

# 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

**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 tartare de daurade aux agrumes & pesto de tomates cerises maison

La bruschetta de chèvre au miel, noix, lard snacké et jeunes pousses

Le velouté de chou-fleur, chips de chorizo et huile aux herbes

## PLATS

La bavette d'ailou, réduction de vieux porto et polenta croustillante aux herbes

Le retour de pêche, crème de chorizo, crumble de parmesan et légumes de saison

Le burger normand à l'andouille de Vire, pomme rôtie au cidre,  
crème de camembert au miel & pommes de terre grenaille au thym

**Fromages de la région SUP. 5 €**

## DESSERTS

La tartelette vanille, caramel beurre salé et sa glace caramel

La panna cotta au fruit de la passion, tartare d'ananas flambé au rhum

Le moelleux à la pistache, coulis de fruits rouges et glace vanille

### 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 de canard mi-cuit de la Ferme des Sapins  
et le haddock fumé en terre et mer (+3€)

Le tataki de saumon au sésame, sauce teriyaki et mousse de betterave

## PLATS

Le steak de thon mi-cuit fumé au foin, écrasé de pommes de terre  
aux algues et crème de salicorne

La souris d'agneau confite sept heures, miel, romarin & purée de patate douce aux épices

**Fromages de la région SUP. 5€**

## DESSERTS

Les profiteroles sorbet citron-basilic, chantilly & coulis citron

L'entremet au chocolat noir sur son biscuit financier au chocolat,  
brisures de feuillatine croustillante

### 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

- La bruschetta de chèvre au miel, noix, lard snacké et jeunes pousses ..... 11,90€
- Le velouté de chou-fleur, chips de chorizo et huile aux herbes ..... 11,90€
- Le tartare de daurade aux agrumes & pesto de tomates cerises maison ..... 13,90€
- Le tataki de saumon au sésame, sauce teriyaki et mousse de betterave..... 15,90€
- Le foie gras de canard mi-cuit de la Ferme des Sapins et le haddock fumé en terre et mer..... 18,90€

## Plats

- La bavette d'ailou, réduction de vieux porto et polenta croustillante aux herbes ..... 19,90€
- Le retour de pêche, crème de chorizo, crumble de parmesan et légumes de saison ..... 21,90€
- Le burger normand à l'andouille de Vire, pomme rôtie au cidre,  
crème de camembert au miel & pommes de terre grenaille au thym ..... 23,90€
- Le steak de thon mi-cuit fumé au foin, écrasé de pommes de terre  
aux algues et crème de salicorne ..... 25,90€
- La souris d'agneau confite sept heures, miel, romarin & purée de patate douce aux épices ..... 26,90€
- Assiette de fromages de la région ..... 7,90€

## Desserts

- La tartelette vanille, caramel beurre salé et sa glace caramel ..... 8,90€
- La panna cotta au fruit de la passion, tartare d'ananas flambé au rhum ..... 8,90€
- Le mœlleux à la pistache, coulis de fruits rouges et glace vanille ..... 8,90€
- Les profiteroles sorbet citron-basilic, chantilly & coulis citron ..... 9,90€
- L'entremet au chocolat noir sur son biscuit financier au chocolat, brisures de feuillatine croustillante ..... 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.

