



Restaurant  
Brasserie  
Bar  
HONFLEUR

# L'Alcyone

Bienvenue chez Vous

Tél. 02 31 89 56 85

[contact@alcyone-honfleur.fr](mailto:contact@alcyone-honfleur.fr)

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

**COMMANDEZ  
EN LIGNE**  
en flashant ce QR Code





## À PARTAGER pour l'Apéritif (2 personnes)

### PLANCHE FROMAGÈRE

**18€**

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

### PLANCHE GOURMET

**18€**

Jambon fumé  
Saucisson sec  
Andouille de Vire  
Terrine de campagne aux pommes,  
camembert et noix  
Chorizo ibérique

### PLANCHE DU PÊCHEUR

**20€**

Saumon fumé  
Crevettes  
Filet de hareng  
Rillettes de cabillaud  
Marinade de moules

### PLANCHE ALCYONE

**23,50€**

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

## Entrées

Tarte fine tomate, mozzarella tiède et pesto rouge	8,50€	Croustillants de Neufchâtel au lard	8,50€
Filet de hareng, pommes de terre vinaigrette tiède	8,50€	Terrine de campagne aux pommes, camembert et noix	8,50€
Poké Bowl ( <i>poulet ou poisson</i> ) ou veggie bowl ( <i>riz à sushi, carottes râpées, avocat, fèves d'édamame, sésame noir, concombre</i> )	15€	Tatin pommes, andouille et pont l'évêque	8,50€
Oeuf cocotte au camembert	8,50€	Salade montagnarde ( <i>œuf poché, jambon de pays, croûtons, comté, cassiolette de pommes de terre au lard et oignons confits</i> )	14€
Salade de gésiers	8,50€	Crevettes	13€
Fritots de Camembert	8,50€	6 Huîtres n°3	13€

## Menu Enfant 10€

### Plats

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

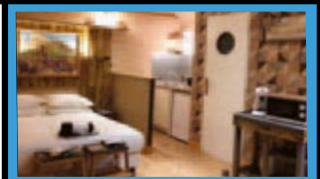
### Desserts

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



## LA VILLA DES SOUHAIHS

Evadez-vous, reposez-vous



### LOCATIONS SAISONNIÈRES

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

## Galettes

Biquette	13€
<i>Fromage de chèvre, crème, Emmental, pommes caramélisées, miel</i>	
Normande	13€
<i>Emincé de poulet, champignons, Camembert au lait cru, Emmental, crème</i>	
Complète	12€
<i>Jambon blanc, Emmental, œuf, champignons, crème</i>	
Chaloupe	13€
<i>Saumon fumé, crème, citron, champignons, Emmental</i>	
Tradition	9€
<i>Jambon blanc, œuf, Emmental</i>	

## Burgers

Classique	13€
<i>Steak haché, cheddar, oignons rouges, cornichons, tomate, ketchup, mayonnaise</i>	
Végétarien	12€
<i>Steak de légumes, fauxmage, oignons rouges, tomate, salade</i>	
Le Savoyard	15€
<i>Steak, reblochon, compotée d'oignons confits, bacon</i>	

## Pizzas

Margherita	10€
<i>Sauce tomate, fromage à pizza, origan</i>	
Régina	13€
<i>Sauce tomate, fromage à pizza, origan, jambon blanc, champignons</i>	
3 Fromages	13€
<i>Sauce tomate, gorgonzola, parmesan, origan</i>	
Campione	13€
<i>Sauce tomate, viande hachée, fromage à pizza, œuf, origan</i>	
Savoyarde	15€
<i>Reblochon, pommes de terre, crème, bacon, oignons confits</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

<b>Le Clacos :</b>	21€
<i>Camembert entier rôti au four dans son emballage, servi avec pommes de terre grenailles, charcuterie et salade verte.</i>	
<b>Le Pont les vaches :</b>	21€
<i>Pont l'Evêque entier rôti au four dans son emballage, servi avec pommes de terre grenailles, charcuterie et salade verte</i>	
<b>Cocotte d'émincé de volaille au camembert</b>	16€

## Viandes

T-Bone de veau fumé au foin à la pipe Aladin	23€
Plat de côte de boeuf (basse température, cuisson douce 17h)	20€
Côte de cochon farcie (duxelle de champignons, sauce au pont l'évêque)	18€
Suprême de volaille, crème de morilles	20€
Côtelette d'agneau aux épices à la plancha	20€
Filet de boeuf	24€

## Poissons

Poêlée de Saint-Jacques à la normande	24€
Choucroute de la mer	21€
Matelote à la Honfleuraise	21€
Aile de raie au beurre blanc	17€
Bar au thym fumé à la pipe Aladin	18€
Déclinaison de poissons de nos côtes (bar de ligne, lotte, St.Jacques) et sauce hollandaise	25€
Dos de Cabillaud bardé et flambé au whisky	22€

Toutes nos viandes et poissons sont servis avec au choix : frites, salade verte, risotto, ratatouille, légumes verts ainsi qu'une sauce au choix : camembert, poivre, roquefort, ou échalote.  
Tout supplément de sauce ou de garniture demandé sera facturé 1 euro

## 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>	
<b>Le Cosmo</b>	10,50€
<i>Vodka, cointreau, citron vert, jus de cranberry</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€
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

La canette (Blanche) - 4,5% cl alc.	33cl	6,50€
Au Pré d'ma Blonde - 5,5% cl alc.	6,50€	
La triple à la mode de Caen - 9% cl alc.	6,50€	
La Quai des brunes - 5,6% cl alc.	6,50€	



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€

#### 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 7,50€

- Café ou Thé Gourmand
- Crème Brûlée caramel beurre salé
- Teurgoule
- Riz au Lait
- Tartelette aux Pommes tièdes, caramel, glace et confiture de lait
- Mousse au chocolat
- Plateau de fromages normand
- Bohémienne (*mousse au chocolat, glace vanille et chocolat chaud*)
- Profiteroles au chocolat
- La Normande Bowl (*rissolée de pommes caramélisées, riz au lait, crumble*)
- Tarte Tatin et sa crème fraîche

### 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 18€

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert Ou Entrée + Dessert

### Entrées

Tarte fine tomate, mozzarella tiède et pesto rouge  
Filet de hareng, pommes de terre vinaigrette tiédie  
Poké Bowl poulet ou poisson ou veggio  
Oeuf cocotte au camembert  
Salade de gésiers  
Fritots de Camembert  
Croustillants de Neufchâtel au lard  
Terrine de campagne aux pommes, camembert et noix  
Tatin pommes, andouille et pont-l'évêque

### Plats

Côte de cochon farcie (*ducelle de champignons*)  
Suprême de volaille, crème de morilles  
Choucroute de la mer  
Aile de raie au beurre blanc  
Bavette d'ailou  
Moules marinières  
Cocotte d'émincé de volaille au camembert  
Galette Vir' Lek (*andouille, emmental, crème, pont-l'évêque*)  
Plat du Jour

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

## Pour commencer

**Le Kir** - 12 cl 3,50€  
Kir vin blanc / Kir breton (cidre)  
Choix de crème : cassis, framboise, mure, pêche, violette

**Le Kir Normand** - 12 cl 4€  
Cidre, calvados

### Les apéritifs

Ricard, whisky (Cutty Sark) - 4 cl 5€  
Martini blanc, rouge, campari - 6 cl 5€  
Suze, porto, pommeau, muscat - 12 cl 5,50€  
Aperol spritz - 25 cl 9€  
Americano - 20 cl 9,50€  
Vin mousseux - 16 cl 6,50€

## Alcools et spiritueux

4cl - 8,00€

Gin - Gordon's  
Vodka - Poliakov  
Rhums - Havana 3 ans  
- Botran (brun)

Malibu coco  
Whiskys - Jameson  
- Chivas 12ans  
- Jacks Daniels

## Eaux de vie et liqueurs

4cl - 8,50€

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

4cl - 8,50€

Cognac, Calvados 16 ans

## Champagne

	16cl	75cl
Potel Prieux	11€	60€

## Eaux minérales

	50cl	1 L
Plancoët (gazeuse ou plate)	4€	6€

## Boissons fraîches

**Sodas** - 25 cl 3,50€  
Orangina, Fuze tea, Oasis tropical, Schweppes tonic ou agrumes

**Sodas** - 33 cl 3,70€  
Coca cola, Coca cola zéro, limonade, Perrier

**Diabolos** - 33 cl 3,70€

**Sirops** - 33 cl 3,50€  
Grenadine, fraise, pêche, citron, menthe, cerise  
violette, banane, kiwi, orgeat, cassis

**Jus de fruits** - 20cl 3,50€  
Orange, pomme, ananas, abricot, tomate

**Fruits pressés** 4,50€  
Orange ou citron

## Boissons chaudes

### Café ou chocolat

Café bar (de 9h à 12h et de 15h à 19h)	1,30€
Espresso, allongé, décaféiné, noisette	2€
Double espresso, 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€  
Irish coffee (whisky)  
Normand coffee (calvados)  
Jamaican coffee (rhum)