LA BOUCANE

BISTRO

Niché au cœur de Honfleur, La Boucane est bien plus qu'un simple restaurant : c'est une maison habitée par le temps, qui perpétue depuis des générations une tradition d'accueil et de convivialité, faite de simplicité et de sincérité.
Autrefois tenue par la célèbre Mère Toutain, cette auberge accueillait artistes, écrivains et voyageurs venus chercher ici un refuge, une inspiration, ou simplement un moment suspendu face à la lumière si singulière de la Côte Fleurie.

Parmi eux, Claude Monet saisit l'âme du lieu et l'immortalisa dans son tableau La Route sous la neige, peint en 1867. En levant les yeux aujourd'hui, vous découvrirez la réplique de cette œuvre accrochée au mur, comme un écho discret de cette histoire artistique toujours vivante entre ces murs.

Nous poursuivons aujourd'hui cet héritage avec respect et passion, en célébrant les saveurs authentiques de notre terroir et les saisons qui rythment notre cuisine.

À La Boucane, chaque service
est une invitation à ralentir,
à ressentir et à goûter
Honfleur dans ce qu'elle
a de plus vrai entre
histoire, émotion
et générosité.

LA BOUCANE

BISTRO

LES ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON — 26€
Compotée d'oignons rouges

RAVIOLE DE HOMARD — 27€
Bisque crémeuse, lit d'épinards

MAQUEREAU À LA FLAMME — 25€
Crème de courgettes, fraîcheur de courgettes à l'estragon, siphon moutarde Savora

VELOUTÉ GLACÉ À LA TRUFFE — 25€
Truffe d'été, poireaux, pommes de terre

LES PLATS

VOLAILLE FERMIÈRE DE NORMANDIE FAÇON VALLÉE D'AUGE — 34€
Pommes de terre Darphin roulées

CÔTE DE BŒUF, RACE NORMANDE (pour 2 personnes, 30 minutes de préparation) — 110€
Grillée à la cheminée, pommes frites maison, sucrine, sauce camembert

CABILLAUD RÔTI — 34€
Ratatouille aux légumes d'été, sauce vierge aux tomates et poivrons

CHOU-FLEUR RÔTI — 28€
Purée de haricots coco, grenade, amandes

PIÈCE DE COCHON — 34€
Étuvée de haricots coco blancs, gingembre, citron confit, sauce barbecue

LES ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois — 10€

Frites maison — 10€

Salade verte — 8€

FROMAGES

À commander en début de repas

Assiette de fromages normands — 12€

Camembert chaud en feuille de brick, caramel aux poivres — 12€

LES DESSERTS

À commander en début de repas

TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES — 14€
Crème fermière de chez Borniambuc, crème glacée au Calvados

ILE FLOTTANTE VANILLE — 14€
Crème anglaise vanillée, caramel de cidre, amandes effilées torréfiées

DAME BLANCHE — 14€
Tuile dentelle aux amandes

Plat végétarien Viande bovine française

Prix nets, taxes et service compris.
Les informations sur les allergènes sont disponibles sur simple demande.

LA BOUCANE
BISTRO

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€

MAQUEREAU À LA FLAMME
Crème de courgettes, fraîcheur de courgettes à l'estragon
siphon moutarde Savora

-

VOLAILLE FERMIÈRE FAÇON VALLÉE D'AUGE
Pommes de terre Darphin roulées

-

CAMEMBERT CHAUD EN FEUILLE DE BRICK
Caramel aux poivres

-

TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES
Crème fermière de chez Borniambuc, crème glacée au Calvados

Prix nets, taxes et service compris.
Les informations sur les allergènes sont disponibles sur simple demande.