

## Pour commencer

<b>Le Kir</b> - 12 cl	3,50€
<i>Kir vin blanc / Kir breton (cidre)</i>	
<i>Choix de crème : cassis, framboise, mure, pêche, violette</i>	
<b>Le Kir Normand</b> - 12 cl	4€
<i>Cidre, calvados</i>	
<b>Le Kir Royal</b> - 16 cl	10,50€
<b>Les apéritifs</b>	
<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>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

<b>Sodas</b> - 25 cl	3,50€
<i>Orangina, Fuze tea, Oasis tropical, Schweppes tonic ou agrumes</i>	
<b>Sodas</b> - 33 cl	3,70€
<i>Coca cola, Coca cola zéro, limonade, Perrier</i>	
<b>Diabolos</b> - 33 cl	3,70€
<b>Sirops</b> - 33 cl	3,50€
<i>Grenadine, fraise, pêche, citron, menthe, cerise violette, banane, kiwi, orgeat, cassis</i>	
<b>Jus de fruits</b> - 20cl	3,50€
<i>Orange, pomme, ananas, abricot, tomate</i>	
<b>Fruits pressés</b>	4,50€
<i>Orange ou citron</i>	

## Boissons chaudes

<b>Café ou chocolat</b>	
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€
<b>Thés ou infusions</b>	3,50€
<i>Thé vert, thé vert menthe, thé fruits rouges, earl grey, thé citron, thé jasmin, verveine, verveine menthe, thé au lait</i>	
<b>Médicinal coffees</b>	10€
<i>Irish coffee (whisky)</i>	
<i>Normand coffee (calvados)</i>	
<i>Jamaïcan coffee (rhum)</i>	


## Les Incontournables

<b>Le Mojito</b>	10,50€
<i>Rhum, citron vert, sucre roux, menthe, eau gazeuse</i>	
<b>La Pina colada</b>	10,50€
<i>Rhum, Malibu, jus d'ananas, glace coco</i>	
<b>Bloody Mary</b>	10,50€
<i>Vodka, jus de tomate, citron jaune, sel de céleri, tabasco</i>	

## 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€

## 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€
<b>La bière du moment</b>	4€	6€	8€
<b>La bouteille</b>			
Desperados - 5,9% cl alc.		6€	
Heineken - 5% cl alc.	4€		
1664 - 0% cl alc.	4€		
<b>Bière Normande Thorgoule</b> 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€	



Moyens de paiement acceptés:      chèque et espèces

PRIX NET - SERVICE COMPRIS



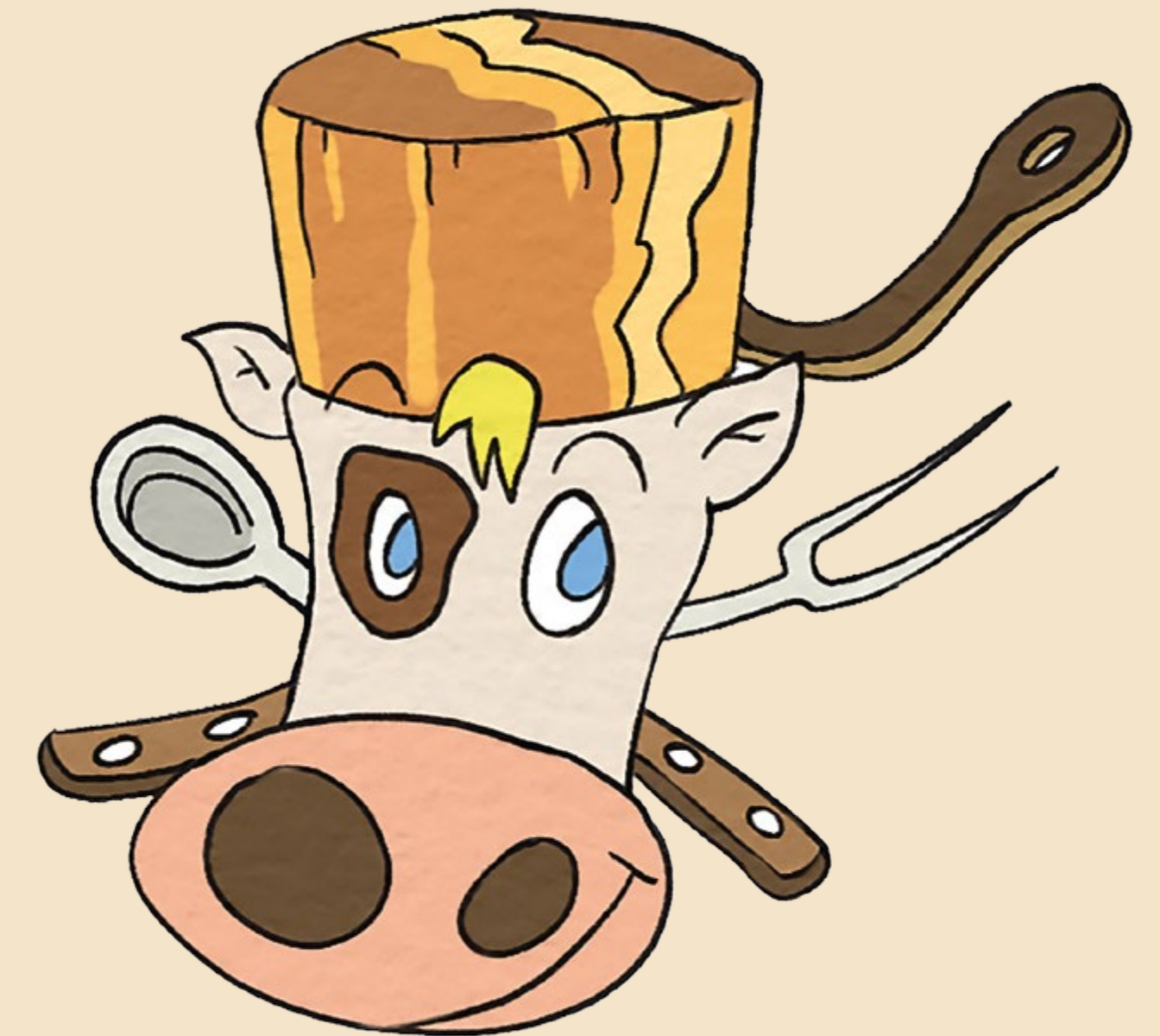
Restaurant  
Brasserie  
Bar  
HONFLEUR

# 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



COMMANDEZ  
EN LIGNE

en flashant ce QR Code



PRIX NET - SERVICE COMPRIS



## 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 excepté les éléments constituant la planche du Périgord

### PLANCHE du PÉRIGORD 20€/personne

Magret de canard fumé et tranché (5 tranches), foie gras (70g), rillettes de canard, manchon de canard confit (2 pièces), Cassolette de pommes de terre à la graisse d'oeie

## Entrées

Salade Périgourdine Foie gras, magret de canard fumé et tranché, gésiers, rillettes de canard, salade	24€	Fritots de camembert	8,50€
Foie gras maison (140 gr)	20€	Terrine de campagne à l'ancienne	8,50€
Poké Bowl (poulet, saumon ou veggie) riz à sushi, carottes râpées, avocat, concombre, fève d'edamame, betteraves, sésame noir	15€	Tatin de pommes de terre au Reblochon	8,50€
Salade de gésiers	8,50€	Samossa pommes et Camembert, sauce au Cidre	8,50€
Œuf cocotte au camembert	8,50€	Assiette de crevettes	12€
Croustillant de Neufchâtel au lard	8,50€	6 Huîtres n°3	12€
		6 Huîtres n°3 gratinées au Camembert	18€

## Menu Enfant 11€

### Plats

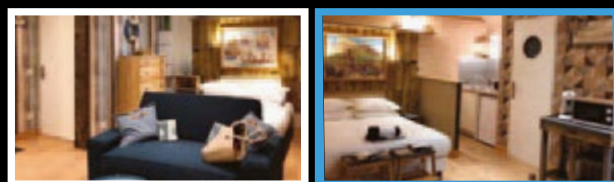
Nuggets  
(frites ou haricots verts)  
Steak haché  
(frites ou haricots verts)  
Pavé de poisson blanc, beurre blanc  
(frites ou haricots verts)

### Desserts

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

## 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	12,50€
<i>Jambon blanc, Emmental, œuf, champignons, crème</i>	

Chaloupe 13,50€  
*Saumon fumé, crème, citron, champignons, Emmental*

Burger 14€  
*Steak haché, oeuf, bacon, cheddar, emmental*

## Burgers

Classique	13,50€
<i>Steak haché, cheddar, oignons rouges, cornichons, tomate, ketchup, mayonnaise</i>	
Végétarien	12,50€
<i>Steak de légumes, fauxmage, oignons rouges, tomate, salade</i>	
Montagnard	16,50€
<i>Steak du boucher, tome de Savoie, jambon de montagne, oignons confits, crème moutardée</i>	



## Pizzas

Margherita	11€
<i>Sauce tomate, fromage à pizza, origan</i>	
Régina	13€
<i>Sauce tomate, fromage à pizza, origan, jambon blanc, champignons</i>	
3 Fromages	13,50€
<i>Sauce tomate, gorgonzola, parmesan, origan, mozzarella</i>	

## Moules

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

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

## Spécialités

**Le Clacos :** 21€  
*Camembert entier rôti au four dans son emballage, servi avec pommes de terre, charcuterie normande et salade verte. (+/- 15mn de cuisson)*

**Le Pont les vaches :** 21€  
*Pont l'Evêque entier rôti au four dans son emballage, servi avec pommes de terre grenailles, charcuterie normande et salade verte. (+/- 15mn de cuisson)*

**Cocotte d'émincé de volaille au camembert** 16€

## Viandes

Bavette à l'échalote	17€
Joue de bœuf au cidre	18€
Parmentier de canard, salade verte	17€
Supreme de poulet farci pommes et andouille, sauce camembert	17€
Souris d'agneau confite	20€
Côte de veau, jus corsé	22€
Filet de bœuf (250g), béarnaise maison	24€
Risotto de coquillettes au jambon blanc truffé	16,50€

## Poissons

Poêlée de Saint-Jacques à la provençale	24€
Choucroute de la Mer	21,50€
Matelote à la Honfleuraise	21,50€
Aile de raie au beurre blanc (crème, beurre, vin, échalote)	18€
Cabillaud rôti au beurre d'agrumes	20€
Médailon de Lotte au chorizo	24€
Gambas rôties au beurre d'ail et flambées au pastis	23€

All our meat and fish dishes are served with a choice of ONE side dish: chips, green salad, risotto, tagliatelle, green beans, pommes grenailles and ONE sauce of your choice: camembert, pepper, chorizo, shallot, béarnaise - Supplement for sauce or garnish: 1.00 euros

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€

**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,odka*

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 7,50€

- Café ou thé gourmand
- Crème brûlée
- Riz au lait
- Tartelette aux pommes, glace vanille
- Mousse au chocolat
- Assiette de fromage
- Bohémienne  
*mousse au chocolat, glace vanille, chocolat chaud*
- Brioche façon pain perdu, glace caramel
- Normande bowl
- Mœlleux chocolat, crème anglaise
- Teurgoule

### Les Crêpes

- Sucre 3,50€
- Beurre-sucre ou sucre-citron 4€
- Chocolat ou Miel 4€
- Salidou (*Caramel au Beurre Salé*) 4€
- Nutella 4€
- Chantilly 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€
- Salidou 6,50€

## Menu Ardoise 19€

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert Ou Entrée + Dessert

### Entrées

Samossa pommes et Camembert  
Poké bowl (poulet/saumon/veggie)  
Œuf cocotte au Camembert  
Salade de gésiers  
Fritots de Camembert  
Croustillants de Neufchâtel au lard  
Tatin de pommes de terre au reblochon  
Terrine de Campagne à l'ancienne

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

### Plats

Bavette à l'échalote  
Suprême de poulet farci pommes et andouille  
Choucroute de la mer  
Aile de raie au beurre blanche  
Parmentier de canard, salade verte  
Moules marinières  
Cocotte d'émincé de volaille au camembert  
Risotto de coquillettes au jambon blanc truffé  
Galette tradition  
Plat du jour

PRIX NET - SERVICE COMPRIS