

LES MENUS/ THE MENU

Pour le déjeuner, hors dimanche et jours fériés,
nous vous proposons sur l'ardoise du jour :
un Menu unique à 29€ servi jusqu'à 13h30 (entrée, plat ou plat, dessert)
un Menu unique à 35€ servi jusqu'à 13h30 (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 29€ (starter, 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 60€ 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 - 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

LES CLASSIQUES

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

Foie gras maison au naturel (cuit à basse température), pain grillé, 24€
Natural homemade foie gras, toasted bread, €24

L'assiette de saumon fumé, crème fouettée citronnée, 22€
Smoked salmon plate, lemon dill cream, €22

L'assiette de bulots et crevettes, mayonnaise maison, 18€
plate of whelks and shrimps, homemade mayonnaise, €18

Classique Poireaux, vinaigrette, 14€
Classic leek vinaigrette, €14

Velouté du moment 19€
velvety of the moment, €19

Butternut rôti, figues fraîches et graines de courges, fromage frais aux fines herbes 21€
Roasted butternut squash, fresh figs and pumpkin seeds, fresh cheese with herbs, €21

Les premières Saint Jacques de nos côtes au goût du jour courant octobre (Ardoise)
The first scallops from our coasts are available in October (Slate)



PLATS / MAIN COURSE

Filet de boeuf, béarnaise et frites fraîches 40€
Beef fillet, béarnaise sauce and fresh fries, €40

Bavette d'ailoyau à l'échalotes, haricots vert, 26€
Flank steak from aloyau with shallots and green beans, €26

Pavé de thon mi-cuit, sauce vierge passion, et chou pak choï, 31€
Semi-cooked tuna steak, passion fruit vierge sauce, and pak choï cabbage, €31

vol au vent de volaille, riz basmati, 28€
sale of poultry, basmati rice, €28

Salade frisée, oeuf parfait, petits lardons et croutons, 17€
Curly lettuce, perfect egg, small bacon bits and croutons €17

Supplément garniture 6€
Topping supplement €6

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 d'endives et noix, 7€
Endive and walnut salad €7



DESSERTS / DESSERTS

Nos pâtisseries sont réalisées par notre pâtissier dans le respect de la saisonnalité

Poire de notre jardin Belle-Hélène, 10€
Pear Belle-Helen, €10

Tarte Tatin pour 2 personnes à partager, 24€
Tarte tatin for 2 people, to share, €24

Mi-cuit chocolat et glace vanille, 12€
Half-cooked chocolate vanilla, ice cream, €12

Crème brûlée à la vanille de madagascar, 8€
Creme brulée with vanilla from Madagascar, €8

Glaces (Vanille madagascar, Chocolat Valrhona 80%) la boule 3,50€
Ice creams (Madagascar vanilla, Valrhona 80% Chocolate) Scoop 3,50€

Sorbets (Fruits exotiques, Fruits rouges, Pomme, Poire) La boule 3,50€
Sorbets (Exotic fruits, Red berries, Apple, Pear) Scoop 3, 50€

DESSERT SPIRITUEL / SPIRITED DESSERT

Trou Normand (alcool), 12€
Trou Normand (apple brandy palate cleanser), €12

Sorbet poire du jardin, Alcool de poire, 12€
Garden pear sorbet, pear alcohol, €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