



Restaurant
Brasserie
Bar
HONFLEUR

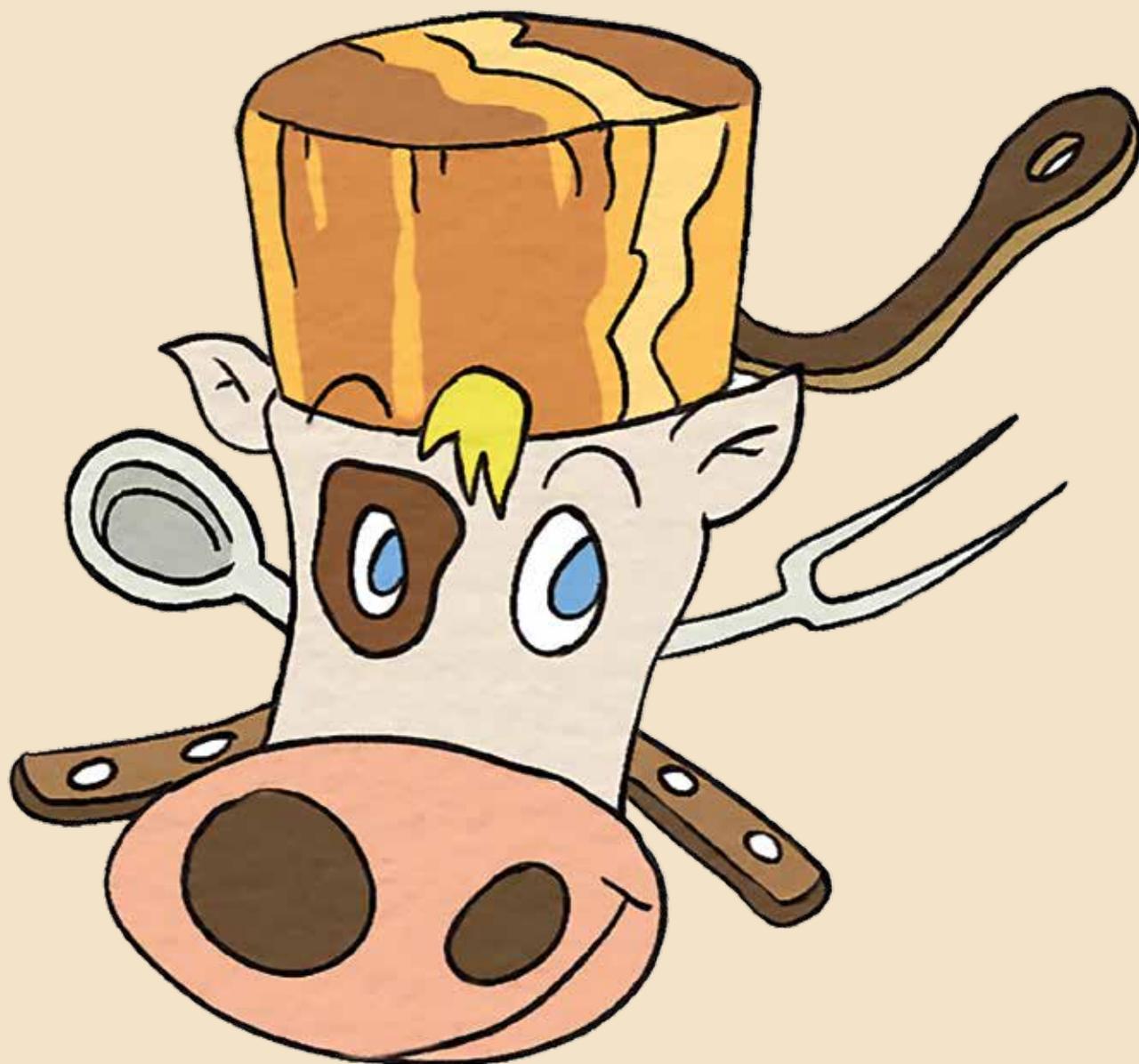
L'Alcyone

Bienvenue chez Vous

Tél. 02 31 89 56 85

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

21,50€

2 croustillants de neufchâtel au lard
2 fritots de Camembert
Toasts de Camembert
Frites de comté
Mozzarella stracciatella
Toasts de pont l'évêque au cumin

PLANCHE COCHONAILLE

21,50€

Rosette fuseau
Jambon blanc aux herbes
Saucisse sèche
Échine de porc fumée et séchée
Andouille de Vire
Jambon speck

PLANCHE DU PÊCHEUR

21,50€

Saumon Gravlax
Crevettes roses
Calamars frits
Crevettes Panko
Ceviche de saumon
Filet de hareng

PLANCHE ALCYONE (1,20 m)

25,00€

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

Nos Entrées / Salades

Œuf cocotte au camembert	8,50€	Salade de chèvre chaud	15,00€
Croustillant de Neufchâtel	8,50€	(toasts de chèvre, lardons, miel, noix)	
Fritots de camembert	8,50€	Boudha bowl (saumon +2,80€)	13,00€
Carpaccio de bœuf (env. 150 gr)	18,00€	(riz, betterave, avocat, fèves d'edamame, chou rouge)	
Tomate mozzarella stracciatella et sa roquette	10,50€	Ceviche de saumon	15,00€
Salade des flots (crevettes Panko, saumon Gravlax, crevettes roses, avocat, sésame, noix, tomate)	13,00€	(saumon, citron vert, oignons rouge, avocat, coriandre, huile d'olive)	
		Crevettes roses (12 pièces)	13,00€
		6 Huîtres	14,00€
		• 12 Huîtres	24,00€

Menu Enfant 11€

Plats

Nuggets
(frites ou riz)

Steak haché
(frites ou riz)

Poisson blanc, beurre blanc
(frites ou riz)

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 	13,80€
<i>Fromage de chèvre, crème, Emmental, pommes caramélisées, miel</i>	
Normande	13,80€
<i>Emincé de poulet, champignons, Camembert au lait cru, Emmental, crème</i>	
Complète	12,80€
<i>Jambon blanc, Emmental, œuf, champignons, crème</i>	
Chaloupe	13,80€
<i>Saumon Gravlax, crème, citron, champignons, Emmental</i>	

Nos Spécialités

Le Clacos :	21,50€
<i>Camembert rôti au four dans son emballage, servi avec pommes de terre, charcuterie normande et salade verte. (+/- 15mn de cuisson)</i>	
Le Pont les vaches :	21,50€
<i>Pont l'Evêque rôti au four dans son emballage, servi avec pommes de terre, charcuterie normande et salade verte. (+/- 15mn de cuisson)</i>	
La pinsa italienne :	18,00€
<i>Pain italien, tomate fraîche, jambon speck, mozzarella stracciatella, basilic, roquette</i>	
La pinsa normande :	16,00€
<i>Pain italien, crème, andouille, camembert, pomme (fruit)</i>	

Nos Moules

Marinière	14,80€
<i>vin blanc</i>	
Poulette	15,80€
<i>vin blanc, beurre blanc et crème</i>	
Normande	15,80€
<i>vin blanc, crème et camembert</i>	
Roquefort	15,80€
<i>vin blanc, crème et roquefort</i>	

*(Toutes nos moules sont servies avec des frites)
Demandez le lieu de production*



Nos Burgers

Classique	14,00€	Italien	16,00€
<i>Steak haché, cheddar, oignons rouges, cornichons, tomate, ketchup, mayonnaise</i>		<i>Steak haché, jambon speck, tomates, mayonnaise au pesto rouge, mozzarella stracciatella, roquette</i>	
Végétarien 	14,00€		
<i>Steak de légumes, cheddar, oeuf au plat, oignons rouges, tomate, salade</i>			



Nos Viandes

Mijoté de Veau au cidre (vbf)	20,00€
<i>(pommes, cidre, échalote) servi avec ses tagliatelles fraîches</i>	
N-gratiné, 100% normand (vbf)	18,00€
<i>(suprême de volaille normand gratiné au camembert, crème, pâtes au blé tendre normand)</i>	
Entrecôte Normande 280g (vbf)	28,00€
Tartare de bœuf (vbf)	20,00€

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

Nos Poissons

Choucroute de la Mer	22,50€
<i>(Saumon, haddock, colin, choux blanc, crevettes, moules, pomme de terre, sauce beurre blanc)</i>	
Matelote à la Honfleuraise	22,50€
<i>(Poisson suivant pêche du jour, fumet de poissons, pommes de terre, cidre et crème)</i>	
Pavé de cabillaud, beurre citronné, tagliatelles fraîches	22,00€

Supplément sauce : poivre, échalote, camembert, roquefort, poulette 1,50€

Supplément garniture : frites, riz, légumes du soleil, pommes de terre confites, salade verte 3,50€

Les Incontournables

Le Mojito	11,00€
<i>Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse</i>	
La Pina Colada	11,00€
<i>Rhum, Malibu, jus d'ananas, glace coco</i>	
Bloody Mary	11,00€
<i>Vodka, jus de tomate, citron jaune, sel de céleri, tabasco</i>	
Dark and stormy	11,00€
<i>Rhum brun, sucre de canne, citron vert, Ginger beer</i>	
Tom collin's	11,00€
<i>Sirop sucre de canne, jus de citron, gin, perrier</i>	

Création de Valentin

ALCOOLISÉS

Le Girly	11,00€
<i>Vin rosé, gin, jus cranberry, sirop de cerise, citron</i>	
La Brise d'été	11,00€
<i>Vodka, citron, purée de framboise, feuilles de menthe, limonade</i>	

NON ALCOOLISÉS

Le Verger pourpre	8,50€
<i>Jus de pomme, jus de cranberry, purée de framboise, sirop de cassis</i>	
La mélodie tropicale	8,50€
<i>Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise, sirop de banane</i>	



Les bières

La pression	25cl	33cl	50cl
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€
La bière du moment	4€	6€	8€

La bouteille

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

Bière Normande Thorgoule	33cl	
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

• Café ou thé gourmand (+0,50€ dans le menu)	10,50€
• Riz au lait	8,50€
• Tartelette aux pommes, glace vanille	9,50€
• Mousse au chocolat	8,50€
• Assiette de fromages	8,50€
• Bohémienne <i>(mousse au chocolat, glace vanille, chocolat chaud)</i>	9,50€
• Brioche façon pain perdu, glace vanille + salidou	9,50€
• Teurgoule <i>(riz au lait à la cannelle, cuisson longue)</i>	8,50€
• Profiteroles	11€
• Panna cotta, pommes caramélisées caramel au beurre salé	8,50€
• Fromage blanc, Muesli et fruit de saison 	8,50€

Supplément glace 2,70€

Autre supplément 1,50€

Les Crêpes

• Sucre	3,50€
• Beurre-sucre ou sucre-citron	4€
• Chocolat ou Miel	4€
• Salidou <i>(Caramel au Beurre Salé)</i>	4€
• Nutella ou Chantilly	4€
• Confiture <i>(abricot, fraise, myrtille)</i>	4€
Grand Marnier ou Calvados	6,50€
Gourmande <i>(banane, nutella, glace vanille et chantilly)</i>	9€
Normande <i>(pommes caramélisées, compote, Calvados, Salidou)</i>	9€

Les Gaufres

Sucre	4,50€
Chocolat ou Miel ou Confiture <i>(abricot, fraise, myrtille)</i>	5,50€
Nutella ou Chantilly	5,50€

Menu Ardoise 19,90€

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert Ou Entrée + Dessert

Entrées

Œuf cocotte au Camembert
Croustillant de Neufchâtel au lard
Fritots de camembert
Tomate mozzarella stracciatella
Filet de hareng, pommes à l'huile
Salade de gésiers
Veggie bowl
Carpaccio de bœuf (80 gr)

Plats

Bavette à l'échalote
Moules marinières
Aile de raie
Galette tradition *(jambon, œuf, emmental)*
N-gratiné 100% normand *(suprême de volaille gratiné au camembert, crème, champignons, pâtes au blé tendre normand)*
Choucroute de la mer
Mijoté de Veau au cidre *(cidre, échalote, pommes (fruit))*
Plat du jour

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

Pour commencer

Le Kir - 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>	
Le Kir Normand - 16 cl	4€
<i>Cidre, calvados</i>	
Le Kir Royal - 16 cl	10,50€
Les apéritifs	
<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€
<i>Spritz normand - 25 cl</i> <i>(bénédictine, prosecco, eau gazeuse)</i>	11,00€

Nos Alcools et spiritueux

4cl - 8,00€

Rhums	Whiskys
- Havana 3 ans	- Jameson
- Botran (brun)	- 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, Bénédictine

4cl - 8,50€

Cognac, Calvados 16 ans

Nos Eaux minérales

	50cl	1 L
Gazeuse ou plate	4€	6€

Nos Boissons fraîches

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

Nos Boissons chaudes

Café ou chocolat

Café bar (de 9h à 12h)	1,30€
Espresso, allongé, décaféiné, noisette	2,20€
Double espresso, double déca, café crème	3,50€
Cappucino, grand crème, chocolat chaud	4,00€
Chocolat ou café viennois	5,00€

Thés ou infusions

Thé vert, thé vert menthe, thé fruits rouges, earl grey, thé citron, thé jasmin, verveine, verveine menthe, thé au lait	3,50€
---	-------

Vin chaud maison

4,00€

Les remontants

Irish coffee (whisky)	11,00€
Normand coffee (calvados)	
Jamaïcain coffee (rhum)	