

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'Haliotis

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'escalope de foie gras poêlée aux pommes caramélisées & son écume châtaigne

Le carré d'agneau à basse température,
croûte de pistache et lamelles de truffes,
risotto de fréjolles aux trompettes de la mort, jus corsé au thym

Le Neufchâtel à la truffe et son mesclun, vinaigrette à la noisette torréfiée

L'envolée de la tarte citron meringuée

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 carpaccio de Saint-Jacques, dés de pomelos & grenade, crumble croquant à l'aneth et son huile d'olive au yuzu

Le foie gras mi-cuit de la Ferme des Sapins, son chutney d'ananas à la vanille & son pain aux noix

PLATS

Le retour de criée, riz vénéré, fondue de poireaux au lait de coco, dés de potimarron rôti & sa crème de safran

L'onglet de veau en terre et mer, tagliatelles à l'encre de seiche, crème de panais à la muscade et son jus corsé au homard

Fromages de la région SUP. 5€

DESSERTS

La tartelette chocolat-caramel & son croustillant praliné Gianduja

Le biscuit à la noix de coco, ananas rôti au miel & fruit de la passion, espuma au rhum vanillé

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



Avec accord Mets & Vins 41,90 €

Servi midi & soir

ENTRÉES

Le velouté de champignons sauvages,
oignons frits & son espuma au café façon cappuccino

La brunoise de bulots exotiques au kiwi et gingembre,
vinaigrette acidulée à la cacahuète

PLATS

L'effeuillé de cabillaud au piment d'espelette,
purée de patates douces & tagliatelles de carottes, pesto de roquette aux noix

Le faux filet normand snacké à la plancha, écrasé de pommes de terre à la fleur de sel à
l'ail des ours et ses rutabagas glacés, beurre à l'échalote confite

Fromages de la région SUP. 5 €

DESSERTS

La crème brûlée au chocolat ivoire et citron vert, espuma à la violette

Le tourbillon de mandarine et passion,
sponge cake & son espuma à la fève de tonka, tuile au sarrasin

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 19,90€

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

- Le velouté de champignons sauvages, oignons frits & son espuma au café façon cappuccino 11,90€
- La brunoise de bulots exotiques au kiwi et gingembre, vinaigrette acidulée à la cacahuète 11,90€
- Le carpaccio de Saint-Jacques, dés de pomelos & grenade,
crumble croquant à l'aneth et son huile d'olive au yuzu 15,90€
- Le foie gras mi-cuit de la Ferme des Sapins, son chutney d'ananas à la vanille & son pain aux noix 15,90€
- L'escalope de foie gras poêlée aux pommes caramélisées & son écume châtaigne* 18,90€

Plats

- L'effeuillé de cabillaud au piment d'espelette,
purée de patates douces & tagliatelles de carottes, pesto de roquette aux noix 18,90€
- Le faux filet normand snacké à la plancha, écrasé de pommes de terre
à la fleur de sel à l'ail des ours et ses rutabagas glacés, beurre à l'échalote confite 19,90€
- Le retour de criée, riz vénéré, fondue de poireaux au lait de coco,
dés de potimarron rôti & sa crème de safran 24,90€
- L'onglet de veau en terre et mer, tagliatelles à l'encre de seiche,
crème de panais à la muscade et son jus corsé au homard 25,90€
- Le carré d'agneau à basse température, croûte de pistache et lamelles de truffes,
risotto de fréjolons aux trompettes de la mort, jus corsé au thym* 29,90€
- Assiette de fromages de la région 7,90€
- Le Neufchâtel à la truffe et son mesclun, vinaigrette à la noisette torréfiée* 9,90€

Desserts

- La crème brûlée au chocolat ivoire et citron vert, espuma à la violette 8,90€
- Le tourbillon de mandarine et passion, sponge cake & son espuma à la fève de tonka, tuile au sarrasin 8,90€
- La tartelette chocolat-caramel & son croustillant praliné Gianduja 9,90€
- Le biscuit à la noix de coco, ananas rôti au miel & fruit de la passion, espuma au rhum vanillé 9,90€
- L'envolée de la tarte citron meringuée* 10,90€

* 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.

