

Restaurant
Brasserie
Bar
HONFLEUR

L'Alcyone

Bienvenue chez Vous

Tél. 02 31 89 56 85

contact@restaurant-honfleur-alcione.fr

ON Y MANGE BIEN, ON S'Y SENT BIEN, ON Y REVIENT !

**COMMANDEZ
EN LIGNE**

en flashant ce QR Code



Restaurant labélisé en décembre 2013

"Maître Restaurateur"



L'Alcyone

Bienvenue chez Vous

Restaurant - Brasserie - Bar

Tél. 02 31 89 56 85

contact@restaurant-honfleur-alcione.fr

Restaurant labellisé en décembre 2013

"Maître Restaurateur"



Entrées

- Foie Gras Maison 15€
- Poké Bowl 13€
Saumon mariné, soja et miel, avocat, concombre et radis
- Carpaccio de Bœuf et Copeaux de Parmesan 12€
- Croustillant Chèvre et Miel 11€
- Cassolette d'Escargots et Fondue de Poireaux 11€
- Feuilleté de Gambas et Asperges Vertes 12€
- Soupe de Poisson 9€

Fruits de Mer

- Assiette de Crevettes Roses 10€
- 6 Huîtres n°3 12€
- Assiette de Bulots 9€

LE PLATEAU

1 personne 35€

1/2 tourteau, bulots, 6 huîtres, crevettes roses, crevettes grises, 3 langoustines

2 personnes 60€

2 x 1/2 tourteaux, 12 huîtres, bulots, crevettes roses, crevettes grises, 6 langoustines

Moules

- Marinière *Vin blanc* 13,5€
- Poulette 13,5€
Beurre blanc, crème, vin blanc
- Normande 13,5€
Camembert, crème, vin blanc
- Roquefort 13,5€
Roquefort, crème, vin blanc
- Curry 13,5€

*(Toutes nos moules sont servies avec des frites)
Demandez le lieu de production*

Menu Ardoise*

Entrée + Plat + Dessert

17€

* Voir l'Ardoise.

Servi tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h

Menu Midi*

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert

13,50€

* Voir l'Ardoise. Servi du lundi au vendredi de 12h à 14h

Menu Gourmand

27€

Entrée marquée d'un ●

et voir Ardoise
+

Plat marqué d'un ●
et voir Ardoise
+

Dessert marqué d'un ●

Spécialités

- Le Clacos 19,5€
Camembert servi rôti au four dans son emballage, avec charcuterie, salade et pommes de terre grenaille
- Le Pont les Vaches 19,5€
Pont-l'Evêque servi rôti au four dans son emballage, avec charcuterie, salade et pommes de terre grenaille

Viandes

- Entrecôte maturée 40 jours VBF (280 gr) 26€
- Magret de Canard (250 gr) 22€
- Faux-Filet maturé (250 gr) 22€
- Fricassé de Volaille au Camembert 16€
- Burger 12€

Toutes nos viandes et poissons sont servies avec au choix : frites, salade, riz ou haricots verts, ainsi qu'une sauce au choix : Camembert, Poivre, Roquefort, Poulette ou Echalote.

Viande d'origine Française et Union Européenne

VBF : Viande Bovine Française

Poissons

- La légendaire Choucroute de la Mer 20€
Saumon, haddock, cabillaud, moules, crevettes, pommes de terre vapeurs, chou
- Matelote à la Honfleuraise 18€
Pommes de terre cuites dans un fumet au Cidre, saumon, cabillaud, haddock, crevette, moules et beurre blanc
- Pavé de Cabillaud en croûte de Parmesan 17€
- Gambas à la Plancha 19€
- Aile de Raie 16€

Salades

Salade Blanchette 15€

Brick de chèvre, pommes caramélisées, miel, lardons, salade

Salade César 15€

Salade, émincé de poulet, œuf dur, anchois, parmesan et sauce César

Italian Bowl 15€

Jambon de Serrano, tomate, mozzarella, salade, basilic et pignons de pain

Veggie Bowl 9,5€

Melon, avocat, radis, concombre, tomate cerise, flocon avoine

Galettes

Galette Biquette 12€

Fromage de chèvre, crème, emmental râpé, pomme caramélisée, miel

Galette Normande 12€

Emincé de volaille, champignons, Camembert, Emmental, crème

Galette Complète 10€

Jambon, emmental râpé, oeuf, champignons, crème

Galette Chaloupe 10€

Saumon, crème, citron, champignons, Emmental râpé

Galette Tradition 9€

Jabon, œuf, Emmental

Pizzas

3 Fromages 14€

Sauce tomate, fromage à pizza, Camembert, Pont-l'Évêque

Calzone 13€

Sauce tomate, fromage à pizza, jambon blanc, œuf

Régina 12€

Sauce tomate, fromage à pizza, origan, jambon, champignons

Margherita 10€

Sauce tomate, fromage à pizza, origan

Menu Enfant 10€

ENTRÉES

Œuf dur Mayonnaise

Petite Charcuterie

Petite Crudités

PLATS

Nuggets

frites ou haricots verts

Steak Haché

frites ou haricots verts

Filet de Poisson

frites ou haricots verts

DESSERTS

Mousse au Chocolat

Glace Deux Boules

Crêpe au Sucre

ou Nutella

Glace Artisanale

Glaciers des Alpes

1 boule 2,5€

• 2 boules 4,5€

3 boules 6,5€

Pour tout supplément

(chocolat, chantilly) 1 €

Parfums :

Café, Caramel au Beurre Salé, Chocolat, Cassis, Fraise, Framboise, Vanille, Menthe, Pistache, Noix de Coco, Pomme Verte, Rhum Raisin, Citron.

DESSERTS

Desserts des Menus avec un •

Les Classiques

7,5€

- Café ou Thé Gourmand
- Crème Brûlée
- Fromage Blanc, pomme et caramel d'Isigny
- Riz au Lait
- Tartelette aux Pommes tièdes, confiture de lait et glace vanille
- Mousse au Chocolat
- Assiette de Fromages
- Bohémienne (mousse au chocolat, glace vanille et chocolat chaud)
- Profiteroles au Chocolat
- L'Açaï Bowl aux fruits de saison

Les Crêpes

- Sucre 3,5€
- Beurre-sucre ou sucre-citron 4€
- Chocolat ou Miel 4€
- Salidou (Caramel au Beurre salé) 4,5€
- Nutella ou Chantilly 4,5€
- Grand Marnier ou Calvados 6,5€
- Gourmande 8€
(banane, Nutella, glace vanille et chantilly)
- Normande 8€
(pommes caramélisées compote, Calvados, caramel laitier)

Coupe Glacées 8,5€

Colonel

Glace citron, Vodka

Café ou Chocolat

Liégeois

Glace café ou chocolat

sauce choco ou café

ou chantilly

Banana Split

Banane, glace choco-

lat, café et fraise,

sauce chocolat et

chantilly)

Trou Normand

Glace pomme,

Calvados

Les Gaufres

- Sucre 4,5€
- Chocolat ou Miel ou Confiture 5,5€
(abricot, fraise, myrtille)
- Nutella ou Chantilly 5,5€
- Salidou 6,5€

BOISSONS

L'Alcyone en Folie 17h-19h

Apérol Spritz	12cl	6€
Pinte de Bière Stella ou Leffe	50cl	6€
Coupe de Champagne	12cl	7€
Cocktails	33cl	8,5€
Cocktails sans Alcool	25cl	6€

Cocktails 11€

Mojito 33 cl*

Cassonade, Citron Vert, Feuilles de Menthe, Rhum Ambré, Eau Gazeuse

Mojito Royal 33cl*

Cassonade, Citron Vert, Feuilles de Menthe, Rhum Ambré, Champagne

Martini Berries 33cl*

Citron Vert, Martini Blanc, Jus de Fraise

El Tropic 33cl*

Malibu, Jus d'Orange, Pamplemousse, Jus d'Ananas, Citron Pressé, Grenadine

Le Blue Jean 33cl*

Gin, Curaçao, Citron Vert, Cassonade

Le Vodkaïl 33cl*

Vodka, Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Citron Vert, Tonic, Sirop de Grenadine

L'Alcyone 33cl*

Rhum Blanc, Calvados, Jus de Pomme, Jus d'Orange

Le Mentonais 33cl*

Prosecco, lemoncello, eau gazeuse)

* : Tout supplément sera facturé 0,50€ (sirop, rondelle, lait, etc)

Bières

PRESSION	25cl	33cl	50cl
Leffe Blonde (6,6% alc.)	4€	6€	8€
Triple Karmeliet (8,4% alc.)	4€	6€	8€
Stella Artois (4,8% alc.)	3,5€	5€	7€
Kwak (8,4% alc.)	4€	6€	8€
Thorgoule Bio (5% alc.)	4€	6€	8€

BOUTEILLE

Desperados (5,9% alc.)	6€
Heineken (5% alc.)	4€
1664 sans alcool (0,4% alc.)	4€

NORMANDES

Au Pré d'ma Blonde (6% alc.)	6,5€
Triple à la Mode de Caen (9% alc.)	
Caenette (4,5% alc.)	
Quai des Brunnes (5,6% alc.)	

Cocktails sans Alcool 8,5€

Tutti Frutti 25cl *

Jus d'Ananas, Jus de Pamplemousse, Jus d'Orange, Citron Pressé, Sirop de Grenadine, Eau gazeuse

Mocktail 25cl *

Cassonade, Citron Vert, Menthe Fraîche, Framboise, Coulis de passion

Green Touch 25cl *

Jus de Pomme, Citron Vert, Menthe Fraîche, Concombre, Limonade, Glace Pilée

Méli-Mélo 25cl *

Jus de Pêche, Jus d'Abricot, Sirop de Grenadine

* : Tout supplément sera facturé 0,50€ (sirop, rondelle, lait, etc)

Boissons Fraîches

Coca, Coca Light, Coca Zéro 33cl	3,5€
Limonade, Orangina, Ice-Tea 33cl	3,5€
Oasis Tropical, Schweppes Tonic ou Agrumes 33 cl	3,5€
Diabolo, Perrier 33cl	3,5€
Rauch 20cl	3,5€
<i>Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate, Pamplemousse</i>	
Fruits Pressé Orange ou Citron 20cl	4,5€

Eaux Minérales

	50cl	1l
Plancoët	4€	6€

Boissons Chaudes

Café Bar (<i>servi en dehors des heures de repas</i>)	1€
Expresso, Décaféiné, Noisette	2€
Expresso Double, Décaféiné Double, Café Crème	3,5€
Cappucino, Grand Crème, Chocolat Chaud	4€
Chocolat Viennois, Café Viennois	5€
Thés et Infusions	3,5€

Eaux de Vie et Liqueurs

	4cl
Calvados, Poire William, Cointreau, Baileys, Get 27, Get 31, Grand Marnier	6€
Cognac, Calvados VSOP	8€

Champagne

	12cl	75cl
Nicolas Feuillate	9€	50€

Pousse au Crime

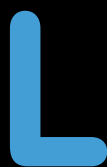
Vin Chaud Maison	3,5€
Grog Maison	4,5€
Irish Coffee	10€
Norman Coffee	10€
Jamaïcain Coffee	10€

Apéritifs

Apérol Spritz 12cl	9€
Kir Vin Blanc, Breton 12cl	3,5€
Kir Normand 12cl	4€
Pommeau, Porto, Muscat 12cl	5,5€
Suze 12cl, Campari 6cl	5€
Ricard 4cl	5€
Américano 20cl	10,5€
Whisky 4cl (Sir Petterson)	5€
Martini Blanc, Rouge 6cl	5€

Alcools et Spiritueux

	4cl
GIN	
Old Lady	6€
VODKA	
Poliakov	6€
RHUM	
Clément	6€
Vhana Brun	6€
MALIBU	
Malibu Coco	6€
WHISKYS	
Jameson	6€
Chivas 12 Ans	6€
Jack Daniel's	6€



LA VILLA DES SOUHAITS

Evadez-vous, reposez-vous



LOCATIONS SAISONNIÈRES

39, rue de la Chaussée
14600 HONFLEUR
Tél. : 06 22 92 77 30