



L'OXALIS

---

BISTRONOMIE & BONNE HUMEUR

---

CARTE.DES.METS

---

Restaurant

Honfleur

---

# Harmonie Gourmande

## 9 Huitres de St Vaast n°3

9 Oysters of St Vaast n°3

Ou

## Tempura de Gambas, émulsion curcuma

Tempura of Gambas, turmeric emulsion

Ou

## Mariné de tomate multicolore, copeaux de jambon bellota

### Parmeggiano et Olive Taggiasche

Marinated tomato multicolor, slice of ham Belotta Parmeggiano  
and Olive Taggiasche

---

## Filet de Pintade fermier braisé au vin jaune, crème de morilles, purée de pomme de terre au beurre d'Isigny

Fillet of guinea fowl braised in yellow wine  
cream of morels, Mashed potatoes with Isigny butter

Ou

## Tartare de Bœuf normand au couteau, moutarde de pomme mimolette d'Isigny et pomme de terre grenaille

Beef tartare with apple mustard  
mimolette of Isigny and potatoes grenaille

Ou

## Merlu basse température, Bok choy au gingembre, croustille de riz

Roasted hake, ginger bok choy, rice crisps

---

## Soupe de fruits rouges, glace lait d'amande et tuile croquante

Red fruit soup, almond milk ice cream and crunchy tuile

Ou

## Gaufre légère, chantilly, sauce chocolat au poivre de Sichuan

Light waffle, whipped cream, Sichuan pepper chocolate sauce

Ou

## Texture des chocolats Vanuari et son sorbet

Texture of Vanuari chocolates and its sorbet

**44€**

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

# BISTRONOMIK

HORS SAMEDI SOIR - EXCEPT SATURDAY EVENING

## 6 Huitres de St Vaast n° 3

6 Oysters of St Vaast n°3

Ou

## Tomate confite, Buratta au pesto

Tomato confit, Burrata with pesto

Ou

## Saumon confit au citron vert et à l'aneth, lentilles corail

Salmon confit with lime and dill, coral lentils

---

## Pluma rôti au thym et chorizo, pomme de terre grenaille et légumes niçois

Roasted pluma with thyme and chorizo, grenaille potatoes and vegetables

Ou

## Filet de Daurade Sébaste rôtie au vadouvan, mafaldine au piment d'Espelette

Fillet of sea bream roasted with vadouvan, mafaldine with Espelette pepper

Ou

## Saumon juste rosé en persillade, Petit pois, bacon et pomme de terre grenaille (+5€)

Salmon just pink with parsley, Bacon, potato, peas (+5€)

---

## Moelleux coulant au caramel beurre salé, glace vanille

Runny salted butter caramel cake, vanilla ice cream

Ou

## Opéra pistache et fruits rouges, smoothie fraîcheur

Pistachio and red fruit opera, smoothie

Entrée - Plat / Plat- Dessert **27€**

(Formule uniquement disponible le midi)

Entrée – Plat – Dessert **34€**

(Formule disponible tous les jours, hors samedi soir)

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

# Menu Gourmet

## ENTREE FROIDE - FIRST STARTER

Foie gras fumé aux hêtres, chutney de saison

*Beechwood smoked foie gras and chutney*

## ENTREE CHAUDE - SECOND STARTER

Ravioles de langoustine jus de coco et combava

*Langoustine ravioli, Coconut and combava juice*

## PLAT- MAIN COURSE

Châteaubriand, caviar d'aubergine

Pomme croquette, sauce Périgourdine

*Chateaubriand, aubergine caviar,  
Potato croquette, Perigourdine sauce*

## DESSERT

Au choix - Choose from the menu

**59€**

*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*

# Menu Enfant -12ans

## KID MENU -12 YEARS

### Entrées

**Foie gras sur toast**

*Duck foie gras on toast*

ou

**Mariné de tomate et Jambon de pays**

*Marinated tomato and local ham*

### Plats

**Émincé de filet de volaille rôti, jus crémé, pomme croquette et  
petit pois**

*Sliced roast chicken fillet, creamy juice and potato croquette and snow peas*

ou

**Filet de poisson du jour, sauce normande, purée de  
pomme de terre et légumes verts**

*Fish fillet of the day, Normandy sauce, mashed potatoes  
green vegetables*

### Desserts

**½ gaufre au sucre et chocolat**

*Half Waffle with sugar and chocolate*

ou

**Boule de glace au choix**

*ice cream scoop of your choice*

Entrée - Plat / Plat - Dessert

**12€**

**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**

Entrée – Plat - Dessert

17€



*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*



*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*