

LOXALIS

BISTRONOMIE & BONNE HUMEUR

CARTE.DES.METS

Restaurant

Honfleur

HARMONIE GOUMANDE

9 HUITRES DE ST VAAST N°3

9 OYSTERS OF SAINT VAAST N°3

OU

FOIE GRAS DE CANARD, PASSION ET CURRY

DUCK FOIE GRAS, PASSION FRUIT AND CURRY

OU

ASPERGES BLANCHES, COQUILLAGES ET JUS MARINIÈRE

WHITE ASPARAGUS, SHELLFISH AND MARINIÈRE JUICE



FILET DE PINTADE RÔTIE AU THYM,

PURÉE AU BEURRE SALÉ

ROAST GUINEA FOWL FILLET WITH THYME,

SALTED BUTTER MASHED POTATOES

OU

SAUMON JUSTE ROSÉ, CURRY DE PATATE DOUCE,

JUS MANGUE ET CORIANDRE

PINK SALMON, SWETTE POTATO CURRY, MANGO CORIANDER JUICE

OU

FILET DE BOEUF, BUTTERNUT

ET GIROLES ACIDULÉES (+10€)

BEEF FILET, BUTTERNUT AND SOUR CLOVE (+10€)

OU

FRICASÉES DE ROGNON DE VEAU

FACON "MEURETTE" ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE

*FRICASSE OF VEAL KIDNEY 'MEURETTE',
POTATOES CRUSH WITH SALTED BUTTER*



DESSERTS

"À LA CARTE" - (CHOOSE FROM THE MENU)

46€

BISTRONOMIK

HORS SAMEDI SOIR

6 Huitres de Saint Vaast n° 3

6 Oysters of Saint Vaast n°3

Ou

Daurade marinée, lentilles corail au lait de coco

Marinated sea bream, coral lentils with coconut milk

Ou

Œuf parfait façon Florentine

Egg perfect Florentine style

Ou

Suggestion du jour

Pêche du jour, risotto de quinoa saffrané

Fish of the day, quinoa risotto with saffron

Ou

Tendron de veau confit au cidre, crème de champignons et riz basmati

Tendron of veal confit with cider, mushroom cream and basmati rice

Ou

Suggestion du jour

Crumble aux pommes, glace cannelle

Apple crumble with cinnamon cream

Ou

Crème brûlée au lait d'amande

Almond milk 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- Not available Saturday evening)

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

ENTRÉE FROIDE

ASPERGES BLANCHES,
COUTEAUX ET COQUES EN MARINIÈRE



ENTRÉE CHAUDE

SOUPE VGE DE PAUL BOCUSE:
*CONSOMMÉ DE BOEUF, TRUFFES, ESCALOPES DE FOIE GRAS,
PALERON DE BOEUF ET PETITS LEGUMES*



PLAT

AIGUILLETES DE BAVETTE WAGYU, (90gr)
EMULSION DE BÉARNAISE, PRESSÉ DE POMME DE TERRE FRIT



DESSERT
"À LA CARTE"

65€



MENU DU JARDIN



Vegan - Sans Lactose - Sans Gluten

ENTREE

Velouté de lentilles corail,
Patates douces et lait de coco

PLAT

Risotto de quinoa et légumes du marché

DESSERT

Nage de fruits rouges, sorbet citron vert et
sauge

35 €

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