

# 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'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

## 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 DU MIDI

Servie tous les midis sauf week-ends et jours fériés

ENTRÉE  
+  
PLAT  
+  
DESSERT  
+  
VERRE DE VIN DANS LA SÉLECTION  
*OU*  
QUART D'EAU MINÉRAL

18,90 €

PLAT SEUL 13,90€

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT 16,90€

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.



# 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 bruschetta à l'andouille de Vire, pomme rôtie et brie gratiné

Le velouté de butternut, chips de lard et crumble parmesan

## PLATS

Le burger au saumon mi-cuit, crème de curry,  
fondue de poireaux et pommes de terre grenaille au thym

Le magret de canard (≈ 200gr), jus corsé au romarin, crumble de chorizo et quinoa crémeux

**Fromages de la région SUP. 5 €**

## DESSERTS

La demi-sphère aux fruits exotiques, compotée de mangue et sorbet passion

La panna cotta coco, coulis chocolat et son biscuit breton émietté

### 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  
au cointreau et écorces d'orange, chutney pomme-cannelle (+3€)

Le vol-au-vent de lotte, légumes de saison sauce homardine

## PLATS

Les Saint-Jacques fumées au foin, écrasé de carottes au miel, crème de cidre et pomme rôtie

Le filet de bœuf, crème de morilles et cèpes et son écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe

**Fromages de la région SUP. 5 €**

## DESSERTS

L'entremet chocolat noir Valrhona, poire confite et biscuit aux noisettes

Les profiteroles glacées, sauce nougat et chantilly

### 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

- La bruschetta à l'andouille de Vire, pomme rôtie et brie gratiné ..... 11,90€
- Le velouté de butternut, chips de lard et crumble parmesan ..... 11,90€
- Le vol-au-vent de lotte, légumes de saison sauce homardine ..... 15,90€
- Le foie gras mi-cuit de la Ferme des Sapins au cointreau  
et écorces d'orange, chutney pomme-cannelle..... 18,90€

## Plats

- Le burger au saumon mi-cuit, crème de curry, fondue de poireaux et pommes de terre grenaille au thym ... 19,90€
  - Le magret de canard (≈ 200gr), jus corsé, crumble de chorizo et quinoa au parmesan ..... 20,90€
  - Les Saint-Jacques fumées au foin, écrasé de carottes au miel, crème de cidre et pomme rôtie ..... 26,90€
  - Le filet de bœuf, crème de morilles et cèpes et son écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe ..... 26,90€
- Assiette de fromages de la région ..... 7,90€

## Desserts

- La demi-sphère aux fruits exotiques, compotée de mangue et sorbet passion ..... 8,90€
- La panna cotta coco, coulis chocolat et son biscuit breton émietté ..... 8,90€
- L'entremet chocolat noir Valrhona, poire confite et biscuit aux noisettes ..... 9,90€
- Les profiteroles glacées, sauce nougat et chantilly ..... 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 €
<b>ROMAIN CREVEL</b>	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.

