

L'ABSINTHE

HONFLEUR



RESTAURANT

L'ABSINTHE

HONFLEUR

Entrées

| | | | |
|--|----|---|----|
| SOUPE DE POISSONS, croûtons et rouille | 14 | ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE, caramel de gingembre et julienne de citron confit | 27 |
| SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE | 13 | ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (6 pièces) | 16 |
| HUITRES CHAUDES au beurre d'aneth (6 pièces) | 21 | INVOLTINIS DE SPECK, CRÈME DE PARMESAN | 17 |
| MOULES GRATINÉES au beurre persillé | 14 | OS À MOELLE À LA FLEUR DE SEL et ses toasts | 18 |
| HARENGS, POMMES À L'HUILE | 13 | TERRINE DE FOIES DE VOLAILLES | 14 |
| GRAVLAX DE SAUMON, marinade acidulée | 17 | PLANCHE DE CHARCUTERIES | 21 |
| OEUF POCHÉ À LA CRÈME DE HADDOCK, ciboulette | 17 | PLANCHE DE FROMAGES | 18 |
| CROUSTILLANTS DE CREVETTES À LA MENTHE, sauce soja | 16 | PLANCHE MIXTE | 23 |
| GAMBAS À LA PLANCHA, huile de noisettes 1 pièce 180 grs | 24 | Maison Petrossian | |
| BOITE DE SARDINES "La Belle Iloise" | 14 | TARAMA, le pot de 100 grs | 17 |
| | | CAVIAR OSSETRA, la boîte de 30 grs | 89 |

Fruits de mer

| | |
|------------------------|----|
| BULOTS | 13 |
| CREVETTES ROSES | 19 |
| CREVETTES GRISES | 13 |
| TOURTEAU ENTIER | 21 |
| DEMI HOMARD MAYONNAISE | 35 |
| LANGOUSTINES | 31 |
| 6PIECES | |

Huitres de Normandie

| | LES 6 | LES 9 | LES 12 |
|---------------------------|-------|-------|--------|
| SPÉCIALES SAINT-VAAST N°3 | 12 | 18 | 23 |
| N°2 | 16 | 24 | 31 |
| PLEINE MER N°3 | 11 | 16 | 21 |
| UTAH N°2 | 21 | 31 | 41 |

Nos plateaux

L'ASSIETTE

23

3 PLEINE MER, 3 SAINT-VAAST
BULOTS, CREVETTES ROSES, CREVETTES
GRISES, AMANDES DE MER

L'ABSINTHE

49

3 PLEINE MER, 3 SAINT-VAAST
BULOTS, CREVETTES ROSES, CREVETTES GRISES,
AMANDES DE MER, 1/2 TOURTEAU
LANGOUSTINES

ASSIETTE DÉGUSTATION

38

6 PLEINE MER N°3
6 SAINT-VAAST N°3
6 UTAH N°2

ROYAL

85

3 PLEINE MER, 3 SAINT-VAAST, 3 UTAH
BULOTS, CREVETTES ROSES, CREVETTES GRISES,
AMANDES DE MER, 1 TOURTEAU
LANGOUSTINES ET 1/2 HOMARD

L'ABSINTHE

HONFLEUR

Plats

| | | | |
|--|----|--|------|
| DEMI HOMARD FROID, frites et mayonnaise maison | 38 | ENTRECÔTE DE BOEUF, frites et salade, sauce béarnaise ou poivre | 32 |
| AIGUILLETES DE CABILLAUD FAÇON FISH AND CHIPS | 18 | STEAK TARTARE, frites et salade | 23 |
| VOL AU VENT DE LA MER et julienne de légumes | 23 | SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU ROMARIN et purée de pommes de terre | 32 |
| FILET DE CABILLAUD À LA CRÈME DE CHORIZO et riz safrané | 27 | ROGNON DE VEAU, sauce Normande et gratin dauphinois | 28 |
| ENCORNETS À LA PROVENÇALE et mini-ratatouille | 25 | TRIPES À LA MODE DE CAEN et pommes vapeurs | 20,5 |
| SOLE MEUNIÈRE et ses pommes vapeur | 48 | CONFIT DE CANARD et pommes persillées | 27 |
| LOTTE FAÇON TAJINE aux épices douces et semoule | 29 | BURGER DE BOEUF AU LARD GRILLÉ, OIGNONS CONFITS ET CAMEMBERT, frites et salade | 23 |
| SAUMON À LA PLANCHA, beurre d'ail et citron, pommes écrasées | 25 | CÔTE DE VEAU À LA PANCETTA et pommes persillées | 35 |
| HOMARD ENTIER RÔTI au beurre d'herbes et ses légumes | 59 | CÔTE DE BOEUF POUR 2 PERSONNES race Normande environ 1,2 kg | 88 |
| CHOUCROUTE DE LA MER (saumon, lotte, haddock, crevettes, langoustines, moules) | 32 | TOMAHAWK DE COCHON pour 1 personne | 35 |

Salades

| | | | |
|---|----|---|----|
| SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT | 18 | LINGUINES AUX PLEUROTÉS, crème de Tartufata et Parmesan | 19 |
| SALADE OCÉANE AU SAUMON MARINÉ, CREVETTES ET AVOCAT | 21 | LINGUINES AU PESTO, BURRATA ET PARMESAN | 18 |

Suppléments : Frites, Légumes, Salade, Linguines, Pommes persillées, Purée, Pommes vapeur (6)

Fromages et Desserts

Les Fromages

| | | |
|--------------------|-------------|----|
| Le PONT L'EVÊQUE | | |
| Le CAMEMBERT | La portion. | 7 |
| Le BLEU D'AUVERGNE | Deux choix | 11 |
| Le CHÈVRE CENDRÉ | | |

Les Glaces

La boule 4

| | |
|---------------------|---------|
| CHOCOLAT | CITRON |
| CAFÉ | MANGUE |
| PISTACHE | PASSION |
| VANILLE | FRAISE |
| CARAMEL BEURRE-SALÉ | POMME |
| RHUM-RAISINS | |

Les Desserts de notre pâtissier

| | |
|--|----|
| BABA AU RHUM, chantilly maison | 12 |
| TARTE FINE AUX POMMES CARAMÉLISÉES | 11 |
| ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES | 11 |
| PROFITÉROLE AU CHOCOLAT COULANT | 11 |
| MI-CUIT AU CHOCOLAT, glace vanille | 11 |
| NOUGAT GLACÉ AUX FRUITS CONFITS ET FRUITS SECS | 14 |
| SOUFFLÉ MANGUE PASSION, glace au gingembre | 14 |
| CAFÉ GOURMAND | 11 |

Les Coupes glacées

| | |
|---------------------------|----|
| CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS | 14 |
| COUPE COLONNEL | 14 |
| COUPE NORMANDE | 14 |
| DAME BLANCHE | 14 |

L'ABSINTHE

HONFLEUR

Le Menu Sympa

Entrée, Plat et Dessert - 31.90€

Entrées

au choix

SOUPE DE POISSONS, croûtons et rouille

6 PLEINE MER n°3

MOULES GRATINÉES au beurre persillé

TERRINE DE FOIES DE VOLAILLES

Plats

au choix

VOL AU VENT DE LA MER ET SES LÉGUMES

ENCORNETS À LA PROVENÇALE, ratatouille

SAUMON À LA PLANCHA, beurre d'ail et citron, pommes écrasées

FAUX-FILET SAUCE BÉARNAISE et frites

Desserts

au choix

1 FROMAGE AU CHOIX

ILE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES

NOUGAT GLACE MAISON

CAFE GOURMAND

Le Menu très Sympa

Entrée, Plat et Dessert - 41.90€

Entrées

au choix

SOUPE DE POISSONS, croûtons et rouille

6 SAINT-VAAST 2

CROUSTILLANTS DE CREVETTES À LA MENTHE, sauce soja

OEUF POCHÉ À LA CRÈME DE HADDOCK ET CIBOULETTE

INVOLTINIS DE SPECK, CRÈME DE PARMESAN

Plats

au choix

FILET DE CABILLAUD, CRÈME DE CHORIZO et mini ratatouille

LOTTE FAÇON TAJINE aux épices douces et semoule

CONFIT DE CANARD et pommes persillées

ROGNON DE VEAU, sauce Normande et gratin dauphinois

Desserts

au choix

1 FROMAGE OU 1 DESSERT AU CHOIX

Sur la Carte et Suggestions

Le Menu des Bambins

1 SIROP

NUGGETS MAISON OU FISH AND CHIPS

1 BOULE DE GLACE

13