

## Le Vieux Honfleur

RESTAURANT DU PORT

### ENTRÉES / STARTERS

- Crevettes sautées à l'ail, boulgour et huile de persil, pignons de pin rôtis, émulsion soja-gingembre 24€  
*Prawns sautéed with garlic, bulgur and parsley oil, roasted pine nuts, soy-ginger emulsion*
- ✓ Velouté de Courge, fromage de chèvre de chez Noémie, huile de Noix et ciboulette 18€  
*Squash soup, Noémie's goat's cheese, walnut oil and chives*
- Tartare de Daurade, fruits de la passion, cébettes et avocat 24€  
*Tartar of sea bream, passion fruit, spring onions and avocado*
- ✓ Salade d'endives, boulgour et citron confit, céleri et éclats de chèvre normand 21€  
*Endive salad with bulgur and lemon confit, celery and slivers of Norman goat's cheese*
- Céleri en rémoulade, chaire de crabe et pommes de Normandie (supplément caviar 8€) 27€  
*Remoulade celery, crabmeat and Normandy apples (€8 caviar supplement)*

### PLATS / MAIN COURSES

- Sole façon meunière, écrasé de pommes de terre et citron confit maison 48€  
*Meunière style sole, mashed potatoes and homemade candied lemon*
- Lotte en marmite, andouille de Vire, panais en purée et rôtis 33€  
*Monkfish stew, Vire andouille sausage, parsnip purée and roasted parsnips*
- Filet de Bar Poêlé, fondue de fenouil aux olives et boulgour aux herbes, Sauce Soubise 34€  
*Pan-fried fillet of sea bass, fennel fondue with olives and bulgur with herbs, Soubise sauce*
- Magret de canard français, polenta crémeuse au parmesan et sauce vierge d'olives 33€  
*French duck breast, creamy parmesan polenta and olive "sauce vierge"*
- ✓ Risotto safrané, panais rôti, pleurotes, chou romanesco et parmesan 29€  
*Saffron risotto, roasted parsnips, oyster mushrooms, Romanesco cabbage and Parmesan cheese*

### DESSERTS / DESSERTS

À commander en début de repas

- Fromages normands, salade verte, caramel de cidre et chutney de pommes 12€  
*Normandy cheeses, green salad, cider caramel and apple chutney*
- Crème brûlée à la fève de tonka 12€  
*Tonka beans crème brûlée*
- Tarte au citron, crème légère au mascarpone, vanille et zestes de citron 12€  
*Lemon tart with light mascarpone cream, vanilla and lemon zest*
- Crumble de pommes caramélisées et flambées au calvados servi tiède, glace à la vanille 12€  
*Caramelised apple crumble flambéed with calvados served warm with vanilla ice cream*
- Moelleux au chocolat noir et amandes, glace café 12€  
*Dark chocolate and almond cake with coffee ice 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.*

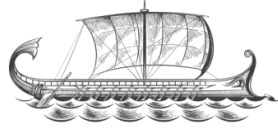
✓ : Plats végétariens. Vegetarian dishes



: Plats sans gluten. Gluten free 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

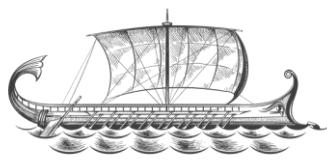
*Pan-fried oyster mushrooms with fresh herbs*

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



Velouté de Courge, fromage de chèvre de chez Noémie,  
huile de Noix et ciboulette

*Squash soup, Noémie's goat's cheese, walnut oil and chives*

**Ou/or**

Tartare de Daurade, fruits de la passion, cébettes et avocat  
*Tartar of sea bream, passion fruit, spring onions and avocado*

**Ou/or**

Crevettes sautées à l'ail, boulgour et huile de persil, pignons de pin rôtis,  
émulsion soja-gingembre

*Prawns sautéed with garlic, bulgur and parsley oil, roasted pine nuts, soy-ginger emulsion*

### PLATS / MAIN COURSES

Lotte poêlée, andouille de Vire, panais rôtis et en purée

*Pan-fried monkfish, Vire andouille sausage, roasted parsnips and mashed parsnips*

**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**

Bar rôti, risotto au safran, chou romanesco et pleurotes

*Roast sea bass, saffron risotto, Romanesco cabbage and oyster mushrooms*

### DESSERTS / DESSERTS

Fromages normands, salade verte, caramel de cidre et chutney de pommes

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

**Ou/or**



Moelleux au chocolat noir et amandes, glace café  
*Dark chocolate and almond cake with coffee ice cream*

**Ou/or**

Crème brûlée à la fève de tonka  
*Tonka beans crème brûlée*

**Ou/or**

Crumble de pommes caramélisées et flambées au calvados servi tiède,  
glace à la vanille

*Caramelised apple flambéed with calvados served warm with vanilla ice cream*

## MENU CHAMPLAIN

**56 euros**

5 plats / 5 courses

Servi pour l'ensemble de la table

*Served for the whole table*

Céleri en rémoulade, chair de crabe et pommes de  
Normandie, caviar oscietre français  
*Remoulade celery, crabmeat and Normandy apples french  
oscietre caviar*

Lotte poêlée, andouille de Vire, panais en purée et rôtis  
*Pan-fried monkfish, Vire andouille sausage, parsnip purée and  
roasted parsnips*

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

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

Pommes caramélisées et flambées au Calvados, crumble et  
crème glacée à la vanille  
*Caramelised apples flambéed with Calvados, crumble and  
vanilla ice 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.*



: Plats sans-gluten. *Gluten free 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.*

Collection

SAINT-SIMÉON