



LOXALIS

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 de Guérande, copeaux de jambon Bellota Parmeggiano et Olives Taggiasche
Marinated tomato multicolor, slice of ham Belotta Parmeggiono

Filet de Pintade braisée « Vallée d'auge »,

Purée au beurre salé

Fillet of guinea fowl braised "Vallée d'Auge"

Mashed potatoes with salt butter

Ou

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

Beef tartare with apple mustard

mimolette of Isigny and potatoes grenaille

Ou

Merlu au gingembre, Bok choy

Sauce aigre doux

Roasted Hake, ginger bok choy, Sweet and sour sauce

Dessert « à la carte »

46€

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 Saint Vaast n° 3

6 Oysters of Saint 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

Pêche du jour, risotto de quinoa et jus safrané

fish of the day, quinoa risotto and saffron juice

Ou

Onglet de bœuf à l'échalote, pommes grenaille (+5€)

Beef sirloin with shallots, potatoes grenaille (+5€)

Ou

Pluma ibérique, jus de chorizo et légumes de saison

Iberian pluma, chorizo juice and seasonal vegetables

Soupe de fruits rouges, glace lait d'amande

Red fruit soup with almond milk ice cream

Ou

Crème brûlée à la vanille de Tahiti

Tahitian vanilla crème brûlée

Entrée - Plat / Plat- Dessert 28€

(Formule uniquement disponible le midi- Only lunchtime)

Entrée – Plat – Dessert 35€

(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

Ceviche de cabillaud aux agrumes, leche de tigre
Ceviche of cod, leche de tigre sauce

ENTREE CHAUDE- SECOND STARTER

Ravioles de langoustine, jus de coco et combava
Langoustine Ravioli, coconut and combava juice

PLAT- MAIN COURSE

Aiguillettes de bavette Wagyu (90gr), émulsion de béarnaise
Pressé de pomme de terre frit
Wagyu flank steak, bearnaise emulsion (90gr), Pressed fried potato

DESSERT

Au choix
Choose from menu

62€

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 DU JARDIN



Vegan - Sans Lactose - Sans Gluten
Vegan – Dairy free – Gluten free

ENTREE - STARTER

Mariné de tomates « pleine terre » de Guérande,
Olives Taggiasche

Marinated tomatoes from Guérande,
Taggiasche olives

PLAT-MAIN COURSE

Risotto de légumes, crème de coco et curry

Vegan risotto with coconut cream and curry

DESSERT

Soupe de fruits rouges, sorbet cacao

Reds fruits soup, sorbet cocoa

39

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 tomates et jambon de pays

Marinated tomato and local ham

Plats

Émincé de filet de volaille pomme croquette et crémeux carottes

Sliced chicken fillet with potato croquette and creamy carrots

ou

Filet de poisson du jour, sauce normande, purée de
pomme de terre et bok choy

Fillet of fish of the day, Normandy sauce, mashed potatoes and bok choy

Desserts

½ gaufre chocolat ou sucre

Half waffle chocolate or sugar

ou

Boule de glace vanille ou sorbet cacao

Scoop of vanilla ice cream or sorbet cacao

Entrée - Plat / Plat - Dessert **14€**

Entrée – Plat - Dessert **18€**

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