

## LES MENUS/ THE MENU

Pour le déjeuner, hors dimanche et jours fériés,  
nous vous proposons sur l'ardoise du jour :  
un **Menu à 29€** (entrée et plat OU plat et dessert)  
un **Menu à 35€** (entrée, plat et dessert)

For lunch time, excluding Sundays and public holidays, we offer you on today's slate:  
a **Menu at 29€** (starter and main course OR main course and dessert)  
a **Menu at 35€** (starter, main course and dessert)

## le Brunch

Le dimanche dès 11h, un Brunch est également proposé en deux services.  
Le premier à 11h vous laisse tout le loisir de profiter de la table jusque 12h30  
et le deuxième service de 13h à 14h30.

**Au tarif de 54€ par personne**  
et 30€ pour les enfants de moins de 10 ans.

Réservation fortement recommandée.

On Sunday morning, a Brunch is also offered at the rate of €54 per person  
and €30 for children under 10 years old.

To satisfy you, we offer two services.  
The first at 11 a.m. gives you plenty of time to enjoy the table until 12:30 p.m.  
and the second service from 1 p.m. to 2:30 p.m.

Reservations strongly recommended.



Domaine de la Chaumière Honfleur, route du littoral, Vasouy, 14600 Honfleur  
Tel : 02 31 81 63 20 - [www.lachaumiere-honfleur.fr](http://www.lachaumiere-honfleur.fr) - Instagram : @lachaumierehonfleur

# LA CARTE

de notre Restaurant



## BIENVENUE / WELCOME

Nous sommes heureux de vous accueillir dans cette chaumière traditionnelle à colombages,  
face à l'estuaire de la Seine qui a fait vibrer tant de peintres.

Les saisons inspirent notre équipe de cuisine qui puise dans la diversité  
des produits frais du terroir normand pour vous régaler.

We are happy to welcome you in this traditional cottage, facing the Seine estuary.

The seasons inspire our kitchen team which draws on the diversity of fresh products  
from the Normandy region to delight you.



Notre restaurant est ouvert du mercredi au dimanche, de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 23h30  
Service de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h30 (en fonction des réservations)  
Our restaurant is open from Wednesday to Sunday

## ENTRÉES / STARTER

Soupe glacée de petits pois, coriandre, menthe, croûtons grillés aillés, huile d'olive, 14€  
Chilled pea soup, coriander, mint, grilled garlic croutons, olive oil €14

Gambas en kadaïf, coriandre, houmous et pousses d'épinards, huile citronnée, olives noires, sésame 23€  
Prawns in kadaïf, coriander, hummus and spinach shoots, lemon oil, black olives, sesame €23

Accras de crabes aux curry, crème épaisse et cébette 16€  
Crab fritters with curry, thick cream and spring onions €16

Poulet en aiguillettes croustillants sauce aigre douce 14€  
Crispy chicken strips with sweet and sour sauce €14

Asperges vertes, feuilletage, sabayon à l'estragon 18€  
Green asparagus, puff pastry, tarragon sabayon €18

### LES CLASSIQUES

Six huîtres n°2 du père Gus, à Blainville-sur-mer 16€  
Six No. 2 oysters from Father Gus, in Blainville-sur-mer €16

Foie gras maison au naturel (cuit à basse température), pain grillé 23€  
Natural homemade foie gras, toasted bread €23

L'assiette de saumon fumé, crème fouettée à l'aneth citronnée 18€  
Smoked salmon plate, lemon dill whipped cream €18



## PLATS / MAIN COURSE

Turbot rôti, shiitake et pleurotes vinaigrette thaï enokis et brocoletti 38€  
Roasted turbot, shiitake and oyster mushrooms with Thai enoki vinaigrette and brocoletti €38

Suprême de volaille lait de coco raviole de champignons fèves de soja 29€  
Chicken supreme with coconut milk, mushroom ravioli, soybeans €29

Dorade panco, citron, salade d'épinard, fèves, purée de carottes 26€  
Panco sea bream, lemon, spinach salad, broad beans, carrot puree €26

### LES CLASSIQUES

Filet de boeuf sauce béarnaise, frites maison 39€  
Beef fillet with béarnaise sauce, homemade fries €39

Magret de canard à basse température, échalotes confites, purée de pommes de terre, jus d'épices 32€  
Slow-cooked duck breast, candied shallots, mashed potatoes, spiced jus €32

La classique Caesar 19€ - Supplément poulet croustillant 8€ - Supplément saumon fumé 8€  
The classic Caesar €19 - Crispy chicken supplement €8 - Smoked salmon supplement €8

## FROMAGES / CHEESE

Assortiment de fromages de Normandie, pain grillé 16€  
Assortment of Normandy cheeses, toasted bread €16

Chèvre, huile d'olive, cumin, petite salade, pain grillé 7€  
Goat cheese, olive oil, cumin, small salad, toasted bread €7

Salade de pousses d'épinards et mesclun, copeaux de parmesan et petits croûtons/ vinaigrette yuzu 9€  
Spinach and mesclun salad, parmesan shavings and small croutons/yuzu vinaigrette €9



## DESSERTS / DESSERTS

Crumble au pomme 12€  
Apple crumble €12

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 12€  
Madagascar vanilla crème brûlée 12€

Mi-cuit au chocolat 12€  
Chocolate fondant €12

Pomme au four, miel de fleur et cannelle 12€  
Baked apple, flower honey and cinnamon €12



*Nous travaillons exclusivement avec des produits frais, tout est cuisiné et produit sur place.  
Si certains produits viennent à manquer, nous les remplaçons par d'autres en fonction de l'arrivée du jour.  
Nous vous souhaitons un agréable moment et une bonne dégustation.*

*We work exclusively with fresh products, everything is cooked and produced on site. If certain products are missing, we replace them with others depending on arrival of the day. We wish you a pleasant time and a "bon appétit".*

Prix nets en Euros et service compris  
Net prices in Euros and service included