



Restaurant  
Brasserie  
Bar  
HONFLEUR

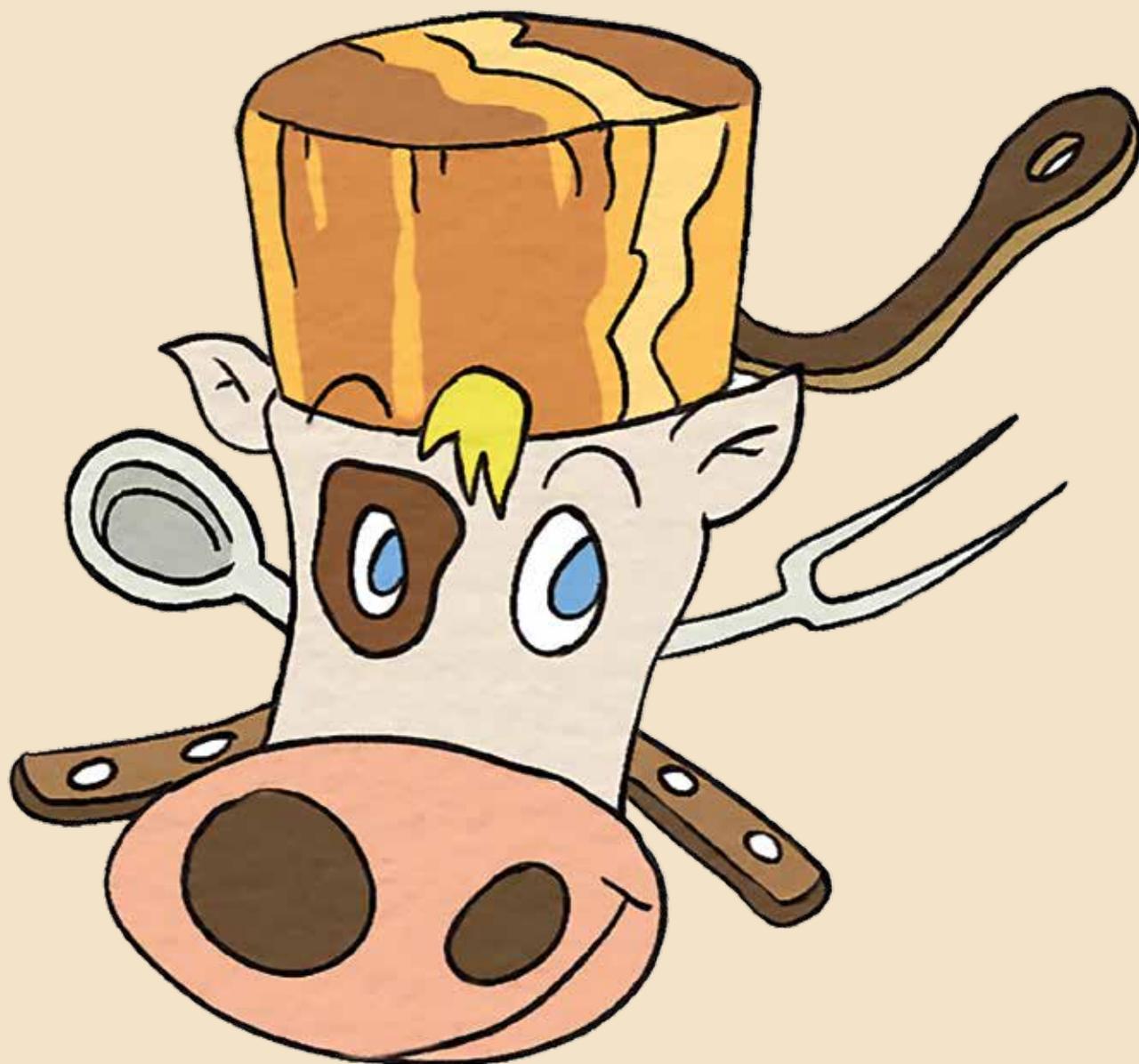
# L'Alcyone

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 !



Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux !  
@lalcyone



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

### PLANCHE FROMAGÈRE

**20,50€**

2 Croustillants de Neufchâtel au lard, 4 fritots de Camembert toasts de camembert, Frites de comté Toasts de Reblochon

### PLANCHE COCHONAILLE

**20,50€**

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

### PLANCHE DU PÊCHEUR

**20,50€**

Saumon Gravlax, Crevettes roses, Terrine de poissons, Calamars frits, Crevettes Panko

### PLANCHE MONTAGNARDE

**20,50€**

Jambon de montagne, saucisson au Beaufort, pomme de terre Charlotte, jambon blanc de montagne (fumé), fondue de Reblochon

### PLANCHE ALCYONE (1,20 m)

**24,00€**

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

## Nos Entrées / Salades

Œuf cocotte au camembert	8,50€	Salade Normande	13,00€
Croustillant de Neufchâtel au lard	8,50€	<i>(Salade, jambon blanc aux herbes, toasts de camembert, tranches de pommes (fruits), graines de couges torrifiées)</i>	
Fritots de camembert	8,50€	Salade de chèvre chaud	15,00€
Tatin Normande	8,50€	<i>(Toasts de chèvre, salade, lardons, noix, miel)</i>	
<i>(Poireaux, andouille de Vire, pommes caramélisées)</i>		Pokebowl saumon ou veggie	15,00€
Flan de Pont l'Évêque aux noix, salade de mâche	8,50€	<i>(saumon, riz, betterave, avocat, fèves d'edamame, chou rouge)</i>	
Oeuf à la coque, copeaux de truffe, pain de campagne	8,50€	Saumon Gravlax, fromage frais, ciboulette et citron	18,00€
Crevettes roses (12 pièces)	13,00€	6 Huîtres n°3	14,00€
		• 12 Huîtres n°3	24,00€

## 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

## Nos 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€
<i>Saumon Gravlax, crème, citron, champignons, Emmental</i>	

## Nos 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

## Nos Spécialités

<b>Le Clacos :</b>	21,00€
<i>Camembert entier rôti au four dans son emballage, servi avec pommes de terre, charcuterie normande et salade verte. (+/- 15mn de cuisson)</i>	
<b>Le Pont les vaches :</b>	21,00€
<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>	
<b>Mont d'or (pour 2 personnes)</b>	32,00€
<i>Mont d'or entier (500g) rôti au four dans son emballage, servi avec pommes de terre, charcuterie normande et salade verte. (+/- 15mn de cuisson)</i>	
<b>Fondue Normande</b>	<b>1 PERS 20,00€ 2 PERS 37,50€</b>
<i>Camembert, crème, vin blanc, échalote, charcuterie normande</i>	

## Nos Burgers

Classique	13,50€	Normand	15,00€
<i>Steak haché, cheddar, oignons rouges, cornichons, tomate, ketchup, mayonnaise</i>		<i>Andouille de Vire, camembert, steak haché, pomme (fruit), oignons confits caramélisés</i>	
Végétarien 	12,50€		
<i>Steak de légumes, cheddar, oeuf, oignons rouges, tomate, salade</i>			



## Nos Viandes

Blanquette de veau (vbf) (carottes, poireaux, champignons, oignons grelots)	18,00€
Suprême de volaille jaune (vbf) gratiné au Pont l'Evêque	18,00€
Boeuf au cidre (vbf) (cuisson 72h)	18,00€
Entrecôte maturée 280g (vbf)	26,00€

Toutes nos viandes sont d'origine VBF et/ou U.E.

## Nos Poissons

Choucroute de la Mer (Saumon, haddock, colin, choux blanc, crevettes, moules, pomme de terre, sauce beurre blanc)	22,00€
Matelote à la Honfleuraise (Poissons : suivant pêche du jour, fumet de poissons, sauce au cidre)	22,00€
Dos de cabillaud, poireaux rôtis, sauce au pommeau	22,00€
Noix de St-Jacques flambées au Calvados, endives braisées, purée vitelotte, sauce au cidre	26,00€

**Supplément sauce :** poivre, échalote, camembert, roquefort, poulette 1,50€  
**Supplément garniture :** frites, riz, ratatouille, pommes de terre, salade verte 3,50€

## 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>Moscow Mule</b>	10,50€
<i>Vodka, citron, ginger beer</i>	
<b>Pink Lady</b>	10,50€
<i>Gin, citron, sucre de canne, grenadine</i>	

## Création de Valentin

### ALCOOLISÉS

<b>Le Mielleux</b>	10,50€
<i>Tequila, citron, sirop de miel maison</i>	
<b>Le Cinnamon</b>	10,50€
<i>Gin, cognac, citron, sirop de pêche, jus de pomme infusé à la cannelle</i>	

### NON ALCOOLISÉS

<b>Le Sweety</b>	8,50€
<i>Abricot, ananas, citron, sirop cerise</i>	
<b>On the beach</b>	8,50€
<i>Ananas, cranberry, sirop pêche, purée de framboise</i>	



## Les bières

<b>La pression</b>	<b>25cl</b>	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>
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€

### La bouteille

Desperados - 5,9% cl alc.	6€
Heineken - 5% cl alc.	4€
1664 - 0% cl alc.	4€

<b>Bière Normande Thorgoule</b>	<b>33cl</b>	
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	3,00€
Le bolée de cidre - 20 cl	4,50€
Cidre pression demi sec - 25 cl	6€
Cidre pression demi sec - 50 cl	9€
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	2,70 €
• 2 boules	4,90€
3 boules	7,00€

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

## Nos Coupes Glacées

11,00€

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*

## NOS DESSERTS

Desserts du menu avec un •

### Les Classiques 8,50€

- Café ou thé gourmand (+0,50€ dans le menu)
- 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
- Teurgoule (*riz au lait à la cannelle*)
- Profiteroles
- Crumble aux pommes et poires
- Tartelette au citron meringuée

### 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€
- 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€

Supplément glace 2,50€

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

## Menu Ardoise 19€

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert Ou Entrée + Dessert

### Entrées

- Œuf cocotte au camembert
- Croustillant de Neufchâtel au lard
- Fritots de camembert
- Tatin Normande  
*(Poireaux, andouille de Vire, pommes caramélisées)*
- Flan de Pont l'Évêque aux noix, salade de mâche
- Oeuf à la coque, copeaux de truffe, pain de campagne
- Pokebowl saumon ou veggie  
*(saumon, riz, betterave, avocat, fèves d'edamame, chou rouge)*
- Salade de gésiers

### Plats

- Bavette à l'échalote
- Moules marinières
- Aile de raie au beurre blanc
- Galette tradition au camembert
- Suprême de volaille jaune gratiné au Pont l'Évêque
- Choucroute de la mer
- Blanquette de veau
- Plat du jour

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

## Pour commencer

<b>Le Kir</b> - 12 cl	3,70€
<i>Kir vin blanc</i> <i>Choix de crème : cassis, framboise, mure, pêche, violette</i>	
<i>Kir breton (cidre)</i> <i>Choix de crème : cassis, framboise, mure, pêche, violette</i>	
<b>Le Kir Normand</b> - 16 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>Malibu ananas</i>	8,50€
<i>Gin tonic</i>	8,50€
<i>Prosecco - 16cl</i>	8,50€
<i>Whisky Coca</i>	8,50€
<i>Rhum Coca</i>	8,50€
<i>Vodka pomme</i>	8,50€
<i>Cuba libre</i>	9€
<i>Aperol spritz - 25 cl</i>	9€
<i>Americano - 15 cl</i>	9,50€

## Nos Alcools et spiritueux

4cl - 8,00€

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

## Nos Eaux de vie et liqueurs

4cl - 7,00€

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

4cl - 8,50€

*Cognac, Calvados 16 ans*

## Nos Eaux minérales

	50cl	1 L
Gazeuse ou plate	4€	6€

## Nos Boissons fraîches

<b>Sodas</b> - 25 cl	3,60€
<i>Orangina, Fuze tea, Oasis tropical, Schweppes tonic ou agrumes</i>	
<b>Sodas</b> - 33 cl	3,80€
<i>Coca cola, Coca cola zéro, limonade, Perrier</i>	
<b>Diabolos</b> - 33 cl	4,00€
<b>Sirops</b> - 33 cl	2,50€
<i>Grenadine, fraise, pêche, citron, menthe, cerise violette, banane, kiwi, orgeat, cassis</i>	
<b>Jus de fruits</b> - 20cl	3,50€
<i>Orange, ananas, abricot, tomate</i>	
<b>Jus de pomme fermier</b> - 33cl	4,00€
<b>Fruits pressés</b>	4,50€
<i>Orange ou citron</i>	

## Nos Boissons chaudes

<b>Café ou chocolat</b>	
<i>Café bar (de 9h à 12h)</i>	1,30€
<i>Expresso, allongé, décaféiné, noisette</i>	2,00€
<i>Double expresso, double déca, café crème</i>	3,50€
<i>Cappucino, grand crème, chocolat chaud</i>	4,00€
<i>Chocolat chaud au pain d'épices</i>	4,50€
<i>Chocolat ou café viennois</i>	5,00€
<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>Vin chaud maison</b>	4,00€
<b>Les remontants</b>	10,50€
<i>Irish coffee (whisky)</i>	
<i>Normand coffee (calvados)</i>	
<i>Jamaïcain coffee (rhum)</i>	