

Restaurant la « BDH »

La cuisine raffinée et innovante au gré des saisons

Romain et toute son équipe vous accueillent dans une ambiance chic & décontractée.

Le chef vous propose une cuisine jeune, inventive, reprenant le midi les grands standards de la bistronomie, le soir les assiettes sublimeront une cuisine plus recherchée.

Pour la petite histoire, la Brasserie des Halles, établissement emblématique de la Place des Halles, est née il y a une quarantaine d'années.

Les propriétaires se succédant, les habitants du quartier ont vu cet établissement se transformer au fil des années, passant du simple bar, à la petite brasserie du midi, pour en arriver aujourd'hui au restaurant aux tendances actuelles que vous connaissez.

Lors du marché dominical, retrouvez-nous au soleil sur notre grande terrasse de 100 places, pour siroter nos boissons, dans une ambiance conviviale.

Il est possible de privatiser le restaurant pour tous types d'évènements : anniversaires, mariages, séminaires, repas d'affaires, communions, baptêmes...

Notre équipe organisera votre soirée sur mesure selon vos désirs.

Les places étant limitées, nous vous conseillons de réserver.

**Lorsque l'on cuisine des produits frais & de qualité,
cela ne coûte pas plus cher, cela prend juste plus de temps...**

Votre patience n'en sera que mieux récompensée.



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Provenance de nos produits

Notre restaurant étant détenteur du titre de Maître Restaurateur et adhérent au Collège Culinaire de France, nos produits sont très majoritairement sélectionnés chez les producteurs locaux.

Qu'on se le dise, chez nous tout est fait-maison et tous nos produits sont frais !

Fiers de cette exigence nous sélectionnons avec le plus grand soin les meilleurs producteurs de la région.

Le beurre, le lait, la crème & les glaces artisanales : Ferme du panier de Léonie - Cauville-sur-Mer - Ferme du Bois des Saules - Fongueusemare

Les fruits & légumes : Primeurs des Halles Centrales - Le Havre
Leofresh - Halles de Rungis

Les fleurs comestibles : Le Champ des Comestibles - Cauville-sur-Mer

La viande : Boucherie Lemarchand - Saint-Etienne-du-Rouvray

Le poisson : Petit port du Havre et L'Haliois

Le poisson fumé : Fumoir de Saint-Cast - Henanbihen

Le chocolat : Maison Valrhona

Le miel : Les Cadres Noires - Bellême

Les épices : Good Épices - Caen

Le canard & foie gras : Ferme des Sapins - Yport

Les œufs : Ferme de Bretonnière - Turretot

Le café : Cafés Duchossoy - Les Halles Centrales

TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.
Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets faits « maison ».

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.
Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.



MENU LA TRUFFIERE

• 49,90 € •

Avec accord Mets & Vins 69,90 €

Servi le soir

Servi le midi uniquement les week-ends et jours fériés

Les mises en bouche

L'aumônière de ris de veau aux morilles revisitée par le chef & réduction au vieux porto

Le filet de veau normand, jus corsé aux truffes,
polenta crémeuse à la truffe & carottes au beurre de truffes

Comme une bruchetta au chèvre, truffe d'été et fleurs comestibles

Dessert à la carte

TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.
Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets faits « maison ».

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.
Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.



MENU CAROLINE



Avec accord Mets & Vins 51,90 €

Servi midi & soir

ENTRÉES

Le foie gras mi-cuit, saveur florale & son chutney de tomates vertes

Le duo de saumon fumé & ceviche, déclinaison de fenouil

Autour de l'asperge, crème mousseline estragon & tuile au charbon végétal

PLATS

La poire de bœuf, légumes de saison, pommes de terre grenailles de l'île de Ré & sa crème de Chaource à la pistache torréfiée

Le magret de canard de la Ferme des Sapins, espuma au foie gras & gratin sarladais à la fève de tonka

Le filet de turbot poché au champagne, riz basmati à la lavande, réduction de champagne rosé & crumble aux biscuits de Reims

Fromages de la région SUP. 5 €

DESSERTS

Quand la meringue rencontre la betterave

Le coing poché, crème d'amande et déclinaison de chocolat Valrhona

Le namelaka vanille bourbon, biscuits streusel & confiture de lait

TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.
Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets faits « maison ».

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.
Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.



MENU MARYSE



Entrée + Plat + Dessert
Avec accord
Mets & Vins 41,90 €
Servi midi & soir



Entrée + Plat ou Plat + Dessert
*Servi uniquement le midi,
du lundi au vendredi
hors jours fériés*

ENTRÉES

La tarte fine de tomates anciennes, burata crémeuse & espuma chorizo

Le tartare de maquereau, condiments agrumes & chantilly au poivre de Sichuan

L'œuf parfait, gaspacho de poivrons & chips de Lomo ibérique

PLATS

Le filet de carrelet, risotto, déclinaison de courgettes & réduction à la vanille

La ballottine de pintade farcie aux crevettes, crème de curry Madras
et nouilles chinoises au thym

La souris d'agneau confite miel et romarin, écrasé de pommes de terre
au chèvre de ferme de Saint Cosme & jus réduit (+4€)

Fromages de la région SUP. 5€

DESSERTS

Le coeur coulant au caramel & crème anglaise Carambar

Le Paris- Brest revisité au café et sa glace de Léonie

L'entremet framboise, spéculoos & son coulis fruits rouges

TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.
Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets faits « maison ».

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.
Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.



FORMULE BDH

Servie tous les midis sauf week-ends et jours fériés

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 17,90€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 20,90€

NOTRE FORMULE CHANGE TOUTES LES SEMAINES

CONSULTEZ L'ARDOISE

TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.
Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets faits « maison ».

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.
Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.



LA CARTE

Entrées

- La tarte fine de tomates anciennes, burata crémeuse & espuma chorizo 11,90€
- Le tartare de maquereau, condiments agrumes & chantilly au poivre de Sichuan 11,90€
- L'œuf parfait, gaspacho de poivrons & chips de Lomo ibérique 11,90€
- Le foie gras mi-cuit, saveur florale & son chutney de tomates vertes..... 15,90€
- Le duo de saumon fumé & ceviche, déclinaison de fenouil..... 15,90€
- Autour de l'asperge, crème mousseline estragon & tuile au charbon végétal..... 15,90€
- L'aumônière de ris de veau aux morilles revisitée par le chef & réduction au vieux porto* 18,90€

Plats

- Le filet de carrelet, risotto, déclinaison de courgettes & réduction à la vanille 18,90€
 - La ballottine de pintade farcie aux crevettes, crème de curry Madras et nouilles chinoises au thym 19,90€
 - La souris d'agneau confite miel et romarin, écrasé de pommes de terre au chèvre de ferme de Saint Cosme & jus réduit 23,90€
 - La poire de bœuf, légumes de saison, pommes de terre grenailles de l'île de Ré & sa crème de Chaource à la pistache torréfiée..... 24,90€
 - Le magret de canard de la Ferme des Sapins, espuma au foie gras & gratin sarladais à la fève de tonka..... 25,90€
 - Le filet de turbot poché au champagne, riz basmati à la lavande, réduction de champagne rosé & crumble aux biscuits de Reims..... 25,90€
 - Le filet de veau normand, jus corsé aux truffes, polenta crémeuse à la truffe & carottes au beurre de truffes* 29,90€
- Assiette de fromages de la région 7,90€
- Comme une bruchetta au chèvre, truffe d'été et fleurs comestibles* 9,90€

Desserts

- Le coeur coulant au caramel & crème anglaise Carambar 8,90€
- Le Paris- Brest revisité au café et sa glace de Léonie..... 8,90€
- L'entremet framboise, spéculoos & son coulis fruits rouges..... 8,90€
- Quand la meringue rencontre la betterave 9,90€
- Le coing poché, crème d'amande et déclinaison de chocolat Valrhona 9,90€
- Le namelaka vanille bourbon, biscuits streusel & confiture de lait 9,90€

* Servi uniquement le soir en semaine, et les week-ends et jours fériés midi & soir

TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.
Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets faits « maison ».

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.
Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.



LE MENU ENFANT 13,90€

(- 10 ANS)


PIÈCE DE BŒUF OU POISSON DU JOUR
DEUX BOULES DE GLACE OU DESSERT DU MOMENT
SIROP À L'EAU

Sur commande

Nous vous proposons
une sélection de mets à emporter.

Foie Gras de canard	9,50€/100 gr
Saumon Gravlax	5,90 €/100 gr
Pour toute autres entrées, plats & desserts, nous consulter.	

NOUS PROPOSONS NOS CHAMPAGNES EN VENTE DIRECTE DEPUIS NOS CHAIS :

CHAMPAGNE	Cuvée Caroline Blanc de noirs	19,50 €
ROMAIN CREVEL	Cuvée L'Essentiel Trois Cépages	21,90 €
	Cuvée Laurence boisée	24,90 €
	Cuvée Maryse Rosé	24,00 €
	Cuvée ICE	24,00 €
	Cuvée André Blanc de blancs millésimé	28,00 €
	Cuvée des Anges extra brut	34,90 €

TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.
Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets faits « maison ».

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.
Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.

