

Pizzas

3 Fromages	15€
<i>Sauce tomate, fromage à pizza, gorgonzola, parmesan, origan</i>	
Savoyarde	15€
<i>Crème, pomme de terre, reblochon, lardons, oignons, fromage à pizza</i>	
Régina	13€
<i>Sauce tomate, fromage à pizza, origan, jambon blanc, champignons</i>	
Végétarienne	12€
<i>Sauce tomate, légumes du jour, fauxmage à pizza, origan</i>	
Margherita	10€
<i>Sauce tomate, fromage à pizza, origan</i>	

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, oeuf, champignons, crème</i>	
Chaloupe	13€
<i>Saumon fumé maison, crème, citron, champignons, Emmental</i>	
Galette Tradition	9€
<i>Jambon blanc, oeuf, Emmental</i>	

Menu Enfant 10€

Plats	Desserts
Nuggets <i>(frites ou haricots verts)</i>	Crêpe au sucre, nutella ou confiture
Steak haché <i>(frites ou haricots verts)</i>	
Fish and chips <i>(ou haricots verts)</i>	1 boisson

Desserts

LES CLASSIQUES

Fromage Blanc, pomme et caramel d'Isigny	7,5€
Riz au Lait	7,5€
Tartelette aux Pommes tièdes, confiture de lait et glace vanille	7,5€
Assiette de Fromages	7,5€
La Normande Bowl <i>(rissolée de pommes caramélisées, riz au lait, crumble)</i>	7,5€
Tartelette chocolat et oranges confites	7,5€

LES CRÊPES

Sucre	3,5€
Beurre-sucre ou sucre-citron	4€
Chocolat ou Miel	4€
Salidou (<i>Caramel au Beurre salé</i>)	4€
Nutella	4€



LES GAUFRES

Sucre	4,5€
Chocolat ou Miel ou Confiture <i>(abricot, fraise, myrtille)</i>	5,5€
Nutella	5,5€
Salidou	6,5€

L'Alcyone

Bienvenue chez Vous

8, Place de la Porte de Rouen
14600 HONFLEUR

VENTE À EMPORTER



Commande par téléphone :
02 31 89 56 85

et en flashant
le QR Code



Retrait des commandes sur place
de 10h-12h30 et 17h-19h30
LIVRAISON POSSIBLE

15 km autour de Honfleur

Frais de livraison : 2,20 € sous 10 km
5,00 € entre 10 km et 15 km

Entrées

Foie gras maison (180g)	16€
Carpaccio de viande de grison, pesto au piment d'Espelette	13€
Saumon fumé, toasts et fromage blanc aux herbes	11€
Terrine de campagne aux pommes et Calvados	8€

Salades

Landaise	17€
<i>Salade frisée, gésiers de canard, magret de canard fumé, foie gras, pignons de pin, tomates, croûtons</i>	
Poké bowl	15€
<i>Salade, carottes râpées, chou rouge, fèves d'édamame, concombre, quinoa, saumon mariné</i>	
Automnale	15€
<i>Pois chiches, chorizo, olives noires, piment d'Espelette, oignons rouges, coriandre</i>	
Lentille	13€
<i>Lentilles vertes, poivrons, tomates, basilic, avocat, oignons rouges, jus de citron</i>	
Chèvre chaud	13€
<i>Toasts de chèvre, salade, tomates, noix, oignons rouges, miel</i>	
Végétarienne	12€
<i>Salade, tomates, avocat, concombre, oignons rouges, feuilles de basilic, huile d'olive, vinaigre balsamique, mozzarella Burrata</i>	

Fruits de Mer

Assiette de crevettes roses	12€		
6 huîtres n°3	12€	Assiette de bulots	11€
Le plateau			
1 personne	1 tourteau, bulots, 6 huîtres, crevettes roses, 3 langoustines	38€	
2 personnes	2 tourteaux, bulots, 12 huîtres, crevettes roses, 6 langoustines	75€	

Moules

Marinière	14,5€	Roquefort	14,5€
<i>vin blanc</i>		<i>vin blanc, crème, roquefort</i>	
Poulette	14,5€	Chorizo	14,5€
<i>vin blanc, beurre blanc et crème</i>		<i>vin blanc, crème, chorizo</i>	
Normande	14,5€		
<i>vin blanc, crème, camembert</i>			

À PARTAGER pour l'apéritif

PLANCHE FROMAGÈRE 14€

2 Croustillants de Neufchâtel au lard	Frites de comté
4 fritots de camembert	Mimolette (Isigny-sur-mer)
	Noix

PLANCHE GOURMET 14€

Jambon fumé	Rillettes de boudin
Saucisson sec	Terrine de campagne aux pommes
Andouille de Vire	

PLANCHE NORMANDE 20€

Camembert en Cassolette	Andouille de Vire
Pont L'Evêque	Boudin noir séché
2 Croustillants de Neufchâtel	Jambon fumé

Burgers

Savoyard	15€
<i>Steak haché, lard, reblochon, oignons confits, tomates</i>	
Classique	13€
<i>Steak haché, cheddar, oignons rouges, cornichons, tomate, ketchup, mayonnaise</i>	
Végétarien	13€
<i>Steak de légumes, fauxmage, oignons rouges, tomate, salade</i>	

Spécialités

Le Clacos :	18 €
<i>Camembert entier rôti au four dans son emballage, servi avec pommes de terre grenailles, charcuterie et salade verte.</i>	
Le Pont les vaches :	18 €
<i>Pont l'Evêque entier rôti au four dans son emballage, servi avec pommes de terre grenailles, charcuterie et salade verte</i>	

Viandes

Filet de bœuf sauce Voronoff	25 €
Cocotte de noisette d'Agneau à la Provençale	23 €
Magret de Canard au poivre vert	22 €
Travers de Veau (<i>Au foin</i>)	22 €
Émincé de Bœuf * normand aux pommes et Cidre (* partie du bœuf : faux-filet)	17 €
Émincé de Volaille* (<i>* poulet</i>) au Camembert (<i>Volaille, carottes, pommes de terre, poireaux, champignons</i>)	16 €

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 ou Échalote. Tout supplément de sauce ou garniture demandé sera facturé 1€
Viande d'origine Française et Union Européenne

Poissons

Poêlée de Saint Jacques à la Normande (<i>suivant saison</i>)	24 €
Tournedos de Lotte façon Rossini	21 €
Choucroute de la mer	18 €
<i>Saumon, haddock, colin, chou blanc, beurre blanc, crevettes, moules, pommes de terre vapeurs</i>	
Pavé de Cabillaud à la crème de Chorizo et ses Linguine	19 €
Aile de Raie aux câpres, beurre Nantais	17 €
Matelote à la Honfleuraise	18 €
<i>(Saumon, haddock, colin, légumes cuits*) dans un fumet de cidre (* pommes de terre, poireaux et carottes) moules et beurre blanc</i>	