



Restaurant
Brasserie
Bar
HONFLEUR

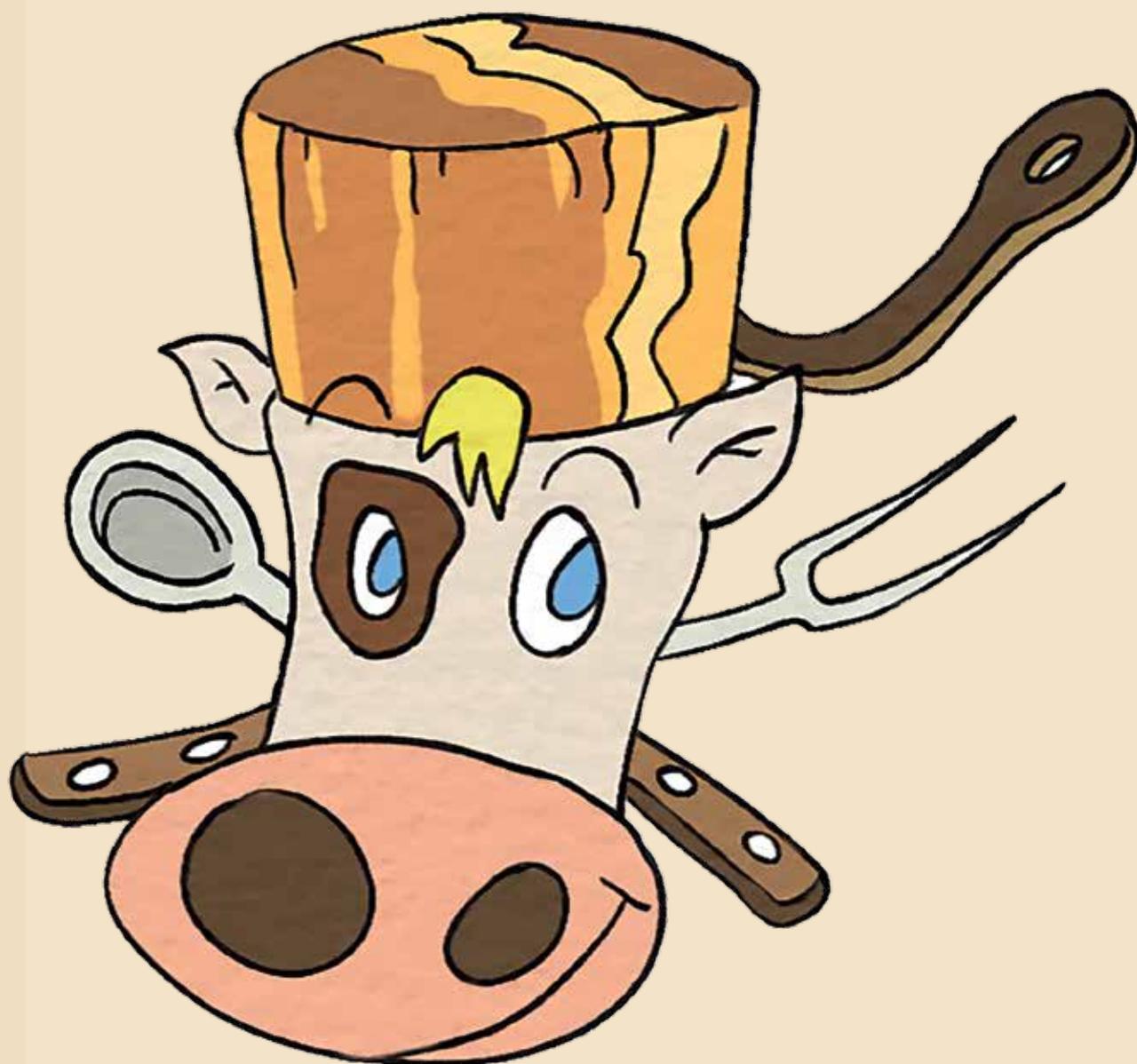
L'Alcyone

Bienvenue chez Vous

Tél. 02 31 89 56 85

contact@alcyone-honfleur.fr

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



Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux !
@lalcyone



À PARTAGER pour l'Apéritif (2 personnes)

PLANCHE FROMAGÈRE

20€

2 Croustillants de Neufchâtel au lard
4 fritots de camembert
Frites de comté
Tome de Savoie
Toasts de Pont-l'Évêque

PLANCHE COCHONAILLE NORMANDE

20€

Rosette fuseau, jambon blanc aux herbes, saucisse sèche au Camembert, échine de porc fumée et séchée, andouille de Vire, terrine de campagne à l'ancienne

PLANCHE DU PÊCHEUR

20€

Saumon fumé
Crevettes
Terrine de poissons
Calamars frits
Crevettes panées au Panko

PLANCHE ALCYONE (1,20 m)

23,50€

A confectionner vous-même (6 items au choix) parmi les planches proposées

PLANCHE ITALIENNE

20€

Mini-boules mozzarella, jambon italien, poivrons marinés, artichaut, beignets d'aubergine

Entrées / Salades

Ceviche de saumon à l'avocat et ses toasts	15€	Salade de chèvre chaud	15€
Carpaccio de boeuf (140 gr) Servi avec frites, carpaccio, balsamique, copeaux de parmesan, pesto rouge	16€	Toast de chèvre, salade, lardons, noix, miel	15€
Œuf cocotte au camembert	8,50€	Salade Végétarienne Salade, tomate, avocat, concombre, oignon rouge, artichaut, mini-boule de mozzarella	13€
Croustillant de Neufchâtel au lard	8,50€	Salade César Salade, croûtons, oeufs durs, poulet, copeaux de parmesan, sauce César	16€
Fritots de camembert Camembert pané et frit	8,50€	Salade Poké bowl (poulet, saumon ou veggie) quinoa, avocat, carottes, concombre, fèves d'edamame, chou rouge	15€
Wrap Veggie Salade, carottes, concombre, avocat, fromage blanc	8,50€	Salade Italienne Jambon fumé, Mozzarella, poivrons, artichaut, tomate	16€
Avocat cocktail	8,50€		
Assiette de crevettes (12 pièces)	12€		
6 Huîtres n°3	13€	12 Huîtres n°3	23€

Menu Enfant 11€

Plats

Nuggets
(frites ou haricots verts)
Steak haché
(frites ou haricots verts)
Pavé de poisson blanc,
beurre blanc
(frites ou haricots verts)

Desserts

Glace deux parfums
Mousse au chocolat
Crêpe au sucre,
nutella ou confiture
1 sirop à l'eau au choix

L

LA VILLA DES SOUHAITS

Evadez-vous, reposez-vous



LOCATIONS SAISONNIÈRES

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

Galettes

Biquette	13,50€
<i>Fromage de chèvre, crème, Emmental, pommes caramélisées, miel</i>	
Normande	13,50€
<i>Emincé de poulet, champignons, Camembert au lait cru, Emmental, crème</i>	
Complète	13,50€
<i>Jambon blanc, Emmental, œuf, champignons, crème</i>	
Chaloupe	13,50€
<i>Saumon frais, crème, citron, champignons, Emmental</i>	
Burger	14,50€
<i>Steak haché, oeuf, bacon, cheddar, emmental)</i>	

Burgers

Classique	13,50€
<i>Steak haché, cheddar, oignons rouges, cornichons, tomate, ketchup, mayonnaise</i>	
Végétarien 	12,50€
<i>Steak de légumes, cheddar, oeuf, oignons rouges, tomate, salade</i>	

Pizzas

Margherita	12,50€
<i>Sauce tomate, fromage à pizza, origan</i>	
Régina	13,50€
<i>Sauce tomate, fromage à pizza, origan, jambon blanc, champignons</i>	
3 Fromages	14€
<i>Sauce tomate, gorgonzola, parmesan, origan, mozzarella</i>	



Moules

Marinière	14,50€
<i>vin blanc</i>	
Poulette	15,50€
<i>vin blanc, beurre blanc et crème</i>	
Normande	15,50€
<i>vin blanc, crème, camembert</i>	
Roquefort	15,50€
<i>vin blanc, crème, roquefort</i>	

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

Spécialités

Le Clacos :	22,50€
<i>Camembert entier rôti au four dans son emballage, servi avec pommes de terre, charcuterie normande et salade verte. (+/- 15mn de cuisson)</i>	
Le Pont les vaches :	22,50€
<i>Pont l'Evêque entier rôti au four dans son emballage, servi avec pommes de terre, charcuterie normande et salade verte. (+/- 15mn de cuisson)</i>	
Coeur de Neufchatel	23,50€
<i>Pané et rôti au four, servi avec pommes de terre, charcuterie normande et salade verte. (+/- 15mn de cuisson)</i>	

Viandes

Cocotte d'émincé de volaille au camembert	16,50€
Bavette d'Aloyau à l'échalote confite (180 gr)	17€
Suprême de poulet jaune farci au camembert	18€
Pavé de Vire (steak d'andouille, 200g), sauce cidre	17€
Tartare de boeuf	18€
Filet de bœuf (250g), roquefort maison	24,50€

Toutes nos viandes sont d'origine VBF et/ou U.E.
Toutes nos viandes sont servies avec Ratatouille et pommes de terre

Poissons

Choucroute de la Mer	21.50€
Matelote à la Honfleuraise	21.50€
Aile de raie au beurre blanc (crème, beurre, vin, échalote)	18€
Pavé de cabillaud, sauce moutarde et estragon	21€

Toutes nos poissons sont servis avec Ratatouille et Riz

Supplément sauce : poivre, échalote, camembert, roquefort, poulette, moutarde et estragon 1,50€

Supplément garniture : frites, haricots vert, riz, ratatouille, pommes de terre, salade verte 3,50€

Les Incontournables

Le Mojito <i>Rhum, citron vert, sucre roux, menthe, eau gazeuse</i>	10,50€
La Pina colada <i>Rhum, Malibu, jus d'ananas, glace coco</i>	10,50€
Bloody Mary <i>Vodka, jus de tomate, citron jaune, sel de céleri, tabasco</i>	10,50€
Margarita <i>Tequila, triple sec, citron vert, sucre de canne</i>	10,50€
Tequila Sunrise <i>Tequila, jus d'orange, grenadine</i>	10,50€
Sex on the Beach <i>Vodka, liqueur de pêche, liqueur de framboise, jus de cranberry, jus d'ananas</i>	10,50€
Mojidos <i>Calvados, menthe, citron vert, cassonade, ginger beer</i>	10,50€
Mai-Tai <i>Rhum ambré, sirop d'orgeat, citron vert, Cointreau</i>	10,50€

Création de Valentin

ALCOOLISÉS

Banana Spritz <i>Sirop banane, Proseco, Malibu, Perrier, jus de citron</i>	10,50€
As de Coeur <i>Whisky, jus de pomme, cranberry, crème de mûre</i>	10,50€
Le Red <i>Vodka, gin, citron, orange, grenadine, cassis</i>	10,50€
La Citronette <i>Tequila, citron, crème de violette, ginger beer</i>	10,50€
Le Pinky <i>Rhum blanc, purée de framboise, citron, cranberry</i>	10,50€

NON ALCOOLISÉS

Le Red Fruit <i>Sirop de cassis, sirop de fraise, jus de pomme, jus de cranberry</i>	8,50€
L'Exotique <i>Sirop kiwi, jus d'ananas, jus d'orange</i>	8,50€
Le Pêcher Mignon <i>Sirop pêche, sirop fraise, jus d'ananas, jus d'orange</i>	8,50€

Les bières

La pression	25cl	33cl	50cl
Jupiler - 4,8% cl alc.	3,5€	5€	7€
Lefte Blonde - 6,6% cl alc.	4€	6€	8€
Triple Karmeliet - 8,4% cl alc.	4,5€	6€	9€
Kwak - 8,4% cl alc.	4€	6€	8€
Monaco	4€	6€	8€
Picon	4€	6€	8€
Panaché	4€	6€	8€
La bière du moment	4€	6€	8€
La bouteille			
Desperados - 5,9% cl alc.		6€	
Heineken - 5% cl alc.	4€		
1664 - 0% cl alc.	4€		
Bière Normande Thorgoule		33cl	
Ambrée - 6,5% cl alc.		6,50€	
Triple - 8,5% cl alc.		6,50€	
Blanche - 5% cl alc.		6,50€	
Blonde - 5% cl alc.		6,50€	

Le cidre

Le verre de cidre - 12 cl	3,50€
Le bolée de cidre - 20 cl	4,50€
Cidre pression demi sec - 25 cl	6€
Cidre pression demi sec - 50 cl	8€
Cidre pression demi sec - 75 cl	11€
Bouteille de Cidre bouché Brut	11€
Bouteille de Cidre bouché Doux	11€
Pétillant pomme poire (sans alcool) - 33 cl	4€
Jus de pomme fermier - 33 cl	4€



Moyens de paiement acceptés :     chèque et espèces

PRIX NET - SERVICE COMPRIS

Glace Artisanale

Glaciers des Alpes

1 boule	2,50 €
• 2 boules	4,50 €
3 boules	6,50 €

Pour tout supplément
(chocolat, chantilly) 1,50 €

Parfums :

Café, Caramel au beurre salé, chocolat, cassis, fraise, framboise, vanille, menthe, pistache., rhum raisin, pomme verte, coco, citron

Coupes Glacées

8,50 €

Colonel
Glace citron, Vodka

Café ou Chocolat Liégeois
Glace café ou chocolat, sauce choco ou café, chantilly

Banana Split
Banane, glace chocolat, vanille et fraise, sauce chocolat et chantilly

Trou Normand
Glace pomme verte, Calvados

DESSERTS

Desserts du menu avec un •

Les Classiques 8,50 €

- Café ou thé gourmand (+0,50 € dans le menu)
- Crème brûlée au caramel beurre salé
- Riz au lait
- Tartelette aux pommes, glace vanille
- Mousse au chocolat
- Assiette de fromages
- Bohémienne
mousse au chocolat, glace vanille, coulis de chocolat noir
- Brioche façon pain perdu, salidou et glace vanille
- Normande bowl
Riz au lait, pommes caramélisées, crumble
- Mœlleux au chocolat, crème anglaise
- Teurgoule *riz au lait à la cannelle*

Supplément glace 2,50 €

Supplément chocolat, Nutella, salidou, miel confiture ou sucre 1,00 €

Les Crêpes

- Sucre 3,50 €
- Beurre-sucre ou sucre-citron 4 €
- Chocolat ou Miel 4 €
- Salidou (*Caramel au Beurre Salé*) 4 €
- Nutella ou Chantilly 4 €
- Nutella et Carambar 4 €
- Confiture (*abricot, fraise, myrtille*) 4 €
- Grand Marnier ou Calvados 6,50 €
- Gourmande (*banane, nutella, glace vanille et chantilly*) 9 €
- Normande (*pommes caramélisées, compote, Calvados, salidou*) 9 €

Les Gaufres

- Sucre 4,50 €
- Chocolat ou Miel ou Confiture (*abricot, fraise, myrtille*) 5,50 €
- Nutella ou Chantilly 5,50 €
- Nutella et Carambar 5,50 €

Menu Ardoise 19 €

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert Ou Entrée + Dessert

Entrées

- 🌿 1/2 avocat, sauce cocktail
- 🌿 Petit Wrap Veggie *Salade, carottes, concombre, avocat, fromage blanc*
- 🌿 Carpaccio de boeuf (70 gr)
- 🌿 Poké bowl (poulet/saumon/veggie)
quinoa, avocat, carottes, concombre, fèves d'edamame, chou rouge
- Œuf cocotte au Camembert
- Salade de gésiers
- Fritots de Camembert *Camembert pané et frit*
- Croustillants de Neufchâtel au lard
- Terrine de Campagne

Plats

- Bavette à l'échalote
- Moules marinières
- Aile de raie au beurre blanc
- Emincé de volaille au camembert
- Galette tradition
- Suprême de poulet jaune farci au camembert
- Choucroute de la mer
- Pavé de Vire au cidre
- Plat du jour

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

Pour commencer

Le Kir - 12 cl	3,70€
<i>Kir vin blanc / Kir breton (cidre)</i>	
<i>Choix de crème : cassis, framboise, mure, pêche, violette</i>	
Le Kir Normand - 16 cl	4€
<i>Cidre, calvados</i>	
Le Kir Royal - 16 cl	10,50€
Les apéritifs	
<i>Ricard, whisky (Cutty Sark) - 4 cl</i>	5€
<i>Martini blanc, rouge, campari - 6 cl</i>	5€
<i>Suze, porto, pommeau, muscat - 12 cl</i>	5,50€
<i>Gin</i>	6€
<i>Vodka</i>	6€
<i>Malibu coco</i>	6€
<i>Prosecco - 16 cl</i>	8,50€
<i>Malibu ananas</i>	8,50€
<i>Whisky Coca</i>	8,50€
<i>Vodka pomme</i>	8,50€
<i>Aperol spritz - 25 cl</i>	9€
<i>Americano - 15 cl</i>	9,50€

Alcools et spiritueux

4cl - 8,00€

Rhums	- Havana 3 ans
	- Botran (brun)
Whiskys	- Jameson
	- Chivas 12 ans
	- Jacks Daniels
	- Aberlour 10 ans

Eaux de vie et liqueurs

4cl - 7€

Get 31, Get 27, Cointreau, Poire William
Baileys, Kahlua, Grand Marnier,
Crème de Calvados, Calvados, Limoncello

4cl - 8,50€

Cognac, Calvados 16 ans

Eaux minérales

	50cl	1 L
Gazeuse ou plate	4€	6€

Boissons fraîches

Sodas - 25 cl	3,60€
<i>Orangina, Fuze tea, Oasis tropical, Schweppes tonic ou agrumes</i>	
Sodas - 33 cl	3,80€
<i>Coca cola, Coca cola zéro, limonade, Perrier</i>	
Diabolos - 33 cl	4,00€
Sirops - 33 cl	3,50€
<i>Grenadine, fraise, pêche, citron, menthe, cerise violette, banane, kiwi, orgeat, cassis</i>	
Jus de fruits - 20cl	3,50€
<i>Orange, ananas, abricot, tomate</i>	
Jus de pomme fermier - 33cl	4,00€
Fruits pressés	4,50€
<i>Orange ou citron</i>	

Boissons chaudes

Café ou chocolat

Café bar (de 9h à 12h)	1,30€
Expresso, allongé, décaféiné, noisette	2€
Double expresso, double déca, café crème	3,50€
Cappucino, grand crème, chocolat chaud	4€
Chocolat ou café viennois	5€

Thés ou infusions

	3,50€
Thé vert, thé vert menthe, thé fruits rouges, earl grey, thé citron, thé jasmin, verveine, verveine menthe, thé au lait	

Médicinal coffees

	10,50€
Irish coffee (whisky)	
Normand coffee (calvados)	
Jamaican coffee (rhum)	