



LOXALIS

---

BISTRONOMIE & BONNE HUMEUR

---

# CARTE.DES.METS

---

Restaurant  
Honfleur

---

## ENTREES

<b>Tempura de gambas, émulsion curcuma</b>	<b>20</b>
<i>Tempura of Gambas, turmeric emulsion</i>	
<b>Foie gras de canard, mango et massalé</b>	<b>23</b>
<i>Duck Foie Gras, mango and massalé</i>	
♥ <b>Asperges blanches, coquillages et jus marinère</b>	<b>22</b>
<i>White asparagus, shellfish and marinere juice</i>	
<b>Daurade marinée, lentilles corail au lait de coco</b>	<b>17</b>
<i>Marinated sea bream, coral lentils with coconut milk</i>	
♥ <b>La Soupe aux truffes VGE à la Bocuse</b>	<b>26</b>
<i>Truffles Soup VGE at the Paul Bocuse</i>	
♥ <i>Les Incontournables de L'Oxalis- Oxalis must-haves</i>	

## Sélection d'Huîtres Normande

Huitres n°3 - Oysters n°3	6	<b>18</b>
<i>Utah Beach</i>	9	<b>24</b>
	12	<b>32</b>
Huitres n°3 - Oysters n°3	6	<b>14</b>
<i>St Vaast</i>	9	<b>21</b>
	12	<b>28</b>

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

Volaille origine France - Bœuf origine France - Agneau origine U-E

Wagyu origine Australie

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

## PLATS

### De la pêche à l'assiette...

- ♥ **Poulpe Braisé au satay, risotto de boulgour** 30  
*Braised octopus with satay sauce, bulgur risotto*
- Saumon juste rosé, crémeux de pois chiche, Jus de coquillages safrané et coriandre** 23  
*Pink salmon, with shellfish juice saffron and coriander*
- ♥ **Dos de Bar rôti, Légumes farcis à la Niçoise, amandes** 39  
*Roasted sea bass, creamy chickpea, with shellfish juice saffron and almond*
- Sole « petit bateau » cuite meunière (500gr)** 49  
*Sole « petit bateau » cooked Meunière*
- 🌱 **Falafels, houmous aux épices douces et coriandre** 22  
*Falafel, hummus with mild spices and coriander*

♥ *Les Incontournables de L'Oxalis- Oxalis must-haves*

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

Volaille origine France - Bœuf origine France - Agneau origine U-E

Wagyu origine Australie

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

## PLATS

### Du pré à l'assiette...

#### **Filet de Pintade rôti, carottes Vichy**

##### **Jus au cumin**

**26**

*Roasted guinea fowl fillet, Vichy carrots and cumin juice*

#### ♥ **Aiguillettes de bavette Wagyu,**

##### **Légumes de saison et émulsion de béarnaise**

**43**

*Wagyu flank steak, Seasonal vegetables and bearnaise emulsion*

#### **Fricassée de rognon de veau façon « Meurette »**

##### **Écrasé de pomme de terre au beurre salé**

**29**

*Fricassee of veal kidney "meurette", Potatoes crush with salted butter*

#### ♥ **Carré d'agneau en croûte,**

##### **Flageolets à la provençale, jus corsé au thym**

**35**

*Rack of lamb "en croute", Provençale style flageoles beans and thyme juice*

#### ♥ *Les Incontournables de L'Oxalis- Oxalis must-haves*

**PRIX NET ET SERVICE COMPRIS**

*Volaille origine France - Bœuf origine France - Agneau origine U-E*

*Wagyu origine Australie*

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

# FROMAGES

## Assiette de fromages affinés et salades mêlées

*Cheese plates and mixed salads*

*(3 fromages au choix - choice of 3 cheeses)*

Camembert – Pont l'Évêque – Livarot  
Comté 18mois – St<sup>e</sup> Maure de Touraine

12

# DESSERTS

**Crumble de bananes, glace spéculoos** 12

*Banana crumble, spéculoos ice cream*

**Crème brûlée à la fève de tonka** 10

*Tonka Crème brûlée*

♥ **Millefeuille 2.0, nuage de vanille** 14

*Millefeuille 2.0, vanilla cloud*

**Le Galet :**

**Biscuit breton, vanille bourbon et pomme tatin** 14

*Galet : breton biscuit, vanilla bourbon and apple tatin*

**Textures de chocolat, glace au safran et trompettes** 14

*Chocolate texture, saffron ice cream and mushrooms trompettes*

**Café ou thé gourmand du moment** 14

*Coffee or tea gourmet*

♥ *Les Incontournables de L'Oxalis-Oxalis must-haves*

**PRIX NET ET SERVICE COMPRIS**

*Volaille origine France - Bœuf origine France - Agneau origine U-E*

*Wagyu origine Australie*

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



*PRIX NET ET SERVICE COMPRIS*

*Volaille origine France - Bœuf origine France - Agneau origine U-E*

*Wagyu origine Australie*

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