

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.

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 qualités,
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.

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

Le velouté carottes-cumin, chips de lard et tuile de parmesan

La bruschetta normande poires-andouille et crème de Livarot

Les rillettes de saumon au haddock fumé, crème anisée et carottes croquantes

PLATS

Le burger BDH au confit de canard, compotée d'échalotes, tome de Savoie et pommes de terre grenailles au thym

Le filet de daurade snacké, crème citron-basilic et risotto aux herbes fraîches

La ballotine de volaille au lard fumé, crème de reblochon et écrasé de pommes de terre à la fève de tonka

Fromages de la région SUP. 5 €

DESSERTS

Tartelette autour du chocolat ivoire, son croustillant et sa glace ivoire

Les profiteroles normands, glace au Calvados, caramel de cidre et chantilly

Le mille-feuilles praliné, chocolat noir Valrhona servi chaud

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.

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 de la Ferme des Sapins pané au chorizo et son espuma (+3€)

Le vol-au-vent de Saint-Jacques du petit port, brunoise de légumes
et réduction de champagne corail

PLATS

Retour de criée snacké, réduction coco-curry et mangues, légumes de saison

La poire de bœuf normande fumée au foin, sauce foie gras et gratin dauphinois au comté

Fromages de la région SUP. 5€

DESSERTS

La demi-sphère chocolat noir Valrhona, ganache spéculos et poire confite

Autour du fruit de la passion, le financier passion, mousse passion,
coulis de passion et glace passion

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.

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

« CARTE BLANCHE »



Avec accord Mets & Vins 59,90 €

*Servi le soir pour l'ensemble de la table
Servi le midi uniquement les week-ends et jours fériés pour l'ensemble de la table*

Dans ce menu vous laissez libre cours à l'inspiration du chef
et au gré des produits du marché.
Nous vous demandons de nous communiquer vos éventuelles allergies.

MENU DÉGUSTATION EN 4 SERVICES

Entrée / Poisson / Viande / Dessert

Supplément fromage 5 €

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.

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.

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

- Le velouté carottes-cumin, chips de lard et tuile de parmesan 11,90€
- La bruschetta normande poires-andouille et crème de Livarot 11,90€
- Les rillettes de saumon au haddock fumé, crème anisée et carottes croquantes 13,90€
- Le vol-au-vent de Saint-Jacques du petit port, brunoise de légumes
et réduction de champagne corail..... 15,90€
- Le foie gras mi-cuit de la Ferme des Sapins pané au chorizo et son espuma 18,90€

Plats

- La ballotine de volaille au lard fumé, crème de reblochon et
écrasé de pommes de terre à la fève de tonka 19,90€
- Le burger BDH au confit de canard, compotée d'échalotes, tome de Savoie et
pommes de terre grenailles au thym 21,90€
- Le filet de daurade snacké, crème citron-basilic et risotto aux herbes fraîches 23,90€
- Retour de criée snacké, réduction coco-curry et mangues, légumes de saison 25,90€
- La poire de bœuf normande fumée au foin, sauce foie gras et gratin dauphinois au comté 26,90€

- Assiette de fromages de la région 7,90€

Desserts

- Tartelette autour du chocolat ivoire, son croustillant et sa glace ivoire 8,90€
- Les profiteroles normands, glace au Calvados, caramel de cidre et chantilly 8,90€
- Le mille-feuilles praliné, chocolat noir Valrhona servi chaud 8,90€
- La demi-sphère chocolat noir Valrhona, ganache spéculos et poire confite 9,90€
- Autour du fruit de la passion, le financier passion, mousse passion, coulis de passion et glace passion ... 9,90€

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.

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	12.90€/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.

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.

