Albertine

RESTAURANT

Côté Fruits de Mer

« Le Plateau Royal » 136 €

Plateau pour deux personnes sur 2 étages
possible pour une personne également 68.00 €
10 Huîtres creuses de Gouville/mer de pleine mer N°2,
1 Tourteau ou araignée de mer selon arrivage et saison,
6 belles Langoustines, Bulots, Bigorneaux, 6 Amandes de mer,
8 Crevettes roses, Crevettes grises,
1 Homard d'env. 500 grs.

« L'Ecailler » 52 €

Un plateau complet et très copieux…
4 Huîtres creuses de Gouville/mer N°2,
3 Amandes, 6 Crevettes roses,
Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux, 2 Langoustines.
1/2 Tourteau ou Araignée de mer selon arrivage et saison

« L'Assiette Dégustation » 32 €

3 Huîtres creuses de Gouville/mer de pleine mer n°2, Bulots, Bigorneaux,
3 Amandes de mer, 2 Langoustines,
4 Crevettes roses et crevettes grises.

Tout changement sur les plateaux sera facturé à la carte.

Fruits de Mer à la Carte

Composez vous-même votre plateau ou votre assiette pour une entrée :

3 Huîtres de pleine mer N°2 9 €
Bulots 11 €
Bigorneaux 13 €
Crevettes grises 13 €
Crevettes roses 11 €
Langoustines (200g) 14 €
Tourteau ou Araignée de mer (selon arrivage/saison) 23 €
½ Homard froid 36 €
6 Amandes de mer 9 €

Nos Huîtres de Gouville-sur-Mer de chez Monsieur Macé

Sur la côte Ouest du Cotentin, de Granville à Portbail, en passant par Blainville-sur-Mer et Saint-Vaast,
l'huître profite d'une mer pure qui lui donne son parfum iodé,
son goût corsé et sa finesse.
C'est le domaine de l'huître dite de « Pleine Mer », brassée par de forts courants.

6 Huîtres creuses de pleine mer N°2 14 €
9 Huîtres creuses de pleine mer N°2 20 €
12 Huîtres creuses de pleine mer N°2 27 €

Entrées - Starters

Velouté de Butternut, Chantilly poivrée 17€
Butternut squash Soup with peppered whipped Cream
Romige pompoensoep met peperige slagroom

Salade Océane: Saumon Fumé, Crevettes roses, Avocat, Maïs vinaigré à l'Orange 18€
Ocean Salad: Smoked Salmon, Prawns, Avocado, Corn with Orange Vinaigrette
Salade Océane : Gerookte zalm, roze garnalen, avocado, maïs met sinaasappeldressing

Foie Gras de Canard du Sud-Ouest du Chef: Chutney de Figue violette 26€
Chef's South-West Duck Foie Gras: Purple Fig Chutney
Eendenlever uit het zuidwesten van Frankrijk van de Chef: Vijgenchutney

Tataki de Bœuf Normand, Bouillon de Miso parfumé 19€
Normandy beef Tataki, fragrant Miso Broth
Tataki van Normandisch rundvlees, Geurige Misobouillon

Tartare de Coquilles Saint-Jacques "Honfleuraises" aux Saveurs Exotiques 19€
Honfleur Scallop Tartare with Exotic Flavours
Tartaar van sint-jakobsschelpen uit Honfleur met exotische smaken

Duo de Langoustines et Crevettes 19€
Seafood Duo : Langoustines and Shrimps
Duo van Langoustines en Garnalen

Coquillages à la marinière & Rémoulade de Céleri 18€
Shellfish à la marinière & Celery Remoulade
Chelpdieren op marinièrewijze & Selderijrémoulade

Caviar Oscietre de Bulgarie (30 grammes) et Blinis 98€
Bulgarian Oscietre Caviar (30 grams) and Blinis
Oscietrakaviaar uit Bulgarije (30 g) en blini's

Plats - Main courses

Poulpe grillé, Patates douces, Légumes de saison, Sauce au Yaourt grec et Ail noir — 27€
Grilled Octopus, sweet Potatoes, seasonal Vegetables, Greek yoghurt Sauce and black Garlic
Gegrilde octopus, Zoete aardappelen, seizoensgroenten, Griekse yoghurtsaus en zwarte knoflook

Saint-Jacques "Honfleuraises" snackées, Risotto crémeux, Sauce aux Fines Herbes — 29€
Seared Honfleur Scallops, creamy Risotto, Herb Sauce
Sint-Jakobsschelpen uit Honfleur: gebakken, romige risotto, kruidensaus

Sole Meunière, Beurre noisette et Persil — 42€
Sole Meunière, browned Butter and Parsley
Zeetong meunière, hazelnootboter en peterselie

Demi-Homard grillé au beurre Combava, Frites façon Albertine — 42€
Half Lobster grilled with Kaffir lime butter, Albertine-style Chips
Halve kreeft gegrild met Combavaboter, frietjes op Albertine-wijze

Hamburger & Frites façon « Albertine », Steak haché Black Angus, sauce Camembert et Moutarde à l'ancienne, Oignons caramélisés, Salade et Tomates confites — 23€
Albertine-style Hamburger and Chips, Black Angus Beef Burger, Camembert sauce and traditional Mustard, caramelised Onions, Salad and sun-dried Tomatoes
Hamburger op "Albertine"-wijze: Black Angus-gehakt, camembertsaus en grove mosterd, gekarameliseerde uien, salade en zongedroogde tomaten

Filet de Bœuf Normand, écrasé de Pommes de terre, Sauce au Poivre vert — 32€
Normandy Beef Fillet, mashed Potatoes, green Pepper Sauce
Normandisch rundfilet, aardappelpuree, groene pepersaus

Ris de Veau flambé au Calvados, Crème de Morilles — 42€
Veal Sweetbreads flambéed with Calvados, Morel Cream Sauce
Kalfszwezeriken geflambeerd met Calvados, morieljesroom

Plats - Main courses

Demi-Magret de Canard Français, Emulsion de Patates douces, sauce Soja et Tamarin — 27€
Half French Duck Breast, sweet Potato Emulsion, Soy sauce and Tamarind
Halve eendenborst Frans, Emulsie van zoete aardappelen, sojasaus en tamarinde

Pêche du jour, sauce Sarriette — 27€
Catch of the day. Savory sauce
Vangst van de dag. Bonenkruidjus

Filet de Bar rôti au Poivre Citron: Sa déclinaison de Panais, Emulsion au Yuzu — 27€
Roasted Sea bass Fillet with Lemon Pepper: Served with Parsnips and Yuzu Emulsion
Geroosterde zeebaarsfilet met citroenpeper: Variatie op pastinaak, yuzu-emulsie

Wok de Légumes au Tofu: Poireaux, Carottes, Gingembre, Ail, Sauce aigre-douce, Soja et Coriandre — 27€
Vegetable and Tofu Stir-fry: Leeks, Carrots, Ginger, Garlic, sweet and sour Sauce, Soy sauce and Coriander
Wok met groenten en tofu: prei, wortelen, gember, knoflook, zoetzure saus, soja en koriander

Menu Enfants - Children's Menu

Pavé de Saumon & frites façon Albertine
+ 1 boule de glace
Salmon Steak & Albertine-style Chips
+ 1 scoop of ice cream
Zalm Pavé & frietjes op Albertine-wijze
+ 1 bolletje ijs

Suprême de Poulet Français, frites façon Albertine
+ 1 boule de glace
French Chicken Supreme, Albertine-style Chips
+ 1 scoop of ice cream
Franse kip opperste, frietjes op Albertine-wijze
+ 1 bolletje ijs

*Toutes nos viandes sont issues de l'Union Européenne

Pour nos jeunes convives de moins de 10 ans
For our young guests under 10 years old

Desserts

Moelleux au Chocolat Valrhona, glace à la Noix de Pécan — 12€
Valrhona Chocolate Cake, Pecan Ice Cream
Valrhona-chocoladetaart, pecannotenijs

Choux Tatin: Pommes caramélisées, Crème légère à la Vanille — 12€
Caramelised Apple Choux, Light Vanilla Cream
Soesje met gekaramelliseerde appels, lichte vanillecrème

Tarte Citron meringuée, Sablé breton, Crémeux Citron — 12€
Lemon Meringue Tart, Breton Shortbread, Lemon Cream
Citroentaart met meringue. Bretons zandkoekje, citroencrème

Pavlova à la Figue et à la Myrtille — 12€
Fig and Blueberry Pavlova
Pavlova met vijgen en bosbessen

Tiramisu façon « Albertine », Café et Cerises Amarena — 12€
“Albertine” Style Tiramisu, Coffee and Amarena Cherries
Tiramisu op “Albertine”-wijze, Koffie en Amarena-kersen

Café des Gourmets « Albertine » — 14€
Albertine Gourmet Coffee
Albertine-gourmetkoffie

Fromages Normands, Salade de saison — 12€
Normandy Cheeses, Seasonal Salad
Normandische kazen, seizoenssalade

Crème brûlée au Thé Earl Grey — 12€
Earl Grey Tea Crème Brûlée
Crème brûlée met Earl Grey-thee

Coupe Normande — 12€
Normandy Sundae
Normandische ijsbeker

Coupe Bénédictine — 12€
Benedictine Sundae
Benedictijnse ijsbeker

Menu

Entrée + Plat + Dessert
39€

Tartare de Coquilles Saint-Jacques “Honfleuraises”
aux saveurs exotiques
Honfleur scallop tartare with exotic flavours

Tataki de Bœuf Normand, Bouillon de Miso parfumé
Normandy beef Tataki, fragrant Miso Broth

Velouté de Butternut, Chantilly poivrée
Butternut squash Soup with peppered whipped Cream

Coquillages à la marinière & Rémoulade de Céleri
Shellfish à la marinière & Celery Remoulade

******

Poulpe grillé, Patates douces, Légumes de saison, Sauce au Yaourt grec
et Ail noir
Grilled Octopus, sweet Potatoes, seasonal Vegetables, Greek yoghurt Sauce
and black Garlic

Pêche du jour, Sauce Sarriette
Catch of the day. Savory Sauce

Filet de Bar rôti au Poivre Citron: Sa déclinaison de Panais, Emulsion au Yuzu
Roasted Sea bass Fillet with Lemon Pepper: Served with Parsnips
and Yuzu Emulsion

Demi-Magret de Canard Français, Emulsion de Patates douces,
Sauce Soja et Tamarin
Half French Duck Breast, sweet Potato emulsion, Soy sauce and Tamarind

Wok de Légumes au Tofu: Poireaux, Carottes, Gingembre, Ail,
Sauce aigre-douce, Soja et Coriandre
Vegetable and Tofu Stir-fry: Leeks, Carrots, Ginger, Garlic,
sweet and sour Sauce, Soy sauce and Coriander

******

Dessert aux choix
(*Café des Gourmets « Albertine » supp 2 €)

Apéritifs & Alcools

Coupe de Champagne Nicolas Feuillatte 12cl	13 €
Coupe de Champagne Louis Roederer 12cl.	20 €
Pommeau de Normandie 10cl	8 €
Kir Normand (Cidre & crème de cassis) 12cl	8 €
Porto Rouge, Porto Blanc 6cl	8 €
Martini rouge, Martini Blanc 6cl	8 €
Ricard, Suze 4cl	7 €
Kir Royal (cassis, Mure,Framboise, Pêche) 12cl.	14 €
Kir vin Blanc (cassis, Mure,Framboise, Pêche) 12cl	8 €
Gin Bombay Sapphire 4cl	10 €
Campari 5cl	9 €
Rhum Havana Club " Anejo Special " 4cl	9 €
Americano maison 8cl	13 €

Les Cocktails

Moscow Mule (Vodka, Ginger beer, jus de citron vert) 12cl	14 €
Le Lil Tonic (Lillet blanc, tonic, concombre) 12cl	14 €
Negroni (Gin, Campari, Vermouth Rouge) 12cl	14 €
Old Fashioned (Bourbon, angostura bitter, sucre, orange) 12 cl	14 €
Whisky coca, Cuba Libre, Gin Tonic 12 cl	14 €
Vodka Orange, Vodka Tonic 12 cl	14 €
Campari Orange, Campari Tonic 12 cl	12 €
Calva'PAMP (Calvados, Sirop de Pamplemousse , Tonic)	14 €

...au Champagne

Albertine (Champagne, liqueur St Germain, citron & menthe) 12 cl	14 €
Spritz Royal (Champagne & Apérol) 12cl.	14 €
Diamond Fizz (Champagne, Gin, jus de citron) 12cl	14 €

Les Whiskies

Haig Club " Clubman " 5cl	10€	Jack Daniel's 5cl	10€
Aberlour 10 ans 5cl	13€	Togouchi Premium 5cl	15€
Chivas 12 ans 5cl	15€	Lagavulin 16ans 5cl	18€

Les Cocktails sans alcool

Virgin Albertine (fleurs de Sureau, Menthe, Eau pétillante) 12cl	10€
Virgin Moscow Mule (Ginger beer et citron vert) 12cl	10€
Virgin Mojito 12cl	10€

Les Bières en bouteille

Leffe, Biere d'Abbaye 25cl	7€	1664 Blonde 25cl	7€
Corona 33cl	8€	1664 zéro 00 (sans alcool) 25cl	8€
Tripel Karmeliet 33cl	10€		

Les Champagnes

Coupe de Nicolas Feuillatte, Brut 12cl	13 €
Coupe de Louis Roederer, Brut 12cl	20 €

Les vins au verre 12cl

Les vins blancs

Muscadet de Sèvre & Maine " Domaine Michel Laurent "	9 €
Pouilly Fumé " Domaine Gilles Blanchet "	10 €
Bourgogne Chardonnay, " Domaine de la Verpaille " Bio	10 €
Coteaux du Layon " Domaine de la TOMAZE " Bio	11 €
Chablis " Domaine Jean Marc Brocard "	14 €

Les vins rouges

Mâcon, "baronne de Saint Jean"	9 €
Côtes du Rhône, " Famille Perrin " Nature Bio	10 €
Haut-Médoc, "Château Lagrave Cissan"	13 €

Les vins rosés

Côtes de Provence, "Santonnière" Bio	9 €
Sancerre Rosé, " Domaine Michel Laurent "	10 €

Les Eaux

Evian litre	8€	San Pelegrino Litre	8€
Evian demi	6€	San Pelegrino Demi	6€
		Chateldon 75cl	12€

Les Sodas & Jus de fruits

Coca-cola, Coca-cola zero 33cl	6€
Jus de Fruits 25cl (orange, pomme, ananas)	6€
Jus de tomate 25cl	7€
Perrier 33cl	6€
Sirop à l'eau (Grenadine ou Menthe)	4€
Limonade, diabolo (Fraise ou Menthe)	5€

Cidre Fermier de Normandie Michel Bréavoine

La Bouteille 75cl 22€ - Le verre 15cl 7€

Les Boissons Chaudes

Café " Lavazza ", Décaféiné	3.50 €	Double Café " Lavazza "	7€
Noisette " Lavazza "	3.70 €	Café crème " Lavazza "	6€
Café Allongé " Lavazza "	3.70 €	Thés & Infusions " Whittington "	6€

Cappuccino " Lavazza "	6€
Chocolat Chaud	14€
Irish Coffee ou Normandy Coffee	14€

Les Digestifs

" Roger Groult "

Calvados 3ans 4cl	12€	Bas-Armagnac 6 ans	12€
Calvados Vénérable 4cl	19€	Cognac " Camus " 4cl	12€
Calvados Age d'Or 4cl	29€	Armagnac 10ans 4cl	12€
Calvados Doyen d'Age 4cl	39€	Bénédictine D.O.M 4cl	10€
Rhum Diplomatico 4cl	12€	Get 27, Get 31, Bailey's 4cl	10€
Rhum Don Papa, BUMBU 4cl	12€	Limoncello, Amaretto 4cl	10€
Rhum Zacapa 23 solera 4cl	23€	Grand Marnier, Cointreau 4cl	10€
Rhum La Favorite "Martinique" 4cl	12€	Menthe Giffard 4cl	10€
Rhum HSE "Black Sheriff" 4cl	12€	Génépi 4cl	12€

Les Blancs

	75cl	37,5cl
Muscadet de Sèvre et Maine, “ Domaine Michel Laurent “	36 €	
Riesling, “ Cave Henry Weber “	38 €	30 €
Gewurztraminer, “ Cave Henry Weber “	42 €	32 €
Pouilly Fumé, “ Domaine Gilles Blanchet “	42 €	32 €
Bourgogne Chardonnay, “ Domaine de la Verpaille ” Bio	45 €	
Coteaux du Layon, “ Domaine de la TOMAZE ” Bio	45 €	
Viré-Clessé “ Harmonie ”, “ Domaine de la Verpaille ” Bio	52 €	34 €
Menetou-Salon, “ Pierre Clement ”	52 €	34 €
Sancerre, “ Domaine Balland “	58 €	36 €
Saint-Véran, “ Domaine Trouillet ”	60 €	
Chablis “ Domaine Jean Marc Brocard ”	64 €	40 €
Mâcon Fuissé, Haut de Fuissé “ Pierre Vessigaud ” Bio	68 €	
Pouilly Loché, Les mûres “ Domaine Trouillet “	72€	
Sauternes, “ Château Haut Coustet ”	78 €	
Pouilly Fuissé, “ Domaine Pierre Vessigaud ” Vieilles Vignes	92 €	52 €
Saint-Romain “ Domaine Louis Jadot ”	115 €	
Ladoix, “ Clou d’Orge ” “ Domaine Louis Jadot ”	122 €	
Santenay “Clos de malte”, Domaine Louis Jadot”	132 €	66 €
Meursault, “ Domaine Christophe Bellang ” Vieilles Vignes	175 €	
Chassagne Montrachet, “ Domaine Louis Jadot ”	240 €	
Puligny Montrachet, “ Domaine Louis Jadot ”	275 €	

Les Rouges

	75cl	37,5cl
Chinon, “ Domaine Michel Laurent ”	36 €	
Blaye, Côtes de Bordeaux “ Vignobles Gabriel & Co ” Bio	38 €	
Côtes du Rhône, “ Famille Perrin ” Nature Bio	47 €	
Morgon, “ Côte de Py ” Laurent Gauthier Bio	50 €	32 €
Bourgogne Pinot Noir, “ Domaine Valentin Vignot ”	54 €	
Vacqueyras “Famille Perrin”	56 €	
Sancerre, “ Domaine Balland ”	58 €	36 €
Haut-Médoc, “ Château Larose-Trintaudon ”	62 €	
Gigondas “ Famille Perrin “	64 €	
Saint-Joseph, “ Deschants ” “ M.Chapoutier “	69€	
Saint-émilion, Château Jean Faure Le Cèdre Bio	76 €	
Chorey-Lès-Beaune Beaumonts, “Domaine Louis Jadot”	78 €	
Margaux, “ Château La petite Tour de Bessan, Marie-Laure Lurton ” Terra Vitis	85 €	
Maranges 1er Cru, “ Clos Des Loyères ” “ Domaine Guérin “	105 €	
Mercurey 1er Cru, “ Les Combins ” “Domaine Bouchard	115 €	
Santenay “Clos de Malte” “Domaine Louis Jadot”	115 €	58 €
Châteauneuf-Du-Pape, “ Facélie ” “ M.Chapoutier “ Bio	120 €	
Pauillac, Lacoste-Borie, second vin de Château Grand-Puy-Lacoste	125 €	
Pessac-Léognan, “ Les Hauts de Smith ”, second vin de Château Smith Haut Lafitte	140 €	
Savigny-Les Beaune 1er Cru, “ Les Peuillets ” “ Domaine Guérin “	149 €	
Beaune 1er Cru “Les Theurons” “Domaine Louis Jadot”	155 €	
Pauillac, Château Croizet Bages, Grand Cru classé 2020	160 €	
Pernand-Vergelesses 1er Cru, “ Clos de la Croix ” “ Domaine Louis Jadot “	175 €	
Saint-Estèphe, “ Château Lafon-Rochet ” 4ème Cru Classé 2015	180 €	
Margaux, “ Château Monbrison ” 2019	180 €	
Volnay 1er cru en l’Ormeau “Domaine Louis Jadot” 2014	185 €	
Pommard “Domaine Louis Jadot” 2021	189 €	
Saint-Julien, “ Château Gloria ” 2016	190 €	
Gevrey-Chambertin, “ Domaine Louis Jadot ”	240 €	
Vosne-Romanée, “ Domaine Louis Latour ” 2017	250 €	
Chambolle-Musigny 1er Cru 2017 “Domaine Louis Jadot”	320 €	
Morey-Saint-Denis 1er Cru 2018 “Domaine Louis Jadot”	369 €	

Les Rosés

	75cl	37,5cl
Côtes de Provence “ Santonnière” Bio	38 €	
Sancerre, “ Domaine Michel Laurent ”	42 €	30 €
Bandol, “ Domaine les Galets ”	42 €	30 €
Côtes De Provence, “ M de Minuty ”	58 €	

Les Champagnes

	75cl	37,5cl
Maison VRANKEN, Brut 75cl.	89 €	
Mumm Cordon Rouge, Brut 75cl	95 €	
Mumm Cordon Rouge, Rosé 75cl	105 €	
Louis Roederer, Brut Collection 75cl	135 €	68 €
Louis Roederer, Cristal 75cl	490 €	

Albertine RESTAURANT

19 Cours Albert Manuel
14600 HONFLEUR
+33 (0)2 61 52 28 60

www.albertinehonfleur.fr
albertinehonfleur

Allergènes :

- Fruits à coque : amandes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noisettes, pistaches, etc.
- Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, épeautre, kamut, et leurs produits dérivés.
- Crustacés : et produits à base de crustacés.
- Céleri : sous toutes ses formes (graines, poudre, branches, etc.).
- Œufs : y compris produits dérivés tels que les œufs en poudre.
- Moutarde : graines, poudre, condiments et sauces à base de moutarde.
- Poissons : et tous les produits dérivés à base de poissons.
- Soja : haricots de soja, tofu, produits à base de soja comme le lait de soja.
- Lait (lactose) : lait, fromage, beurre, crème, yaourt et autres produits laitiers.
- Sulfites : présents dans certains fruits secs, vins, bières, et aliments transformés.
- Graines de sésame : et produits à base de sésame (huile, pâte, etc.).
- Lupin : farine de lupin et autres produits dérivés.
- Arachides : et produits dérivés comme le beurre de cacahuètes ou l'huile d'arachide.
- Mollusques : tels que huîtres, moules, coquilles Saint-Jacques, calamars, etc.