



BISTRONOMIE & BONNE HUMEUR

CARTE.DES.METS

Restaurant
Honfleur

HARMONIE GOURMANDE

9 HUITRES DE ST VAAST N°3

9 OYSTERS OF SAINT VAAST N°3

OU

TARTARE DE SAINT JACQUES ROUGET AUX AGRUMES

SCALLOP AND RED MULLET TARTARE WITH CITRUS FRUITS

OU

FOIE GRAS DE CANARD, MANGUE & MASSALÉ

DUCK FOIE GRAS, MANGO & MASSALE



FILET DE PINTADE RÔTI, CAROTTES VICHY

JUS AU CUMIN

FILLET OF GUINEA FOWL CARROT VICHY AND CUMIN JUICE

OU

SAUMON JUSTE ROSÉ, CURRY DE PATATE DOUCE

BEURRE À L'ORANGE

PINK SALMON, SWEET POTATO CURRY,

BUTTER OF ORANGE

OU

FILET DE BOEUF, BUTTERNUT ET GIROLLES ACIDULÉES, (+10€)

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

OU

FRICASSÉE DE ROGNON DE VEAU FAÇON MEURETTE

ECRASÉ DE POMME DE TERRE

FRICASSEE OF VEAL KIDNEY "MEURETTE"

POTATOES CRUSH WITH SALTED BUTTER



DESSERTS

"À LA CARTE" - (CHOOSE FROM THE MENU)

46€

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 Florentine

Egg perfect Florentine style

Pêche du jour, risotto de quinoa au safran

Fish of the day, mafaldine pasta with Espelette pepper and vadouvan

Ou

Filet de canette, navets confits à l'orange et sauce bigarade

Duck breast, orange-glazed turnips and bitter orange sauce

Crumble aux pommes, glace cardamome

Apple and rhubarb crumble with cardamom cream

Ou

Crème brûlée à la fève de tonka

Bean of tonka 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

MENU GOURMET

1ER ENTRÉE

TARTARE DE SAINT JACQUES ET ROUGET
AUX AGRUMES,



DEUXIÈME ENTRÉE

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



PLAT

AIGUILLETES DE BAVETTE WAGYU, (90gr)
EMULSION DE MOELLE, LÉGUMES DE SAISON



DESSERT

“À LA CARTE “

65



MENU DU JARDIN



Vegan - Sans Lactose - Sans Gluten

ENTREE

Velouté de courges, éclats de châtaigne

Cream of squash soup with chestnut flakes



PLAT

Curry de pois chiche au lait de coco et riz basmati

Chickpea curry with coconut milk, basmati rice



DESSERT

Textures d'ananas confit au citron vert

Textures of pineapple confit with lime

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

Jambon cru sur toast

Ham on toast

ou

Saumon fumé sur blinis

Smoked salmon on blinis

Plats

Émincé de filet de volaille, pomme croquette et crémeux butternut

Sliced chicken fillet with potato croquette and creamy butternut

ou

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

Fillet of fish of the day, mashed potatoes and carrot confit

Desserts

Moelleux au caramel, crème vanillée

Runny cake caramel, vanilla cream

ou

Boule de glace vanille ou chocolat

Scoop of vanilla or chocolate ice cream

Entrée - Plat / Plat - Dessert

15€

Entrée – Plat - Dessert

19€

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