

**LOXALIS**

---

BISTRONOMIE & BONNE HUMEUR

---

# CARTE.DES.METS

Restaurant

Honfleur

# *Menu Harmonie*

## **ENTRÉES**

9 HUITRES DES ILES CHAUSEY N°3

9 OYSTERS OF CHAUSEY N°3

OU

FOIE GRAS DE CANARD, MANGUE ET MASSALÉ

DUCK FOIE GRAS, MANGO AND MASSALÉ

OU

MARINÉ DE TOMATES DE GUÉRANDE, JAMBON BELLOTA

PARMESAN ET OLIVES TAGGIASHES

MARINATED TOMATO, SLICE OF HAM BELOTTA

PARMEGGIANO AND OLIVE TAGGIASCHE



## **PLATS**

FILET DE PINTADE RÔTI , CAROTTES VICHY

JUS AU CUMIN

FILLET OF GUINEA FOWL CARROT VICHY AND CUMIN JUICE

OU

SAUMON JUSTE ROSÉ, CRÉMEUX DE POIS CHICHE

JUS DE COQUILLAGES SAFRANÉ ET CORIANDRE

PINK SALMON, CREAMY CHICKPEA,

WITH SHELLFISH JUICE SAFFRON AND CORIANDER

OU

POULPE BRAISÉ AU SATAY, RISOTTO DE BOULGOUR

BRAISED OCTOPUS WITH SATAY SAUCE, BULGUR RISOTTO



## **DESSERTS**

“À LA CARTE” - (CHOOSE FROM THE MENU)

**46€**

# 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 Huitres de St Vaast n°3 / 6 oysters of St Vaast n°3
  - Oeuf parfait façon florentine / Perfect egg “florentine” style
  - Tomates confites, burratina et pesto  
Marinated tomato, burratina and pesto
  - Sugg: Rillette de saumon, nori et ponzu
- 

### PLATS (AU CHOIX)

- Tartare de boeuf, moutarde de pomme, mimolette (120gr)  
Beef tartare shoulder, apple mustard, cheese mimolette of isigny
  - Dos de cabillaud, risotto de quinoa safrané  
Back of cod, quinoa risotto saffron
  - Suggestion: Pavé de thon, pak choy et sauce vierge  
Tuna steak, pak choi and vierge sauce
- 

### DESSERTS (AU CHOIX)

- Crumble bananes, glace spéculoos / Banana crumble
- Crème brûlée à la fève de tonka / Crème brûlée tonka
- Mini coeur fermier, caramel de gingembre / Mini cheese
- Café ou Thé gourmand (+2€) / Coffee or tea gourmet  
*crème brûlée tonka, crumble de bananes et entremet chocolat pistaches*

# *Menu*

## *GOURMET*

### *Première Entrée*

Asperges blanches,  
coquillages et jus marinière

### *Seconde Entrée*

SOUPE VGE DE PAUL BOCUSE :  
Consommé de bœuf, truffes  
Escalope de foie gras, paleron de bœuf & petits légumes

### *Plat*

Aiguillette de bavette wagyu, (90gr)  
Émulsion de béarnaise, légumes de saison

### *Dessert*

“À la carte”

# *Menu* *du Jardin*

Vegan - Sans Lactose - Sans Gluten

## *Entrée*

Mariné de tomates "pleine terre" de Guérande,  
olives taggiashe

## *Plat*

Falafels, houmous aux épices douces et coriandre

## *Dessert*

Crumble de banane, 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
  - Tomates confites et jambon de pays
- 

### PLATS ( AU CHOIX)

- Emincé de filet de volaille,  
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
- Crumble de banane et glace spéculoos





*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*