



Le Vieux Honfleur

RESTAURANT DU PORT

ENTRÉES | STARTERS

- ✓ Salade de courgette et sésame grillé, betterave, gingembre et œuf mollet 21€
Zucchini and toasted sesame salad, beetroot, ginger and soft-boiled egg
- Saint-Jacques de nos côtes en carpaccio, pain frit à l'huile d'olive, fruits de la passion 25€
Local scallops carpaccio, olive oil fried bread, passion fruit
- Langoustines saisies, linguine et bisque d'étrilles, bergamote et estragon 35€
Seared langoustines, linguine with crab bisque, bergamot and tarragon
- Velouté de chou-fleur, sommités et pickles, moules marinières et andouille de Vire, croûtons à l'huile d'olive 21€
Cauliflower velouté, florets and pickles, mussels marinière and Vire andouille, olive oil croutons
- Palourdes, ail et fines herbes - selon arrivage 23€
Clams with garlic and fine herbs - subject to availability

PLATS | MAIN COURSES

- Suprême de volaille poêlé, purée de pommes de terre, asperges et petits pois, jus de volaille au cidre 34€
Pan-fried chicken supreme, creamy mashed potatoes, asparagus and green peas, cider jus
- Lotte cuite façon meunière à la poudre d'algues, panais en purée et rôti, bouillon au curry 36€
Monkfish cooked meunière-style with seaweed powder, parsnip purée and roasted parsnips, curried foam
- Merlu poêlé, risotto aux coques, vierge de brocoli et jeunes pousses d'épinards 32€
Pan-seared hake, risotto with cockles, broccoli and baby spinach
- Saint-Jacques de nos côtes snackées, topinambours et céleri rave, chips et beurre blanc 36€
Seared local scallops, Jerusalem artichoke and celeriac, vegetable chips and white butter sauce
- Homard entier saisi, panisse, fenouil et pomme Granny Smith, sabayon citron 68€
Seared whole lobster, panisse, fennel and Granny Smith apple, lemon foam
- ✓ Risotto, panais rôtis et brocolis, parmesan croustillant 24€
Risotto, roasted parsnips and broccoli, crispy parmesan

FROMAGES | CHEESES

- Sélection de fromages normands, salade verte, caramel de cidre et chutney de pommes 12€
Selection of Norman cheeses, green salad, cider caramel and apple chutney
- Croustillant de Pont-l'Évêque, salade, chutney et caramel au cidre 12€
Crispy Pont-l'Évêque cheese, salad, chutney and cider caramel



Plats végétariens
Vegetarian dishes

Les incontournables

CAVIAR FRANÇAIS STURIA ORIGIN 30G

120€

Blinis et condiments
French Sturia Origin caviar 30 g
Blinis and condiments

HÛÎTRES N°3 DE NORMANDIE | OYSTERS

Par 6 18€

Producteur et provenance selon arrivage
Producer and origin subject to availability

Par 9 27€

Par 12 36€

PLATEAU DE FRUITS DE MER | SEAFOOD PLATTER

70€

1 tourteau, 6 huîtres, 6 langoustines, crevettes roses et bulots
1 brown crab, 6 oysters, 6 langoustines, prawns and whelks

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

8€ par accompagnement
8€ per side dish

Tagliatelles au beurre
Tagliatelle with butter

Pousses d'épinards à l'ail
Baby spinach with garlic

Écrasé de pommes de terre au citron confit
Mashed potatoes with candied lemon

Risotto au parmesan
Parmesan risotto

DESSERTS

14€

À commander en début de repas | To order at the start of the meal

Fraises marinées, menthe fraîche, sorbet rhubarbe, chantilly
Marinated strawberries, fresh mint, rhubarb sorbet, whipped cream

Cappuccino, ganache au chocolat noir, crème glacée au café, croquant noisette et crème légère
Cappuccino, dark chocolate ganache, coffee ice cream, hazelnut crunch and light cream



Moelleux au chocolat, glace vanille maison et amandes torréfiées
Warm chocolate fondant, homemade vanilla ice cream and toasted almonds

Riz au lait à la cannelle, éclats de biscuits, caramel au beurre salé
Cinnamon rice pudding, biscuit crumble, salted butter caramel



Plats sans-gluten
Gluten free dishes

MENU CHAMPLAIN

56 EUROS - MENU 5 PLATS

SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES EN CARPACCIO

Pain frit à l'huile d'olive, fruits de la passion

SEARED LOCAL SCALLOPS CARPACCIO

Olive oil fried bread, passion fruit

LOTTE CUITE FAÇON MEUNIÈRE À LA POUDRE D'ALGUES

Panais en purée et rôti, bouillon au curry

MONKFISH COOKED MEUNIÈRE-STYLE WITH SEAWEED POWDER

Parsnip purée and roasted parsnips, curried foam

SUPRÊME DE VOLAILLE POÊLÉ

Purée de pommes de terre, asperges et petits pois, jus de volaille au cidre

PAN-FRIED CHICKEN SUPREME

Creamy mashed potatoes, asparagus and green peas, cider jus

CROUSTILLANT DE PONT-L'ÉVÊQUE

Salade, chutney et caramel au cidre

CRISPY PONT L'ÉVÊQUE-CHEESE

Salad, chutney and cider caramel

CAPPUCCINO

Ganache au chocolat noir, crème glacée au café, croquant noisette et crème légère

CAPPUCCINO

Dark chocolate ganache, coffee ice cream, hazelnut crunch and light cream

Servi pour l'ensemble de la table - Served for the whole table

MENU VIEUX HONFLEUR

44 EUROS - MENU 3 PLATS

SALADE DE COURGETTE

Sésame grillé, betterave, gingembre et œuf mollet

ZUCCHINI SALAD

Toasted sesame, beetroot, ginger and soft-boiled egg

OU/OR

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR

Sommités et pickles, moules marinières et andouille de Vire, croûtons à l'huile d'olive

CAULIFLOWER VELOUTÉ

Florets and pickles, mussels marinière and Vire andouille, olive oil croutons



MERLU POÊLÉ

Risotto aux coques, vierge de brocoli et jeunes pousses d'épinards

PAN-SEARED HAKE

Risotto with cockles, broccoli and baby spinach

OU/OR

SUPRÊME DE VOLAILLE POÊLÉ

Purée de pommes de terre, asperges et petits pois, jus de volaille au cidre

PAN-FRIED CHICKEN SUPREME

Creamy mashed potatoes, asparagus and green peas, cider jus



MOELLEUX AU CHOCOLAT

Glace vanille maison et amandes torréfiées

WARM CHOCOLATE FONDANT

Homemade vanilla ice cream and toasted almonds

OU/OR

FRAISES MARINÉES

Menthe fraîche, sorbet rhubarbe, chantilly

MARINATED STRAWBERRIES

Fresh mint, rhubarb sorbet, whipped cream

Menu servi hors vendredis et samedis soirs

Menu not served on Friday and Saturday evenings