

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

TEMPURA DE GAMBAS, EMULSION CURCUMA

TEMPURA OF GAMABS, TURMERIC EMULSION

OU

MARINÉ DE TOMATES DE GUÉRANDE, JAMBON BELLOTA

PARMESAN ET OLIVES TAGGIASHE

MARINATED TOMATO, SLICE OF HAM BELOTTA

PARMEGGIANO AND OLIVE TAGGIASCHE



PLATS

FILET DE PINTADE BRAISÉE À LA VALLÉE D'AUGE,

PURÉE AU BEURRE SALÉ

BRAISED GUINEA FOWL FILLET "VALLÉE D'AUGE",

MASHED POTATOES WITH ISIGNY BUTTER

OU

BAVETTE WAGYU,

BÉARNAISE ALLÉGÉE ET LÉGUMES DE SAISON(+12€)

WAGYU STEAK FLANK,

Seasonal vegetables and bearnaise emulsion (+12€)

OU

POULPE BRAISÉ AU BARBECUE,

LÉGUMES GRILLÉS ET SAUCE VIERGE

BARBECUED OCTOPUS,

GRILLED VEGETABLES AND VIERGE SAUCE

OU

SAUMON JUSTE ROSÉ, FENOUIL & BOUILLON DASHI

PINK SALMON, FENNEL AND DASHI BOUILLON



DESSERTS

"À LA CARTE" - (CHOOSE FROM THE MENU)

46€

BISTRONOMIE & BONNE HUMEUR

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
 - Saumon confit, lentilles corail / Salmon confit, corail lentils
 - Tomates confites, burratina et pesto
Marinated tomato, burratina and pesto
 - Sugg : Mariné de daurade et taboulet libanais aux épices
-

PLATS (AU CHOIX)

- Tartare de boeuf, moutarde de pomme, mimolette (130gr)
Beef tartare shoulder, apple mustard, cheese mimolette of isigny
 - Pêche du jour, risotto de quinoa et jus coquillage safrané
fish of the day, quinoa risotto and juice shellfish safron
 - Pluma ibérique, jus de chorizo et ratatouille à la menthe
Ibérico pluma, chorizo juice, ratatouille with mint
-

DESSERTS (AU CHOIX)

- Suggestion du jour/ Suggestion of the day
- Crème brûlée à la cardamome / Crème brûlée of cardamome
- Mini coeur fermier, caramel de gingembre / Mini cheese
- Café ou Thé gourmand (+2€) / Coffee or tea gourmet

crème brûlée cardamome, tartelette fruits rouges et craquant chocolat pistache

Menu

GOURMET

Entrée

Foie gras de canard, pastèque et basilic

Premier Plat

Poulpe au barbecue,
légumes grillés et sauce vierge (60gr)

Second Plat

Aiguillettes 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, crémeux de carottes et coriandre

Dessert

Soupe de fruits rouges, sorbet pomme

35

MENU

Des Petits Gourmands -12 ans

ENTRÉE - PLAT / PLAT - DESSERT 15

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 19

ENTRÉES (AU CHOIX)

- Foie gras et toast grillé
 - Tomates confites et jambon de pays
-

PLATS (AU CHOIX)

- Emincé de filet de poulet au thym,
pomme croquette et crémeux carottes
 - Filet de poisson du jour,
purée de pomme de terre et légumes de saison
-

DESSERTS (AU CHOIX)

- Fou de chocolat
- Passionément vanille
- Boule de glace vanille ou chocolat





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