



BIENVENUE CHEZ SAISON 2 DE LA FRAÎCHEUR À LA PLAGE...

TAPAS

Saucisson - Sausage	6,00€
Nachos & cheddar fondu - Nachos & melted cheddar	6,00€
Bruschetta à partager - Bruschetta to share	15,00€
Enchiladas bœuf & cheddar - Beef & cheddar enchiladas	9,00€
Assiette de fromages normands - Normandy cheeses	10,50€
Croque à partager - Croque-Monsieur to share	9,00€
Bol fraîcheur : crudités, houmous, caviar d'aubergines et nachos maison - Vegetables, hummus, eggplant caviar and homemade nachos	11,00€
Tataki de bœuf chimichurri - Chimichurri beef tataki	9,00€
Burrata & piperade	10,50€
Encornets ail et citron - Squids, garlic & lemon	8,00€
Fritto Misto (mozza stick, poulet frit, beignets de calamars) - mozza stick - fried chicken - squid fritters	9,00€

ENTRÉES - STARTERS

Gravlax de saumon et sa vinaigrette au fruit de la passion <i>Salmon gravlax and passion fruit vinaigrette</i>	10,90€
Pâté en croûte - Meat Pie	7,00€
Croustillant de chèvre et ses oignons confits <i>Crispy goat cheese and candied onions</i>	8,00€
Houmous au Sumac et ses légumes croquants <i>Hummus with Sumac and crunchy vegetables</i>	9,00€
Burrata, pistaches et piperade - Burrata, pistachios and piperade	10,50€
Assiette LH Beach (bulots, crevettes) - Welks, Shrimp	8,00€
Huîtres - Oysters x6 14,80€ - x12 28,80€ (selon arrivage - depending on arrivals)	

PLATS - DISHES

Accompagnements : frites maison, salade, riz, légumes du moment

Croque Saison ² , frites maison (Jambon blanc, béchamel, emmental) <i>Croque-Monsieur, homemade fries</i>	10,90€
L'entrecôte normande - Entrecote steak from Normandy	24,90€
Tataki de boeuf sauce chimichurri, servi en salade <i>Beef tataki with chimichurri sauce, served in salad</i>	21,50€
Tartare de boeuf Français (oignons, câpres, cornichon & persil) - French beef tartare	16,90€
Filet de Poulet à la thaï (Soja, gingembre, citronnelle & kaffir) <i>Thai Chicken Fillet (soy, ginger, lemongrass & kaffir lime)</i>	15,90€
Aubergines rôties au Zaatar, houmous, falafels, piperade & chimichurri - Roasted eggplant with Zaatar, hummus, falafel, piperade & chimichurri	17,20€
Poêlée d'encornets (ail, huile d'olive, citron & persil) <i>Pan-fried squid (garlic, olive oil, lemon & parsley)</i>	18,90€
Bruschetta piperade & Burrata (supplément jambon + 2€)	15,00€
Suggestions du moment à l'ardoise - Current suggestions on the slate	

Plat végétarien
Origine des viandes : voir ardoise

MOULES & FRITES MAISON MUSSELS & FRENCH FRIES

Marinière	15,90€
Sauce Roquefort, Normande ou Crème ail-citron <i>Roquefort, Normande or Lemon Garlic Cream Sauce</i>	+1,00€

BURGERS - BURGERS

Saison ² : pain brioché, bœuf, bacon, cheddar, sauce tartare, oignons confits, pickles, salade - <i>brioche bread, beef, bacon, cheddar, tartar sauce, candied onions, pickles, salad</i>	15,90€
Chicken : pain brioché, poulet frit, bacon, cheddar, sauce tartare, oignons confits, pickles, salade - <i>brioche bread, fried chicken, bacon, cheddar, tartar sauce, candied onions, pickles, salad</i>	15,90€
Veggie - pain brioché, steak de pois chiche, coleslaw, chèvre, sauce tartare, oignons frits, pickles, salade - <i>brioche bread, chickpea steak, coleslaw, goat cheese, tartar sauce, fried onions, pickles, salad</i>	16,90€

SALADES - SALADS

Salade Saison ² : gésiers de volaille, toast de chèvre chaud et confit d'oignons, salade, pickles, tomates - <i>chicken gizzards, warm goat's cheese toast with onion confit, salad, pickles, tomatoes</i>	13,50€
Salade Caesar : poulet frit, croûtons, parmesan, bacon, salade, tomates, pickles - <i>fried chicken, parmesan, bacon, salad, pickles, tomatoes</i>	13,50€
Bowl Houmous et Falafels : toast de caviar d'aubergine & pistaches, salade, tomates, légumes croquants, pickles - <i>eggplant & pistachio caviar toast, salad, tomatoes, crunchy vegetables, pickles</i>	13,50€

DESSERTS - DESSERTS

Assiette de fromages normands - Normandy cheeses	8,00€
Brownie au chocolat	7,00€
Crème brûlée	7,00€
Tartelette façon Twix - Twix-style tartlet	8,00€
Profiteroles	11,50€
Café Gourmand	9,50€
Coupe de fraises (sucre, crème fouettée, chocolat) - selon arrivage <i>Cup of strawberries (sugar, whipped cream or chocolate) - depending on arrivals</i>	9,00€
Méga coupe de fraises (sucre, crème fouettée, chocolat) - selon arriv. <i>Mega cup of strawberries (sugar, whipped cream or chocolate) - depending on arrivals</i>	15,00€

LES COUPES GLACÉES - ICE CREAM Glaces artisanales

Banana Split revisité : banane, morceaux de brownies, glaces vanille, chocolat et caramel, crème fouettée, caramel beurre salé <i>Banana, brownie, vanilla, chocolate & caramel ice cream, whipped cream, caramel</i>	11,50€
Saison ² : glaces nougat, caramel et vanille, crème fouettée, caramel <i>Nougat, caramel and vanilla ice cream, whipped cream, caramel</i>	8,50€
La Normande : sorbets pomme et citron, Calvados <i>Apple and lemon sorbets, Calvados</i>	9,50€
Les classiques : Café ou Chocolat liégeois, Colonel	8,50€
Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	8,50€

COMPOSEZ VOTRE COUPE! COMPOSE YOUR OWN ICE CREAM BOWL!

Parfums : vanille, caramel beurre salé, nougat, chocolat noir ou blanc, café, citron, pomme, fraise - *Flavours : vanilla, salted butter caramel, nougat, dark or white chocolate, coffee, lemon, apple, strawberry*

Coupe 1 boule - 1 scoop 3,00€ - Coupe 2 boules - 2 scoops 5,00€
Coupe 3 boules - 3 scoops 7,50€

Suppl. crème fouettée ou sauce chocolat ou caramel
Extra whipped cream or chocolate or caramel sauce +1,00€

FORMULES

35€	MENU CARTE SAISON² Midi et soir : entrée + plat + dessert + café <i>For lunch and diner, starter + main dish + dessert + coffee</i>
10€	MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU (- 12 ans) Sirop à l'eau + Steak hâché, mini burger ou poulet pané avec frites maison, légumes ou riz + Glace Smarties <i>Syrup with water + main dishes + smarties cream</i>



VINS ET EAUX - WINES AND WATERS

VINS BLANCS - WHITE WINE	12cl	75cl	
Naturalys Chardonnay	6,00€	24,00€	
XVII Saint Luc	6,50€	25,00€	
VINS ROUGES - RED WINE	12cl	75cl	
Les Javeaux Saint Nicolas de Bourgueil	6,00€	24,00€	
Maestria Plaimont AOC Madiran		27,00€	
VIN ROSÉ - ROSÉ WINE	75cl		
A l'ombre de l'Olivier IGP Terres du Midi		24,00€	
LES PICHETS - JUGS	12cl	25cl	50cl
Côte de Gascogne (blanc, rosé)	5,00€	8,00€	15,00€
EAUX - WATERS	50cl	100cl	
Pétillante : Badoit / Plate : Evian	4,00€	6,20€	

NOS FOURNISSEURS LOCAUX ET RÉGIONAUX

Primeur : Leray Pointel (Octeville) / Viande : Circuit court Vallée de seine (Pont-Audemer)
Mareyeur : Rouen Marée (MIN) / Boulanger : Maison Fouqué (Sainte Adresse)
Distributeur et Vins : France Boissons (Le Havre)
Sec et divers : Métro (Le Havre) / Cidre : Les Normandises du Pradon (Gonfreville l'O.)
Bière locale : Normand'Ale (Le Havre) / Communication : Agence DBCOM (Le Havre)

SERVICE CONTINU TOUS LES WEEK-ENDS

Vous n'avez plus de place pour terminer votre assiette ?
N'hésitez pas à demander un contenant pour emporter votre reste à la maison.