

Le Vieux Honfleur

RESTAURANT DU PORT

ENTRÉES / STARTERS

Soupe de poisson, croûtons à l'ail et emmental râpé <i>Fish soup with garlic croutons and grated emmental cheese</i>	18€
Avocat, crabe et émulsion de betterave <i>Avocado, crab and beetroot emulsion</i>	26€
Carpaccio de Saint-Jacques, citron vert et piment d'Espelette <i>Carpaccio of scallops, lime and Espelette pepper</i>	25€
Tartare de daurade, lentilles corail, citron vert, gingembre et radis noir <i>Sea bream tartar, coral lentils, lime, ginger and black radish</i>	23€
✓ Salade tiède de lentilles corail, chou, pleurotes et panais rôtis <i>Warm salad of coral lentils, cabbage, oyster mushrooms and roasted parsnip</i>	20€

PLATS / MAIN COURSES

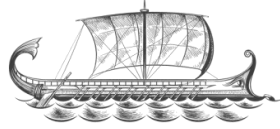
Joues de porc confite au vin rouge, tagliatelles et carottes cuites aux aromates <i>Pork cheek confit in red wine, tagliatelle and carrots cooked with herbs</i>	32€
Cabillaud poêlé, purée de céleri rave, tombée de chou et beurre d'ail <i>Roasted cod, celeriac purée, wilted cabbage and garlic butter</i>	37€
Le filet de bœuf normand, panais rôti, pleurotes, pommes de terre et sauce au poivre vert <i>Norman fillet of beef, roasted parsnip, oyster mushrooms, potatoes and green pepper sauce</i>	39€
La sole meunière, écrasé de pommes de terre et citron confit maison (selon arrivage) <i>Sole meunière, mashed potatoes and homemade candied lemon (depending on availability)</i>	39€
Saint-Jacques poêlées minute, polenta crémeuse, courges, épinards et bouillon moussé à l'huile d'olive Bellota <i>Minute-seared scallops, creamy polenta, squash, spinach and foamed stock with Bellota olive oil</i>	35€
✓ Risotto aux courges, panais rôti, épinards et parmesan <i>Squash, roasted parsnip, spinach and parmesan risotto</i>	28€

DESSERTS / DESSERTS

Fromages normands en légèreté, pignons de pin, caramel de cidre et petite salade <i>Light Normandy cheeses, pine nuts, cider caramel and small salad</i>	12€
Cappuccino, ganache au chocolat noir, croquant noisette et glace café <i>Cappuccino, dark chocolate ganache, hazelnut biscuit and coffee ice cream</i>	12€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Madagascar vanilla crème brûlée</i>	12€
Moelleux au chocolat et crème anglaise à la fève tonka <i>Chocolate fondant and tonka bean custard</i>	12€
Palet normand, crème aux agrumes, mascarpone à la vanille <i>Palet normand, citrus cream, vanilla mascarpone</i>	12€

Nos produits sont issus de la pêche et de l'agriculture locales ; ils peuvent varier ponctuellement en fonction des saisons et de la production des artisans.
Our products come from local fishing and agriculture; they may occasionally differ according to the seasons and the local producers' availabilities.

✓ : Plats végétariens. Vegetarian dishes



Le Vieux Honfleur

RESTAURANT DU PORT

SUGGESTIONS

Caviar français osciètre de la Maison Prunier 30g, blinis et condiments <i>Maison Prunier osciètre French caviar 30g, blinis and condiments</i>		120€
	Par 6	18€
Huîtres n°3 de Normandie / Producteur et provenance selon arrivage <i>Oysters n°3 from Normandie / Producer and origin depending on availability</i>	Par 9	27€
	Par 12	36€
Plateau de fruits de mer / <i>Seafood platter</i> <i>1 tourteau, 6 huîtres, 6 langoustines, crevettes roses et bulots. Supplément homard selon arrivage et prix du marché.</i> <i>1 brown crab, 6 oysters, 6 langoustines, prawns and whelks. Lobster supplement depending on arrivals and market prices.</i>		70€

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

5€ par accompagnement

5€ per side dish

Tagliatelles au beurre

Butter tagliatelle

Tombée d'épinards à l'ail

Wilted spinach with garlic

Écrasé de pommes de terre au citron confit

Mashed potatoes with candied lemon

Pleurotes poêlées aux herbes fraîches

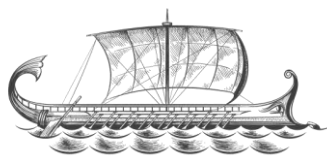
Pan-fried oyster mushrooms with fresh herbs

Nos produits sont issus de la pêche et de l'agriculture locales ; ils peuvent varier ponctuellement en fonction des saisons et de la production des artisans.
Our products come from local fishing and agriculture; they may occasionally differ according to the seasons and the local producers' availabilities.

 : Plats végétariens. *Vegetarian dishes*

Collection

SAINT-SIMÉON



Le Vieux Honfleur

RESTAURANT DU PORT

MENU LE VIEUX HONFLEUR

44 euros

3 plats / 3 courses

Hors vendredi et samedi soir

Excluding Friday and Saturday for dinner

ENTRÉES / STARTERS

Œuf parfait, andouille de Vire, oignons compotés au cidre
et siphon de pommes de terre

Perfect egg, andouille from Vire, onions stewed in cider and potato siphon

Ou/or

Soupe de poisson, croûtons à l'ail et emmental râpé

Fish soup with garlic croutons and grated emmental cheese

Ou/or

Tartare de daurade, lentilles corail, citron vert, gingembre et radis noir

Sea bream tartar, coral lentils, lime, ginger and black radish

PLATS / MAIN COURSES

Cuisses de canard confites, en parmentier, jus au romarin
et pignons de pin au persil d'ail

*Duck legs confit, parmentier style, rosemary jus and pine nuts
with garlic parsley*

Ou/or

Églefin à la bordelaise, chou, céleri rave et pleurotes

Bordelaise-style haddock, cabbage, celeriac and oyster mushrooms

Ou/or

Merlu poêlé, polenta crémeuse au parmesan et olives

Pan-fried hake, creamy polenta with parmesan and olives

DESSERTS / DESSERTS

Fromages normands en légèreté, pignons de pin, caramel de cidre et petite
salade

Light Normandy cheeses, pine nuts, cider caramel and small salad

Ou/or

Moelleux au chocolat, crème anglaise à la fève tonka et glace au caramel
d'Isigny

Chocolate fondant, tonka bean custard and Isigny caramel ice cream

Ou/or

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Madagascar vanilla crème brûlée

Ou/or

Cappuccino, ganache au chocolat noir, croquant noisette,
glace café et crème légère

Cappuccino, dark chocolate ganache, hazelnut biscuit,

coffee ice cream and light cream

MENU CHAMPLAIN

56 euros

5 plats / 5 courses

Servi pour l'ensemble de la table

Served for the whole table

Avocat, crabe et émulsion de betterave

Avocado, crab and beetroot emulsion

Saint-Jacques, céleri rave, chou, épinards et « caviar orange »

Scallops, celeriac, cabbage, spinach and "orange caviar"

Cabillaud poêlé, sarrasinotto et
andouille de Vire

Roasted cod sarrasinotto and andouille from Vire

Fromages normands en légèreté, pignons de pin, caramel de cidre
et petite salade

Light Normandy cheeses, pine nuts, cider caramel and small salad

Cappuccino, ganache au chocolat noir, croquant noisette,
glace café et crème légère

*Cappuccino, dark chocolate ganache, hazelnut biscuit,
coffee ice cream and light cream*

Nos produits sont issus de la pêche et de l'agriculture locales ; ils peuvent varier ponctuellement en fonction des saisons et de la production des
artisans.

*Our products come from local fishing and agriculture; they may occasionally differ according to the seasons and the local producers'
availabilities.*

🌿 : Plats végétariens. *Vegetarian dishes.*

Collection

SAINT-SIMÉON