Gerijpte Aubrac ossenhaas, huisgemaakte friet en jonge groenten, 3 sauzen naar keuze, "grand cru de pepper", Cèpes en Armagnac, Bleu "Papillon".

Matured Aubrac beef fillet, homemade fries and young vegetables, 3 sauces of your choice, "grand cru de pepper", Cèpes and Armagnac, Bleu "Papillon".

Gereiftes Aubrac-Rinderfilet, hausgemachte Pommes und junges Gemüse, 3 Saucen nach Wahl, „Grand Cru de Pepper“, Cèpes und Armagnac, Bleu „Papillon“.

1-3-9-13

Côte de porc de la vallée du Kintoa, à la sauge et ses 2 purées.

Eleveur Mr Pierre Oteiza 31,00€

Varken Kotelet uit de Kintoa-vallei, Mr Pierre Oteiza "met salie en 2 puree.

Pork chop from the Kintoa valley, Mr Pierre Oteiza "with sage and 2 purees.

Schweinekotelett aus dem Kintoa-Tal mit Salbei und 2 Pürees. Züchter Herr Pierre Oteiza

5-9-13

Risotto Acquerello "Grande Réserve", Safran et cubes colorés de légumes.

(Convient aux Végétariens). 28,00€

Risotto Acquerello "Grande Réserve", Saffraan en kleurrijke groenteblokjes. (Geschikt voor vegetariërs).

Risotto Acquerello "Grande Réserve", Saffron and colorful cubes of vegetables. (Suitable for Vegetarians).

Risotto Acquerello „Grande Réserve“, Safran und bunte Gemüsegewürfel. (Geeignet für Vegetarier).

5-9-11-13

Filet de turbot, julienne de légumes beurre blanc au caviar. 35,00€

Tarbotfilet, julienne van witte botergroenten met kaviaar.

Turbot fillet, julienne of white butter vegetables with caviar.

Steinbuttfilet, Julienne aus weißem Buttergemüse mit Kaviar.

1-2-3-4-5-6-7-8-9-11-13

Plat du jour. 24,00€

Gerecht van de dag. - Dish of the day tonight. - Heute Abend das Gericht des Tages

Côte de porc du Kintoa AOP,

Une côte de porc pas comme les autres, La viande du Kintoa est une viande d'exception, au même titre qu'un Grand Cru l'est pour le vin. L'élevage et la transformation de porcs basques racés font l'objet d'un **savoir-faire ancestral** et naturel permettant d'aboutir à une viande tendre et juteuse qui va libérer en bouche des **arômes exceptionnels**, à base de noix et d'épices grillées.

Savoureux portrait du Gras. Le Kintoa est une viande très **persillée**, qui se caractérise par une forte teneur en lipides intramusculaires responsables en grande partie des qualités organoleptiques d'une viande : la tendreté, la jutosité, la flaveur.

A l'HDLP, nous sommes très heureux de vous faire découvrir un produit d'exception.

Kintoa AOP pork chop,

A pork chop like no other, Kintoa meat is an exceptional meat, in the same way that a Grand Cru is for wine. The breeding and processing of distinguished Basque pigs is the subject of ancestral and natural know-how, resulting in tender and juicy meat which will release exceptional aromas in the mouth, based on nuts and spices. grilled.

Tasty portrait of Fat. Kintoa is a highly marbled meat, which is characterized by a high content of intramuscular lipids which are largely responsible for the organoleptic qualities of a meat: tenderness, juiciness, flavor.

At HDLP, we are very happy to introduce you to an exceptional product.





Desserts

Assortiment de fromages 12,00€

Kaasassortiment. - Cheese plate - Käseplatte

13

Nem au chocolat, caramel au beurre salé, crème montée à la vanille Bourbon.

10,00€

Chocolade loempia, gezouten boterkaramel, Bourbon vanille slagroom.

Chocolate spring roll, salted butter caramel, Bourbon vanilla whipped cream.

Schokoladen-Frühlingsrolle, gesalzenes Butterkaramell, Bourbon-Vanille-Schlagsahne.

1-4-5-13

Omelette norvégienne "minute" vanille et fraise.

12,00€

Noorse "minute" omelet van vanille en aardbei.

Norwegian "minute" vanilla and strawberry omelette.

Norwegisches „Minute“-Vanille-Erdbeer-Omelett.

1-4-13

Poire "Angély's" pochée au vin et aux épices, glace vanille.

12,00€

„Angély's“-peer gepocheerd in wijn en kruiden. Vanille-ijs.

„Angély's“ pear poached in wine and spices. Vanilla ice cream.

„Angély's“-Birne, pochiert in Wein und Gewürzen. Vanille-Eiscreme.

1-4-5-9-13-14

Dessert du jour.

9,00€

Nagerecht van de dag. - Dessert of the day. Nachtsch des Tages.

Café ou chocolat Liégeois

9,00€

Luikse koffie of chocolade. - Coffee or Liégeois chocolate. - Kaffee oder Lütticher Schokolade.

1-4-5-13-14

Colonel (Vodka/citron), Général (glace et alcool de poire), After Eight (Get27/chocolat et menthe, Chantilly), Le Baileys (Baileys/vanille et café, Chantilly).

12,00€

Kolonel (wodka/citroen), General (poire), After Eight (Get27/chocolade en munt, slagroom), Le Baileys (Baileys/vanille en koffie, Chantilly).

Colonel (Vodka/lemon), General (pear), After Eight (Get27/chocolate and mint, whipped cream), Le Baileys (Baileys/vanilla and coffee, Chantilly).

Colonel (Wodka/Zitrone), General (Birne), After Eight (Get27/Schokolade und Minze, Schlagsahne), Le Baileys (Baileys/Vanille und Kaffee, Chantilly).

1-4-5-13-14

Irish Coffee.

12,00€

Irish coffee. - Irish Coffee. - Irish Coffee.

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

Nos glaces  **MÖVENPICK®** 1 boule 4€ - 2 boules 7€ - 3 boules 9€

Glace : Vanille Bourbon , chocolat Suisse, fraise, banane, noisette, noix de coco, café, caramel, pistache macadamia.

Glace alcoolisée : Rhum raisins et Tiramisu. **Glace mixte**: Menthe & Chocolat, Chocolat et caramel salé. **Sorbet** :

Framboise, abricot, citron, citron vert, cassis, passion & mangue,

Le coin des enfants (3-11 ans) à 14€ Ou des ados (12-16 ans) à 19€

Steak haché du boucher accompagné de légumes ou de pâtes ou de frites.

Verse steak van gehakte biefstuk met groenten of pasta of frietjes. - Fresh steak of chopped beef accompanied by vegetables or pasta or fries. - Gehacktes Steak von Rindfleisch mit Gemüse oder Nudeln oder Pommes Frites.

Ou

Nuggets (maison) de vrai poulet, accompagnés de légumes ou de pâtes ou de frites.

Nuggets (huis) van echte kip met groenten of pasta of frietjes. - Nuggets (home) of real chicken, accompanied by vegetables or pasta or fries. - Nuggets (Haus) von echtem Huhn, mit Gemüse oder Nudeln oder Pommes Frites.

Ou

Filet de poisson blanc, accompagné de légumes ou de pâtes ou de frites.

Filet van witte vis met groenten of pasta of frietjes. - Fillet of white fish, accompanied by vegetables or pasta or fries. - weißes Fischfilet mit Gemüse oder Nudeln oder Pommes Frites.

Dessert

Salade de fruits frais ou 1 boule de glace.

Verse fruitsalade of 1 bol ijs. - Fresh fruit salad or 1 ball of ice. Frischer Fruchtsalat oder 1 Tasse Eis.

Les allergènes.

En cas d'allergie, contrôlez aisément la teneur éventuelle de nos plats. En cas de doute, n'hésitez pas à nous en parler.

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14



Avec Eau filtrée plate et pétillante à Volonté



• FOR A CLEAN PLANET AND SUPERIOR TASTE

NORDAQ



De l'eau plate ou pétillante de haute qualité à volonté pour 1,50€ :

Quelle que soit votre formule, plat ou menu, 1,50€ par personne du prix affiché est consacré à vous fournir une eau fraîche, filtrée plate et/ou gazeuse à volonté durant tout votre repas.

La grande majorité des produits de ce menu sont frais et entièrement « fait maison »

Unlimited high quality still or sparkling water for €1.50:

Whatever your formula, dish or menu, €1.50 per person of the displayed price is dedicated to providing you with unlimited fresh, filtered still and/or sparkling water throughout your meal.

The vast majority of the products on this menu are fresh and entirely "homemade"