



Le Vieux Honfleur

RESTAURANT DU PORT

Sur réservation au 02 31 81 78 16

Commande à retirer sur place entre 11h30-12h30 et 18h30-19h30

13 Quai Saint-Etienne, 14600 Honfleur

MENU – 29€

Entrée, plat et dessert au choix
Starter, main course and dessert

ENTRÉES STARTERS

Saumon gravlax, légumes pickles et crème d'aneth
Gravlax salmon, pickled vegetables and dill cream

Ou Velouté de potiron, crème muscade et ses condiments
Or *Pumpkin soup, nutmeg cream and its condiment*

PLATS MAIN COURSES

Suprême de pintade, étuvée d'endive
et pommes grenailles
Guinea fowl supreme, endive and new potatoes

Ou Le pavé de cabillaud confit,
Or étuvée de coco de Paimpol, choux Pak Choi
Cod with coco de Paimpol been, roasted pak choi cabbage

DESSERTS DESSERTS

Assiette de fromages,
Camembert, pont-l'évêque, livarot
*Normandy cheese plater,
Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot*

Ou Baba au rhum
Or *Rum Baba*

ENTRÉES / STARTERS

Saumon gravlax, légumes pickles et crème d'aneth / <i>Gravlax salmon, pickled vegetables and dill cream</i>	17€
Velouté de potiron, crème muscade et ses condiments / <i>Pumpkin soup, nutmeg cream and its condiment</i>	12€
Carpaccio de Saint-Jacques mariné au gingembre, salade d'herbettes / <i>Scallops carpaccio marinated in ginger, herbs salad</i>	21€

PLATS / MAIN COURSES

Le pigeon rôti, embeurrée de choux verts et cuisses confites / <i>Roasted pigeon breast, green cabbage and confit thigh</i>	33€
Le pavé de cabillaud confit, étuvée de coco de Paimpol, choux Pak Choi / <i>Cod with coco de Paimpol been, roasted pak choi cabbage</i>	24€
Blanquette de poisson, fondue de poireaux, citron / <i>Honfleur Fish blanquette, leek, lime</i>	23€
Suprême de pintade, étuvée d'endive et pommes grenailles / <i>Guinea fowl supreme, endive and new potatoes</i>	24€

DESSERTS / DESSERTS

Assiette de fromages, Camembert, pont-l'évêque, livarot / <i>Normandy cheese plater, Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot</i>	8€
Baba au rhum / <i>Rum baba</i>	10€
Le chou Paris-Brest / <i>Paris-Brest</i>	14€