

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 bistrologie, 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 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

L'œuf cocotte fermier, crème de cidre, camembert, pommes rôties & crackers poivre - thym

Le gravlax de thon rouge mariné à la betterave, chioggia, mayonnaise sésame et raifort

La bruchetta tomates-oignons et déclinaison de chorizo

PLATS

Le burger au poulet croustillant, tallegio de Lombardie, crème de poivrons
et pommes de terre grenaille ail /romarin

Le filet mignon de porc basse température infusé au romarin, jus corsé au
sirop d'érable et polenta crouillante aux herbes

Le cabillaud, sauce vierge et ses légumes de saison

Fromages de la région SUP. 5€

DESSERTS

Le financier et la pistache dans tous ses états

La tarte au citron déstructurée, glace citron et basilic de Léonie

Le chocolat grand cru de Tulakalum et la cerise Amaréna

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 de la Ferme des Sapins au magret fumé,
chutney poire et vanille

Le maki de saumon fumé,
condiment céleri branche et crème de wasabi

PLATS

Le filet de bœuf fumé au foin devant vous,
jus corsé fumé au romarin & gratin dauphinois au comté

Le filet de bar, beurre blanc au champagne,
écrasé de carottes au cumin et ses petits légumes

Fromages de la région SUP. 5€

DESSERTS

Le chou craquelin au caramel,
chantilly vanille et caramel au beurre salé servi chaud

Le dôme framboise, mousse de fruits rouges,
insert à la groseille et biscuit spéculoos

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

« 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 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

- L'œuf cocotte fermier, crème de cidre, camembert, pommes rôties & crackers poivre - thym 11,90€
- Le gravlax de thon rouge mariné à la betterave, chioggia, mayonnaise sésame et raifort 11,90€
- La bruchetta tomates-oignons et déclinaison de chorizo 11,90€
- Le foie gras mi-cuit de la Ferme des Sapins au magret fumé, chutney poire et vanille..... 15,90€
- Le maki de saumon fumé, condiment céleri branche et crème de wasabi..... 15,90€

Plats

- Le burger au poulet croustillant, tallegio de Lombardie, crème de poivrons et pommes de terre grenaille ail /romarin 19,90€
 - Le filet mignon de porc basse température infusé au romarin, jus corsé au sirop d'érable et polenta croustillante aux herbes 19,90€
 - Le cabillaud, sauce vierge et ses légumes de saison 23,90€
 - Le filet de bar, beurre blanc au champagne, écrasé de carottes au cumin et ses petits légumes..... 25,90€
 - Le filet de bœuf fumé au foin devant vous, jus corsé fumé au romarin & gratin dauphinois au comté..... 26,90€
- Assiette de fromages de la région 7,90€

Desserts

- Le financier et la pistache dans tous ses états 8,90€
- La tarte au citron déstructurée, glace citron et basilic de Léonie..... 8,90€
- Le chocolat grand cru de Tulakalum et la cerise Amaréna..... 8,90€
- Le chou craquelin au caramel, chantilly vanille et caramel au beurre salé servi chaud 9,90€
- Le dôme framboise, mousse de fruits rouges, insert à la groseille et biscuit spéculoos 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 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.

