



Niché au cœur de Honfleur, La Boucane est bien plus qu'un simple restaurant : c'est un lieu qui perpétue depuis des générations une tradition d'accueil et de convivialité. Autrefois tenue par la célèbre Mère Toutain, cette auberge accueillait des artistes, écrivains et voyageurs en quête d'inspiration.

Parmi eux, Claude Monet, qui immortalisa La Boucane dans son célèbre tableau La Route sous la neige, réalisé en 1867.

Nous sommes fiers de perpétuer cette tradition d'hospitalité, en célébrant les saveurs authentiques de notre région tout en honorant le passé artistique qui fait vibrer ces murs. Laissez-vous transporter par l'atmosphère unique de ce lieu où histoire et gastronomie se rencontrent.





LES ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD Cuit au naturel, chutney de pommes et fenouil	25€
✓ OEUF PARFAIT De la ferme de Bourneville, asperges et copeaux de parmesan syphon à l'ail des ours	22€
✓ TARTARE DE TOMATES Burrata, pistou, échalotes croustillantes	21€
✓ QUINOA En salade, avocat brûlé, betterave et concombre, croûtons frits	19€

LES PLATS

VOLAILLE FERMÈRE FAÇON VALLÉE D'AUGE Pommes de terre darphin roulées	36€
CÔTE DE BŒUF (pour 2 personnes, 30 minutes d'attente) Grillée à la cheminée, pommes frites maison, sucrose, béarnaise au balsamique de cidre de chez Maison le Paulmier	95€
OSSO BUCCO DE LOTTE Risotto d'asperges, beurre blanc aux herbes fraîches	36€
✓ FRICASSÉE DE LÉGUMES PRINTANIER Coulis de laitue	21€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Mac & Cheese « Camembert »	10€
Frites maison	10€
Salade verte	8€

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS	12€
-------------------------------	-----

LES DESSERTS

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS	14€
TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES Crème fermière de chez Borniambuc et crème glacée au Calvados	14€
FRAISE MELBA Crèmeux vanille et citron, fraises, glace vanille, coulis de fruits rouges	14€
TARTE AU CHOCOLAT ET CAFÉ Aux éclats de noisettes caramélisées, glace cappuccino, sauce chocolat	14€

Prix nets, taxes et service compris

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.



LE PLATEAU DE FRUITS DE MER

70€

À commander avant 18h la veille de votre repas

1 tourteau
6 huîtres
6 langoustines
10 crevettes roses
200g de bulots

Supplément homard entier
Tarif soumis à la saisonnalité

LES HUÎTRES N°3 DE BLAINVILLE-SUR-MER

Par 6	20€
Par 9	30€
Par 12	40€

LE MENU DE LA MÈRE TOUTAIN

Servi du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement.

48€

✓ TARTARE DE TOMATES

Burrata, pistou, échalotes croustillantes

-

POULET VALLÉE D'AUGE

Sauce au cidre de Normandie, Pommes Darphin

-

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS

Chutney figue-raisin

-

TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES

Crème fermière de chez Borniambuc
crème glacée au Calvados

Prix nets, taxes et service compris

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. Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.

Tous nos plats sont « Fait Maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les informations sur les allergènes sont disponibles sur simple demande.