



service continu tous les week-ends

LA CARTE EST COURTE MAIS ICI, ON NE VOUS PROPOSE QUE DU FRAIS

Entrées / Starters

Petite burrata, petit légume grillée / burrata & vegetables	9,00€
Assiette de saumon gravelax, sauce miel, aneth et citron gravelax salmon with honet, lime and aneth	10,90€
Assiette LH Beach (bulots, crevettes) / whelk, prawn	8,00€
Assiette d'huître selon arrivage x 6 : 14,80€ ou x 12 : 28,80€ / Oysters	

Plats / Dishes

Accompagnements : Légumes, Salade, Frites maisons, Pâtes

Authentique Burger Saison ² : Pain brioché, Steak retravaillé, cheddar, salade, lard fumé, piquillos, sauce saison 2 (option steak végétal) / the Saison ² hamburger beef	15,50€
Pavé de rumsteack, sauce roquefort, frites / beef, blue cheese, french fries	19€
Mijoté de poulet normand, frites / chicken with normandia cream, french fries	15,90€
Tataki de boeuf ,sauce chimichuri, Salade / beef tataki, salad	19,00€
Encornet, ail, persil & citron vert, frites / squid, garlic, persil and lemon	18,50€
Moules marinières, frites / molds, french fries ou roquefort, crème + 1euros blue cheese ou cream	13,90€
Croque monsieur, frites, Salade	12,90€
Salade César : Salade, poitrine fumé, tomate cerise, poulet frit, sauce César, croutons, parmesan	13€
Salade saison 2 : Gésiers, tomates cerises, toasts de chèvre au miel, Salade, vinaigrette gizzard, tomatoes, goat cheese, honey, salad	13€
Brushetta végétarienne : Petit légumes, pesto, burrata supp jambon cru +1€ vegetable, pesto, burrata	13€

Menu enfant 10€

1 sirop à l'eau + 1 mini burger ou un steak haché avec des frites + 1 smarties pop up

Pensez à demander un doggy bag

Fromages normands / Normandy Cheese 7,00€

Desserts / Desserts

Profiteroles	8€
Moelleux au chocolat	7€
Tartelette caramel	7€
Coupe de fraises	7€
La mega coupe de fraises	11€
Café gourmand	9,5€

Les coupes glacées «Glace artisanale» 7,50€

Banana Split revisité : banane, morceaux de brownies, glaces vanille, chocolat et caramel, sauce caramel beurre salé, crème fouettée + 2,00€
Banana, vanilla ice cream, chocolate and strawberry, chocolate sauce and whipped cream

Saison² : glaces nougat, caramel, vanille, sauce caramel beurre salé, crème fouettée
Nougat ice cream, caramel, vanilla, salted butter caramel, whipped cream

La Normande : Sorbet pomme, sorbet citron, calvados +1,00€ ice cream Apple, ice cream lemon, calvados

Les classiques : Café ou Chocolat liégeois, Colonel, Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée
Vanilla ice cream, chocolate sauce,

Coupe 1 boule / scoop of ice cream : 2,50€ • Coupe 2 boules / scoops of ice cream : 4,00€ /
Coupe 3 boules / scoop of ice cream 6,00€ • Suppl. crème fouettée ou sauce chocolat ou
caramel + 1,00€ / parfums : vanille, caramel beurre salé, chocolat noir ou blanc,
fraise, citron, café, cassis, pistache, pomme, nougat, rhum-raisin, praliné

NOS PRODUCTEURS LOCAUX & REGIONAUX

Primeur : Maison Argentin (Octeville)
Viande : Circuit court Vallée de seine (Pont-Audemer)
Mareyeur : Top Atlanthique
Boulangier : Luval (Harfleur)
Distributeur : France Boissons (Le Havre)
Sec et divers : Métro (Le Havre)
Spiritueux LH : Distillerie de la Seine (Le Havre)
LH Beer : Saint-Joseph & Normand'Ale (Le Havre)
Vins : Chez René, Halles gourmandes Coty «place Ô marché»



Les Vins Blancs / White wine 12,5cl 75cl

Greg et Juju (Colombard, fruité)	5,00€	23,00€
Les pieds dans le sable IGP les landes		24,00€
Chardonnay Laballe		25,00€

Les Vins Rouge / Red wine 12,5cl 75cl

Côtes du Rhône Saint Cosme 2020	5,00€	24,00€
St Chinian Chateau Viranel Intuition tradition 2018		27,00€
Vina Zorzal Garnache		25,00€

Les Vins Rosé / Rosé wine 75cl

Côtes de Provence LOU 2021		22,00€
----------------------------	--	--------

Les Pichets / Blanc, Rosé Pays d'Oc 12cl 25cl 50cl

Petit Pont	5,00€	8,00€	15,00€
------------	-------	-------	--------

Les Eaux / Water

«l'eau qui pique» Badoit	50cl	4,00€	100cl	6,20€
«l'eau qui pique pas» Evian	50cl	4,00€	100cl	6,20€