

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 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.

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 gratiné savoyard, pommes de terre grenaille, reblochon, lard fumé et oignons confits

Le tataki de saumon d'Écosse, espuma wasabi et réduction soja-miel

Le velouté de potimarron, œuf poché et croûtons à l'ail maison

PLATS

La ballotine de volaille fermière farcie aux pleurottes, crème de cidre et écrasé de patate douce

Le retour de pêche du petit port et ses légumes anciens

Le burger BDH, bœuf normand, bacon, crème de vieux cheddar, et pommes de terre grenaille au thym

Fromages de la région SUP. 5€

DESSERTS

La brioche perdue à la bière, caramel de cidre et sa glace au miel de Léonie

La douceur aux marrons et poires, daquoise noisette

Le cœur coulant au chocolat noir grand cru Valrhona, crème anglaise carambar
et glace noisette de Léonie

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 à la fève de Tonka,
chutney mangue et poivre de Sichuan (+3€)

Les ravioles d'escargots, champignons forestiers et nage aux herbes fraîches

PLATS

Les Saint-Jacques du petit port snackées, réduction au whisky,
risotto vénéré et tuile de parmesan et thym

Le quasi de veau fumé au sapin, écrasé de pommes de terre à la noisette,
champignons d'automne et crème de morilles

Fromages de la région SUP. 5 €

DESSERTS

Comme une plantation autour de la pistache, compotée de mangue et son streuzel cacao

Le nuage exotique, biscuit mœlleux, ganache framboise et tartare d'ananas

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 gratiné savoyard, pommes de terre grenaille, reblochon, lard fumé et oignons confits 11,90€
- Le velouté de potimarron, œuf poché et croûtons à l'ail maison 11,90€
- Le tataki de saumon d'Écosse, espuma wasabi et réduction soja-miel 13,90€
- Les ravioles d'escargots, champignons forestiers et nage aux herbes fraîches 15,90€
- Le foie gras mi-cuit de la Ferme des Sapins à la fève de Tonka, chutney mangue et poivre de Sichuan..... 18,90€

Plats

- La ballotine de volaille fermière farcie aux pleurottes, crème de cidre et écrasé de patate douce 19,90€
- Le burger BDH, bœuf normand, bacon, crème de vieux cheddar, et pommes de terre grenaille au thym 21,90€
- Le retour de pêche du petit port et ses légumes anciens 23,90€
- Le quasi de veau fumé au sapin, écrasé de pommes de terre à la noisette, champignons d'automne et crème de morilles 25,90€
- Les Saint-Jacques du petit port snackées, réduction au whisky, risotto vénéré et tuile de parmesan et thym 26,90€
- Assiette de fromages de la région 7,90€

Desserts

- La brioche perdue à la bière, caramel de cidre et sa glace au miel de Léonie 8,90€
- La douceur aux marrons et poires, daquoise noisette..... 8,90€
- Le cœur coulant au chocolat noir grand cru Valrhona, crème anglaise carambar et glace noisette de Léonie..... 8,90€
- Comme une plantation autour de la pistache, compotée de mangue et son streuzel cacao 9,90€
- Le nuage exotique, biscuit mœlleux, ganache framboise et tartare d'ananas 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 Gravlox	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.

