

## Le Vieux Honfleur

RESTAURANT DU PORT

### ENTRÉES / STARTERS

- ✓ Œuf mollet Galobio, boulgour au Ras el-Hanout, légumes de saison et chèvre frais de Normandie 23€  
*"Galobio" soft-boiled egg, bulgur with Ras el-Hanout, seasonal vegetables and fresh Normandy goat's cheese*
- Soupe de poisson de la Maison Pérard, emmental râpé et croûtons 18€  
*Fish soup from Maison Pérard with croutons and grated emmental cheese*
- Ceviche de daurade, guacamole, radis, citron vert et pignons de pin 23€  
*Ceviche of sea bream, guacamole, radish, lime and pine nuts*
- ✓ Asperge en vinaigrette, crème onctueuse de brocoli et assortiment de légumes printaniers 25€  
*Asparagus in vinaigrette, smooth cream of broccoli and assorted spring vegetables*
- Émietté de crabe, courgettes, crème acidulée aux herbes fraîches, crostini à l'huile d'olive et au parmesan 26€  
*Crab crumble, zucchini, tangy fresh herb cream and crostini with olive oil and parmesan*

### PLATS / MAIN COURSES

- Cabillaud façon meunière, écrasé de pommes de terre et citron confit maison 35€  
*Meunière style cod, mashed potatoes and homemade candied lemon*
- Cotriade de nos côtes, brocoli, épinards, petits pois, crème de poisson et piment d'Espelette 34€  
*"Cotriade" from our coasts, broccoli, spinach, green peas, fish cream and Espelette pepper*
- Suprême de volaille fermière rôti\*, purée de petits pois, courgettes et sauce aigre douce 32€  
*Roasted supreme of farmhouse poultry\*, green peas purée, zucchinis and sweet and sour sauce*
- Pavé de bar poêlé, risotto, brocoli, sauce vierge d'olives et belle salade verte 36€  
*Pan-fried sea bass pavé, risotto, broccoli, olive "sauce vierge" and green salad*
- Faux-filet de bœuf de race normande, pommes de terre grenailles, petits pois et beurre maître d'hôtel 37€  
*Norman beef sirloin steak, small potatoes, green peas and "beurre maître d'hôtel"*
- ✓ Salade tiède de boulgour et lentilles corail, petits pois et courgettes 28€  
*Lukewarm bulgur and coral lentil salad, green peas and zucchini*

### DESSERTS / DESSERTS

À commander en début de repas

- Fromages normands, petite salade, caramel au cidre et chutney de pommes 12€  
*Normandy cheeses, salad, cider caramel and apple chutney*
- Moelleux au chocolat noir, caramel au beurre salé et glace à la vanille 12€  
*Dark chocolate fondant, salted butter caramel and vanilla ice cream*
- Crumble du moment 12€  
*Crumble of the moment*
- Crème brûlée à la fève de tonka 12€  
*Tonka bean crème brûlée*
- Ananas et kiwi marinés à la vanille de Madagascar, crème légère, glace à la noix de coco et amandes torréfiées 12€  
*Pineapple and kiwi marinated in Madagascar vanilla, light cream, coconut ice cream and roasted almonds*

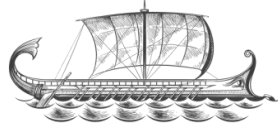
Nos produits sont issus de la pêche et de l'agriculture locales ; ils peuvent varier ponctuellement en fonction des saisons et de la production des artisans.  
*Our products come from local fishing and agriculture; they may occasionally differ according to the seasons and the local producers' availabilities.*

\* La volaille du Prieuré a obtenu la médaille d'or au concours de la Volaille Normande en 2023.  
*The Prieuré poultry won the gold medal at the Normandy Poultry competition in 2023.*

✓ : Plats végétariens. Vegetarian dishes

Collection

SAINT-SIMÉON



## 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

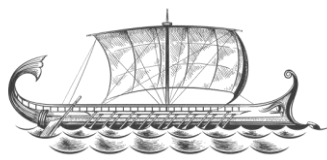
*Pan-fried oyster mushrooms with fresh herbs*

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 mollet Galobio, boulgour au Ras el-Hanout, légumes de saison et chèvre frais de Normandie

*"Galobio" soft-boiled egg, bulgur with Ras el-Hanout, seasonal vegetables and fresh Normandy goat's cheese*

**Ou/or**

Soupe de poisson de la Maison Pérard, emmental râpé et croûtons

*Fish soup from Maison Pérard with croutons and grated emmental cheese*

**Ou/or**

Crevettes sautées à l'ail, lentilles corail, émulsion à l'ail, soja, gingembre et toast

*Sautéed prawns with garlic, coral lentils, garlic emulsion, soy, ginger and toast*

### PLATS / MAIN COURSES

Cotriade de nos côtes, brocoli, épinards, petits pois, crème de poisson et piment d'Espelette

*"Cotriade" from our coasts, broccoli, spinach, green peas, cream of fish and Espelette pepper*

**Ou/or**

Suprême de volaille de la ferme du Prieuré cuit à basse température et rôti, purée de petits pois et champignons de Paris

*Supreme of poultry from the Prieuré farm, cooked at a low temperature and roasted, green peas purée and champignons de Paris*

**Ou/or**

Cabillaud poêlé piqué à l'échine fumée de Normandie, purée onctueuse de pommes de terre, beurre aux fines herbes et jeunes pousses de salade

*Pan-fried cod larded with smoked pork loin, creamy mashed potatoes, herb butter and young salad shoots*

### DESSERTS / DESSERTS

Fromages normands, petite salade, caramel au cidre et chutney de pommes

*Normandy cheeses, salad, cider caramel and apple chutney*

**Ou/or**

Moelleux au chocolat noir, caramel au beurre salé et glace à la vanille

*Dark chocolate fondant, salted butter caramel and vanilla ice cream*

**Ou/or**

Crumble du moment

*Crumble of the moment*

**Ou/or**

Crème brûlée à la fève de tonka

*Tonka bean crème brûlée*

## MENU CHAMPLAIN

**56 euros**

5 plats / 5 courses

Servi pour l'ensemble de la table

*Served for the whole table*

Émietté de crabe, courgette et caviar Oscière français

*Crab crumble, zucchini and French Oscière caviar*

Cabillaud saisi, brocoli, petits pois et bouillon moussé à l'huile d'olive

*Pan-seared cod, broccoli, green peas and foamed broth with olive oil*

Bar poêlé, risotto, asperge, échine fumée de Normandie et huile de truffe

*Pan-fried sea bass, risotto, asparagus, Normandy smoked loin and truffle oil*

Chèvre frais de chez Noémie, salade et caramel au cidre

*Fresh goat's cheese from Noémie's, salad and cider caramel*

Ananas et kiwi marinés à la vanille de Madagascar, crème légère, glace à la noix de coco et amandes torréfiées

*Pineapple and kiwi marinated in Madagascar vanilla, light cream, coconut ice cream and roasted almonds*

Nos produits sont locaux ; 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.*

\* : La volaille du Prieuré a obtenue la médaille d'or au concours de la volaille Normande en 2023  
*The Prieuré poultry won the gold medal at the Normandy poultry competition in 2023.*

Collection

SAINT-SIMÉON