



BISTRONOMIE & BONNE HUMEUR

CARTE.DES.METS

Restaurant
Honfleur

Menu Harmonie

ENTRÉES

9 HUITRES DE ST VAAST N°3

9 OYSTERS OF ST VAAST N°3

OU

TARTARE DE ST JACQUES,

POMME, CÉLÉRI ET HUILE DE TRUFFE

TARTARE OF SCALLOPS, APPLE, CELERY, TRUFFLE OIL

OU

POIREAU TORRÉFIÉ, SAUMON FUMÉ ET CRÈME DE SÉSAME

LEEK TORREFIED, SMOKED SALMON AND SESAME CREAM

OU

HORS CADRE ENTRÉE / SUGGESTION OF THE MONTH (+4€)



PLATS

FILET DE PINTADE RÔTI,

CAROTTES VICHY ET JUS AU CUMIN

ROASTED GUINEA FOWL FILLET,

CARROT VICHY AND CUMIN JUICE

OU

TOURTE DE FILET DE BOEUF,

FOIE GRAS, TRUFFE ET LÉGUMES DE SAISON(+12€)

BEEF FILLET TOURTE STYLE,

DUCK FOIE GRAS, TRUFFLE AND SEASONAL VEGETABLES (+12€)

OU

FRICASSÉE ROGNONS DE VEAU AU POIVRE VERT,

ECRASÉ DE POMME DE TERRE AU BEURRE

FRICASSEE OF VEAL KIDNEY, WITH GREEN PEPPER,

MASHED POTATOES WITH SALTED BUTTER

OU

SAUMON JUSTE ROSÉ,

CURRY DE PATATE DOUCE & JUS MANGUE CORIANDRE

PINK SALMON, SWEET POTATO, MANGO AND CORIANDER JUICE



DESSERTS

“À LA CARTE” - (CHOOSE FROM THE MENU)

46€

BISTRONOMIE & BONNE HUMEUR

BISTRONOMIK

ENTRÉE - PLAT / PLAT - DESSERT 28€

(Formule uniquement disponible le midi / Only available at lunchtime)

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 35€

(Formule disponible tous les jours, hors samedi soir / Except Saturday evening)

ENTRÉES (AU CHOIX)

- 6 Huîtres de St Vaast n°3 / 6 oysters of St Vaast n°3
- Oeuf parfait façon Florentine / Perfect egg Florentine style
- Velouté de courges, crème fumée et vieille mimolette d'Isigny
Squash veloute, smoked cream and old mimolette cheese
- Sugg : Tarte au saumon et poireaux

PLATS (AU CHOIX)

- Filet de canette, crémeux de céleri et jus à la vanille
Duckling fillet, creamy celery and vanilla sauce
- Pêche du jour, riz vénéré et jus de coquillages au safran
fish of the day, black rice and juice shellfish safran
- Sugg : Araignée de porc sauce chasseur, pomme grenaille
Pork spider, chasseur sauce and potatoes greanaille

DESSERTS (AU CHOIX)

- Crumble aux pommes et glace / Apple crumble and ice cream
- Crème brûlée, oranges gingembre / Crème brûlée, orange
- Mini coeur fermier, caramel de gingembre / Mini cheese
- Café ou Thé gourmand (+2€) / Coffee or tea gourmet

crème brûlée du moment , crumble pommes, viennois chocolat tonka

Menu *GOURMET*

Première Entrée

Tartare de Saint-Jacques,
pomme, céleri et huile de truffe

Seconde Entrée

Soupe VGE de Paul Bocuse :
Consommé de bœuf, truffes, escalope de foie gras,
paleron de bœuf & petits légumes

Plat

Noix de Saint-Jacques snackées,
poireaux et beurre badiane

Dessert

“À la carte”

Menu *du Jardin*

Vegan - Sans Lactose - Sans Gluten

Entrée

Velouté de courges, éclats de châtaigne

Plat

Chou-fleur rôti au tandoori, crémeux de patate douce

Dessert

Figues rôties, sorbet du moment

35

MENU

Des Petits Gourmands -12 ans

ENTRÉE - PLAT / PLAT - DESSERT 15

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 19

ENTRÉES (AU CHOIX)

- Saumon fumé et blinis
 - Jambon cru et toast grillé
-

PLATS (AU CHOIX)

- Emincé de filet de poulet,
pomme croquette et crémeux carottes
 - Filet de poisson du jour,
purée de pomme de terre et carottes confites
-

DESSERTS (AU CHOIX)

- Fou de chocolat
- Passionément vanille
- Boule de glace vanille ou chocolat





PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

Volaille origine France - Bœuf origine France - Veau origine France

LA LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE