

LOXALIS

BISTRONOMIE & BONNE HUMEUR

CARTE.DES.METS

Restaurant

Honfleur

Harmonie Gourmande

9 Huitres de St Vaast n°3

9 Oysters of St Vaast n°3

Ou

Tartare de Saint Jacques et rouget barbet

Aux agrumes et grenade

Scallop and red mullet tartare with citrus and pomegranate

Ou

Foie gras de canard, fruit de la passion et curry

Duck Foie gras, passion fruit and curry

Filet de pintade rôti au thym, Purée au beurre salé

Fillet of guinea fowl, Mashed potatoes with salt butter

Ou

Fricassée de rognon de veau façon « Meurette »

Écrasé de pomme de terre au beurre salé

Fricassee of veal kidney "Meurette"

Potatoes crush with salted butter

Ou

Saumon juste rosé, curry de patate douce,

Jus à la mangue et coriandre

Pink salmon, sweet potato curry, Mango and coriander juice

Dessert « à la carte »

46€

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

Volaille origine France - Bœuf origine France - Veau origine France

LA LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

BISTRONOMIK

HORS SAMEDI SOIR – PAS DISPONIBLE « SOIRÉE ST VALENTIN »

6 Huitres de Saint Vaast n° 3

6 Oysters of Saint Vaast n°3

Ou

Daurade marinée, lentilles corail au lait de coco

Marinated sea bream, coral lentils with coconut milk

Ou

Œuf parfait façon Florentine

Egg perfect Florentine style

Ou

Suggestion du jour

Pêche du jour, risotto de quinoa saffrané

Fish of the day, quinoa risotto with saffron

Ou

Ravioles de bœuf confit et son consommé

Beef confit ravioli with consommé

Ou

Suggestion du jour

Crumble aux pommes, glace cannelle

Apple crumble with cinnamon cream

Ou

Crème brûlée au lait d'amande

Almond milk crème brûlée

Ou

Café ou Thé gourmand (+2€)

Entrée - Plat / Plat- Dessert **28€**

(Formule uniquement disponible le midi- Only lunchtime)

Entrée – Plat – Dessert **35€**

(Formule disponible tous les jours, hors samedi soir, PAS DISPONIBLE « SOIRÉE ST VALENTIN »)

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

Volaille origine France - Bœuf origine France - Veau origine France

LA LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

Menu Gourmet

ENTREE FROIDE

Tartare de Saint Jacques et rouget aux agrumes

ENTREE CHAUDE

Soupe VGE de Paul Bocuse :

Consommé de bœuf, truffes

Escalope de foie gras, paleron de bœuf et petits légumes

PLAT

Aiguillettes de bavette Wagyu (90gr),

Émulsion de béarnaise

Pressé de pomme de terre frit

DESSERT

Au choix

62

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

Volaille origine France - Bœuf origine France - Veau origine France

LA LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE



MENU DU JARDIN



Vegan - Sans Lactose - Sans Gluten

ENTREE

Velouté de lentilles corail,
Patates douces et lait de coco

PLAT

Risotto de quinoa et légumes du marché

DESSERT

Nage d'agrumes, menthe et verveine

35

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

Volaille origine France - Bœuf origine France - Veau origine France

LA LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

Menu Enfant -12ans

KID MENU -12 YEARS

Entrées

Foie gras sur toast

Duck foie gras on toast

ou

Petite salade nordique

Nordic salad

Plats

Émincé de filet de volaille, pomme croquette et crémeux carotte

Sliced chicken fillet with potato croquette and creamy carrot

ou

Filet de poisson du jour, sauce normande, purée de
pomme de terre et carotte confite

*Fillet of fish of the day, Normandy sauce, mashed potatoes and carrot
confit*

Desserts

Moelleux au caramel, crème vanillée

Runny cake caramel, vanilla cream

ou

Boule de glace vanille ou sorbet caco

Scoop of vanilla ice cream or cacao sorbet

Entrée - Plat / Plat - Dessert

14€

Entrée - Plat - Dessert

18€

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

Volaille origine France - Bœuf origine France - Veau origine France

LA LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE



PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

Volaille origine France - Bœuf origine France - Veau origine France

LA LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE