

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

Tartare de Saint Jacques et rouget barbet

Aux agrumes et grenade

Scallop and red mullet tartare with citrus and pomegranate

Ou

Foie gras de canard, mangue et massalé

Duck Foie gras, mango and massale Marinated

Filet de pintade rôti au thym, Purée au beurre salé

Fillet of guinea fowl, Mashed potatoes with salt butter

Ou

Fricassée de rognon de veau façon « Meurette »

Écrasé de pomme de terre au beurre salé

Fricassee of veal kidney "Meurette"

Potatoes crush with salted butter

Ou

Saumon juste rosé, curry de patate douce,

Jus à la mangue et coriandre

Pink salmon, sweet potato curry, Mango and coriander juice

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

Velouté de courges, crème fumée et copeaux de vieille mimolette

Squash veloute, smoked cream and old mimolette cheese

Ou

Œuf parfait façon Meurette

Egg perfect Meurette style

Ou

Suggestion du jour

Pêche du jour, cidre fermier et légumes d'automne

Fish of the day, cider and autumn vegetables

Ou

Paleron confit au vin rouge, écrasé de pomme de terre

Chuck confit in red wine, mashed potatoes

Ou

Suggestion du jour

Crumble aux figues, glace pistache

Fig crumble with pistachio ice cream

Ou

Crème brûlée à la vanille de Tahiti

Tahitian vanilla crème brûlée

Ou

Café ou Thé gourmand (+2€)

Entrée - Plat / Plat- Dessert 28€

(Formule uniquement disponible le midi- Only lunchtime)

Entrée – Plat – Dessert 35€

(Formule disponible tous les jours, hors samedi soir 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

La St Jacques

ENTREE FROIDE

Tartare de Saint Jacques et rouget barbet
aux agrumes et grenade

ENTREE CHAUDE

Coquille St Jacques en lutée, Julienne de légumes
trompette de la mort

LE PLAT

Noix de Saint Jacques snackées,
Poireaux et beurre badiane

ET EN DESSERT...LA SAINT JACQUES

Lait coco, agrumes et verveine

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

ENTREE

Velouté de courges, éclats de châtaignes

PLAT

Risotto d'épeautre, légumes racines et champignons

DESSERT

Nage d'agrumes, menthe et verveine

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

Petite salade nordique

Nordic salad

Plats

Émincé de filet de volaille, pomme croquette et crémeux carotte

Sliced chicken fillet with potato croquette and creamy carrot

ou

Filet de poisson du jour, sauce normande, purée de
pomme de terre et carotte confite

*Fillet of fish of the day, Normandy sauce, mashed potatoes and carrot
confit*

Desserts

Moelleux au caramel, crème vanillée

Runny cake caramel, vanilla cream

ou

Boule de glace vanille ou sorbet caco

Scoop of vanilla ice cream or cacao sorbet

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