

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 - 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 12h à 14h et de 19h à 22h
Our restaurant is open from Wednesday to Sunday from 12 p.m. to 2 p.m. and from 7 p.m. to 10 p.m.

ENTRÉES / STARTER

Salade de lentilles vertes du pays, queues de grosse crevettes,
vinaigrette acidulée 18€
Local green lentil salad, large shrimp tails, tangy vinaigrette 18€

Gaspacho maison, brunoise de poivrons et concombres croquants 14€
Homemade gazpacho, brunoise of peppers and crunchy cucumbers €14

Salade de tomates du coin, burrata, poivron rôti, olivettes noires 15€
Local tomato salad, burrata, roasted pepper, black olives €15

Brandade de cabillaud servi fraîche, coulis de poivrons rouge, basilic 20€
Fresh cod brandade, red pepper coulis, basil €20

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

Pissaladière, mesclun niçois 14€
Pissaladiere, mixed greens from Nice 14€

Foie gras maison au naturel, pain grillé 24€
Natural homemade foie gras, toasted bread €24



PLATS / MAIN COURSE

Langoustines rôties, beurre léger citronné à l'estragon, riz Basmati 36€
Roasted langoustines, light tarragon lemon butter, Basmati rice €36

Cabillaud, sauce vierge, purée de pommes-de-terre 34€
Cod, "vierge" sauce, mashed potatoes €34

Médailles de Lotte, bouillon de coquillages citronné, pommes-de-terre vapeur 36€
Monkfish medallions, shellfish broth and lemon juice, steamed potatoes €36

Parmentier de canard, son jus, salade de mesclun 24€
Duck Parmentier, its sauce, mixed greens salad €24

Carpaccio de bœuf, parmesan, champignons finement coupés, salade d'herbettes 24€
Beef carpaccio, parmesan, finely chopped mushrooms, herb salad 24€

Filet de bœuf de Normandie, sauce aux poivres, gratin dauphinois 38€
Normandy beef fillet, pepper sauce, gratin dauphinois €38

Suprême de poulet fermier de Normandie, jus corsé, haricots verts 24€
Normandy free-range chicken supreme, heavy juice, green beans €24

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

Camembert rôti au caramel poivré, pain grillé 14€
Roasted Camembert with peppered caramel, toasted bread €14



DESSERTS / DESSERTS

Tarte Tatin à partager 24€
Tarte Tatin to share €24

Assiette de fruits rouges (selon les arrivages : fraises, framboises, myrtilles) 12€
Pour l'agrémenter, une boule de glace maison aux fruits rouges 3,50€
Plate of red fruits (depending on availability: strawberries, raspberries, blueberries) €12
To enhance it, a scoop of homemade red fruit ice cream €3,50

Tarte au chocolat 12€
Chocolate tart 12€

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

Baba au rhum, chantilly à la vanille 12€
Rum baba, vanilla whipped cream €12

Tarte aux fruit rouges 12€
Red fruit tart 12€

Sorbets ou glaces aux choix : Vanille, pomme, citron, fruits exotiques, fruits rouges 3,50€
Sorbets or ice creams of your choice: Vanilla, apple, lemon, exotic fruits, red fruits €3,50



*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