



NOTRE MENU

Albertine RESTAURANT

HONFLEUR

albertinehonfleur.fr
reservation@albertinehonfleur.fr



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 €	Langoustines (200g)	17 €
Bulots	11 €	Tourteau <u>ou</u> Araignée de mer (selon arrivage/saison)	23 €
Bigorneaux	13 €	½ Homard froid	36 €
Crevettes grises	13 €	6 Amandes de mer	9 €
Crevettes roses	11 €		

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

Asperges vertes croquantes, gravlax de saumon Label Rouge, ravigote acidulée 19€

Crunchy green asparagus, Label Rouge salmon gravlax, and a tangy ravigote sauce.

Knapperige groene asperges, Label Rouge zalm-gravlax en een friszure ravigotesaus.

Salade "Agathe", jambon Serrano & melon, tomates, feta et croûtons dorés 18€

"Agathe" Salad: Serrano ham & melon, tomatoes, feta cheese, and golden croutons

Salade "Agathe": Serrano ham & meloen, tomaten, feta en goudbruine croutons.

Cassolette de Coquillages à la Persillade, gratinée au Parmesan 18€

Shell casserole with Persillade, Gratinated with Parmesan

Schelpbraadpan met Persillade, Gegratineerd met Parmezaan

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

Pressé de foie gras, gelée de framboise 26€

Foie gras terrine, raspberry jelly

Gepersid van foie gras, frambozengelei.

Caviar Oscietre de Bulgarie (30 grammes) et Blinis 85€

Bulgarian Oscietre Caviar (30 grams) and Blinis

Oscietrakaviaar uit Bulgarije (30 g) en blini's

*Cuillère de dégustation (6 grammes)

Tasting spoon (6 grams)

Proeverij-lepel (6 gram)

18€

*Cuillère de dégustation (3 grammes)

Tasting spoon (3 grams)

Proeverij-lepel (3 gram)

9€

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
- Filet de Saint-Pierre rôti au Poivre Citron: écrasé de Pommes de terre, émulsion au Citron Yuzu** **28€**
Roasted John Dory fillet with lemon pepper: mashed potatoes, yuzu lemon emulsion
Geroosterde Saint-Pierre-filet met citroenpeper: aardappelpuree, yuzu-citroenemulsie
- Saint-Jacques "Honfleuraïses" 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, écrasé de pommes de terre** **48€**
Sole Meunière, crushed potatoes.
Slibtong "Meunière", geplette aardappelen.
- Demi-Langouste grillée au beurre Combava, Frites façon Albertine** **42€**
Half lobster grilled with kaffir lime butter, Albertine-style fries
Halve langoest gegrild met Combava-boter, frietjes op Albertine-wijze
- Pêche du jour, Sauce Hollandaise** **27€**
Catch of the day, Dutch sauce
Vangst van de dag, Hollandaisesaus

Plats - Main courses

- Demi-Magret de canard, émulsion de patate douce, jus réduit miel et framboise** **27€**
Half french duck breast, sweet potato emulsion, honey and raspberry reduction
Halve eendenborst frans, emulsie van zoete aardappel, reductie van honing en framboos.
- Filet de bœuf normand, écrasé de pommes de terre, champignons sautés, sauce au poivre vert** **32€**
Normandy beef fillet, crushed potatoes, sautéed mushrooms, and green peppercorn sauce.
Normandisch runderfilet, aardappelpuree, gebakken champignons, saus met groene peper
- Ris de Veau flambé au Calvados, Crème de Morilles** **42€**
Veal Sweetbreads flambéed with Calvados, Morel Cream Sauce
Kalfszwezeriken geflambeerd met Calvados, morieljesroom
- Hamburger Maison & Frites façon « Albertine », Steak haché Black Angus, Sauce Gorgonzola et Moutarde à l'ancienne, Oignons caramélisés, Salade et Tomates confites** **23€**
Albertine-style Hamburger Home made and Chips, Black Angus Beef Burger, Gorgonzola Sauce and traditional Mustard, Caramelised Onions,
Salad and Sun-dried Tomatoes
Hamburger op "Albertine"-wijze zelfgemaakt, Black Angus-gehakt, Gorgobzolasaus en grove Mosterd, Gekarameliseerde Uien, Salade en zongedroogde Tomaten
- Linguines fraîches, gambas flambées** **26€**
Fresh linguine with flambéed prawns
Verse linguine met geflambeerde garnalen

****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

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

15€

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

15€

Desserts

Royal chocolat Valrhona, croustillant feuillantine

Valrhona Chocolate "Royal", crispy feuillantine.

Valrhona-chocolade "Royal", knapperige feuillantine

12€

Chou Tatin: Pommes caramélisées, Crème légère à la Vanille

Caramelised Apple Choux, Light Vanilla Cream

Soesje met gekaramelliseerde appels, lichte vanillecrème

12€

Pavlova aux fraises et framboises, meringue légère

Strawberry and raspberry Pavlova, light meringue

Pavlova met aardbeien en frambozen, luchtige meringue

12€

Desserts

- Demi sphère chocolat, ganache montée au chocolat et Noisettes caramélisées** 12€
Chocolate half-sphere, whipped chocolate ganache, and caramelized hazelnuts
Chocolade halve bol, opgeklopte chocoladeganache en gekaramelliseerde hazelnoten
- Pont-l'Évêque rôti au four, sirop d'érable** 12€
Oven-roasted Pont-l'Évêque, maple syrup.
In de oven geroosterde Pont-l'Évêque, esdoornsiroop.
- Fromages Normands, Salade de Saison (Camembert et Pont-L'évêque)** 12€
Normandy Cheeses, Seasonal Salad (Camembert et Pont-L'évêque)
Normandische kazen, seizoenssalade (Camembert en Pont-L'évêque)
- Coupe Normande (Sorbet Pomme & Calvados)** 12€
Coupe Normande (Apple Sorbet & Calvados)
Normandy Cup (Appelsorbet & Calvados)
- Coupe Bénédictine (Glace Bénédictine & Liqueur Bénédictine)** 12€
Coupe Bénédictine (Bénédictine Ice Cream & Bénédictine Liqueur)
Coupe Bénédictine (Benedictine-ijs & Benedictinelikeur)
- Tarte Citron revisitée, Saveur "Mojito"** 12€
Revisited Lemon Tart, Mojito Flavor
Citroentaart herzien, Mojito-smaak
- Café des Gourmets « Albertine »** 14€
Albertine Gourmet Coffee
Albertine-gourmetkoffie



Menu

Entrée + Plat + Dessert
39€

Tartare de Coquilles Saint-Jacques "Honfleuraises"
aux saveurs exotiques

Honfleur Scallop Tartare with exotic flavors

Tataki de Bœuf Normand, Bouillon de Miso parfumé

Normandy beef Tataki, fragrant Miso Broth

Asperges vertes croquantes, gravlax de saumon Label Rouge,
ravigote acidulée

Crunchy green asparagus, Label Rouge salmon gravlax, and a tangy ravigote sauce.

Cassolette de Coquillages à la Persillade, Gratinée au Parmesan

Shell Casserole with Persillade, Gratinated with Parmesan

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 Hollandaise

Catch of the day, Dutch sauce

Filet de Saint-Pierre rôti au Poivre Citron: écrasé de Pommes de
terre, émulsion au Citron Yuzu

Roasted John Dory fillet with lemon pepper: mashed potatoes, yuzu lemon emulsion

Demi-Magret de canard, émulsion de patate douce, jus réduit miel
et framboise

Half french duck breast, sweet potato emulsion, honey and raspberry reduction

Linguines fraîches, gambas flambées

Fresh linguine with flambéed prawns

Dessert aux choix

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

Apéritifs & Alcools

Coupe de Champagne Maison "Vranken" brut 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, Champagne, (Cassis, Mure, Framboise, Pêche) 12cl.	14 €
Kir vin Blanc (Cassis, Mure, Framboise, Pêche) 12cl	8 €
Gin Bombay Sapphire 4cl	10 €
Campari 5cl	9 €
Americano maison 8cl	13 €
Vodka Belvedere 4cl	15 €

Les Cocktails

Matcha Velvet (Vodka, Thé Matcha, Citron vert, Lait d'Avoine)	14 €
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, Vodka Orange ou 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) 12cl	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

Matcha Rituel (Thé Matcha, Citron vert, Sucre de canne, Lait d'Avoine)	10 €
Virgin Albertine (fleurs de Sureau, Menthe, Eau pétillante) 12cl	10 €
Virgin Moscow Mule (Ginger beer et citron vert) 12cl	10 €
Virgin Mojito (citron vert, menthe, sucre&eau pétillante) 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 €	Paix Dieux 33cl	11 €

Les Champagnes

Coupe de Champagne Maison "Vranken", Brut 12cl	13 €
Coupe de Champagne Louis Roederer, Brut 12cl	20 €

Les vins au verre 12cl

Les vins blancs

Muscadet de Sèvre & Maine " Domaine Michel Laurent "	8 €
Pouilly Fumé " Domaine Gilles Blanchet "	9 €
Bourgogne Chardonnay, " Terroirs originels"	9 €
Coteaux du Layon " Domaine de Clayou"	10 €
Chablis " Domaine Jean Marc Brocard "	13 €

Les vins rouges

Bourgogne Pinot Noir "M. Sigaud" 2024	9 €
Côtes du Rhône, " Famille Perrin " Nature Bio 2022	9 €
Pauillac "Château Artigues" 2017	13 €

Les vins rosés

Côtes de Provence, "Santonnière" Bio	8 €
Sancerre Rosé, " Domaine Michel Laurent "	9 €

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 ou Fraise)	4 €
Limonade, diabololo (Grenadine ou Menthe ou Fraise)	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 €	Matcha "Samouraï" Original	6 €
Chocolat Chaud	14 €	Matcha "Latte Miel"(Avoine et Miel)	7 €
Irish Coffee ou Normandy Coffee	14 €	Matcha "Latte"(Avoine ou amande)	7 €

Les Digestifs

" Roger Groult "

Calvados 3ans 4cl	12 €	Bas-Armagnac 6 ans	12 €
Calvados Lecompte 15 ans 4cl	16 €	Cognac " Camus " 4cl	12 €
Calvados Vénérable 4cl	19 €	Armagnac 10ans 4cl	12 €
Calvados Age d'Or 4cl	29 €	Bénédictine D.O.M 4cl	10 €
Calvados Doyen d'Age 4cl	39 €		
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 HSE "Black Sheriff" 4cl	12 €	Menthe Giffard 4cl	10 €
		Génépi 4cl	12 €

Albertine RESTAURANT

Carte des Vins - Wine List



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 €	
Pouilly Fumé, " Domaine Gilles Blanchet "	42 €	32 €
Bourgogne Chardonnay, " Empreintes Authentiques "	45 €	
Coteaux du Layon, " Domaine de Clayou "	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 €

Les Blancs

	75cl	37,5cl
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 Louis Jadot "	175 €	
Chassagne Montrachet, " Domaine Louis Jadot "	240 €	
Puligny Montrachet, " Domaine Louis Jadot "	275 €	

Les Rouges

75cl **37,5cl**

Cahors "Clos des Batuts " Bio	32 €	
Chinon, " Domaine Michel Laurent "	36 €	
Blaye, Côtes de Bordeaux "Château Bourdieu"	38 €	
Côtes du Rhône, " Famille Perrin " Nature Bio	47 €	
Morgon, " Côte de Py " Laurent Gauthier Bio	50 €	32 €
Bourgogne Pinot Noir, " M. Sigaud"	54 €	
Vacqueyras "Famille Perrin"	56 €	
Sancerre, " Domaine Balland "	58 €	36 €
Haut-Médoc, "Château d'Arcins"	62 €	36 €
Gigondas " Famille Perrin "	64 €	
Marsannay, " Moilard Thomas" Bio	69 €	
Pessac-Léognan Château Haut L'Artigue 2018	74 €	
Saint-émilion, Château Jean Faure Le Cèdre Bio	76 €	
Chorey-Les- Beaune Domaine Louis Jadot	78 €	
Santenay "Clos de Malte" "Domaine Louis Jadot"	100 €	52 €

Les Rouges

75cl

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 ”	220 €
Vosne-Romanée, “ Domaine Louis Latour ” 2017	230 €
Chambolle-Musigny 1er Cru 2017 “Domaine Louis Jadot”	260 €
Morey-Saint-Denis 1er Cru 2018 “Domaine Louis Jadot”	320 €

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

◆ LERITUELHôtel&Spa

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.

Albertine RESTAURANT
HONFLEUR



**VOUS REMERCIENT
POUR VOTRE VISITE**



lerituel_hotelspa



lerituelhotelhonfleur

albertinehonfleur.fr / reservation@albertinehonfleur.fr