

Le Vieux Honfleur

RESTAURANT DU PORT

ENTRÉES / STARTERS

✓ Burrata, tomates à l'ancienne, courgettes et pesto <i>Burrata, heirloom tomatoes, zucchini and pesto</i>	25€
Gaspacho, croûtons à l'ail et chorizo Bellota <i>Gaspacho, garlic croutons, and Bellota chorizo</i>	18€
Ceviche de daurade, guacamole, radis, citron vert et pignons de pin <i>Ceviche of sea bream, guacamole, radish, lime and pine nuts</i>	24€
✓ Chèvre frais normand, courgette, pickles, salade verte et crostini à l'huile d'olive <i>Fresh Norman goat's cheese, zucchini, pickles, green salad and crostini with olive oil</i>	21€
Émietté de crabe, courgettes, crème acidulée aux herbes fraîches, crostini à l'huile d'olive et au parmesan <i>Crab crumble, zucchini, tangy fresh herb cream and crostini with olive oil and parmesan</i>	27€

PLATS / MAIN COURSES

Cabillaud façon meunière, écrasé de pommes de terre et citron confit maison <i>Meunière style cod, mashed potatoes and homemade candied lemon</i>	35€
Cotriade de nos côtes, chou romanesco, courgettes et brocoli <i>"Cotriade" from our coasts, romanesco broccoli, zucchini and broccoli</i>	34€
Bar poêlé, lentilles corail, pignons de pin, béarnaise et salade verte <i>Pan-seared sea bass, coral lentils, pine nuts, béarnaise sauce and green salad</i>	33€
Magret de canard français, polenta crémeuse au parmesan et sauce vierge d'olives <i>French duck breast, creamy parmesan polenta and olive "sauce vierge"</i>	33€
Suprême de volaille du Prieuré, risotto, pleurotes et chou romanesco <i>Supreme of poultry from Le Prieuré, risotto, oyster mushrooms and romanesco broccoli</i>	32€
✓ Risotto aux légumes et pleurotes <i>Risotto with vegetables and oyster mushrooms</i>	29€

DESSERTS / DESSERTS

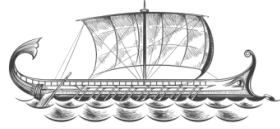
À commander en début de repas

Fromages normands, salade verte, caramel de cidre et chutney de pommes <i>Normandy cheeses, green salad, cider caramel and apple chutney</i>	12€
Crème brûlée au chocolat noir <i>Dark chocolate crème brûlée</i>	12€
Tarte à l'abricot, crème pâtissière et glace au yaourt <i>Apricot tart, pastry cream, and yogurt ice cream</i>	12€
Soupe froide de fruits rouges, sorbet au citron et au basilic <i>Chilled red berry soup, lemon and basil sorbet</i>	12€
Moelleux aux pommes, amandes torréfiées, coulis de caramel au cidre et glace au calvados <i>Apple fondant cake, roasted almonds, cider caramel coulis, and Calvados ice cream</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

* 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.



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

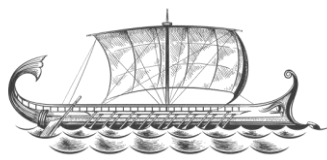
Pan-fried oyster mushrooms with fresh herbs

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

Gaspacho, croûtons à l'ail et chorizo Bellota
Gazpacho, garlic croutons, and Bellota chorizo

Ou/or

Crevettes sautées à l'huile de persil, lentilles corail, émulsion au soja et au gingembre

Sautéed prawns with parsley oil, coral lentils, soy and ginger emulsion

Ou/or

Burrata, tomates à l'ancienne, courgettes et pesto
Burrata, heirloom tomatoes, zucchini and pesto

PLATS / MAIN COURSES

Cotriade de nos côtes, chou romanesco, courgettes et brocoli
"Cotriade" from our coasts, romanesco broccoli, zucchini and broccoli

Ou/or

Magret de canard poêlé, polenta crémeuse au parmesan et sauce vierge d'olives

Pan-seared duck breast, creamy parmesan polenta and olive "sauce vierge"

Ou/or

Cabillaud rôti piqué à l'échine fumée de Normandie, purée onctueuse de pommes de terre, beurre aux fines herbes et jeunes pousses de salade
Roasted cod larded with smoked pork loin, creamy mashed potatoes, herb butter and young salad shoots

DESSERTS / DESSERTS

Fromages normands, salade verte, caramel de cidre et chutney de pommes
Normandy cheeses, green salad, cider caramel and apple chutney

Ou/or

Soupe froide de fruits rouges, sorbet au citron et au basilic
Chilled red berry soup, lemon and basil sorbet

Ou/or

Tarte à l'abricot, crème pâtissière et glace au yaourt
Apricot tart, pastry cream, and yogurt ice cream

Ou/or

Crème brûlée au chocolat noir
Dark chocolate 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 rôti, purée fine de brocoli, chou romanesco et huile de truffe
Roasted cod, smooth broccoli purée, romanesco broccoli and truffle oil

Canard poêlé, polenta, olives et parmesan
Pan-seared duck, polenta, olives, and parmesan

Chèvre frais de chez Noémie, salade et caramel au cidre
Fresh goat's cheese from Noémie's, salad and cider caramel

Soupe de fruits rouges, sorbet au citron et au basilic, crème en légèreté et amandes torréfiées
Red berry soup, lemon and basil sorbet, light 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.

 : Plats végétariens. *Vegetarian dishes.*

* 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.