



TOURBILLON

RESTAURANT - HONFLEUR

Bienvenue au restaurant Tourbillon !

Nous sommes ravis de vous accueillir dans ce lieu mythique d'Honfleur, sous le regard bienveillant du clocher de l'église Sainte Catherine.

Laissez-vous emporter par l'ambiance chaleureuse des lieux et la convivialité de Léa et de son équipe !

Devant la cheminée, dans le grand salon ou sur notre Terrasse face à l'église, vous vous régalez d'une cuisine réalisée à partir de produits frais et locaux.

Des plats gourmands, le foie gras, la truffe et sa délicieuse odeur, le homard....les plus beaux produits sont sélectionnés par Léa et son Chef de cuisine.

Léa qui veille sans concessions à l'harmonie et à la chaleur des lieux pour que ce merveilleux moment passé à table soit une fête !

Bon appétit !

Welcome to the Tourbillon restaurant,

We are thrilled to welcome you in this mythic place of Honfleur, under the caring look of St Catherine's bell tower,

Let yourself be whipped off your feet by this place as well as the friendliness of Léa and her team.

By the fireplace, in the large salon, or on the terrace in front of the church, you will be delighted by our cuisine made of fresh and local products.

Some exquisite food, our foie gras, the truffles and its delicious smell, the Tourbillon lobster The most beautiful products are chosen by Léa and our Chef.

Léa takes care of the harmony and the warmth of the place to make sure your time at our table is an unforgettable moment.

Bon appétit !

ENTRÉES

Ravioles de foie gras & cèpes	19 €
Bouillon de canard Thaï	
Foie gras & ceps ravioles <i>Duck stock</i>	
Carpaccio de Saint Jacques	17 €
Grenade, sorbet betterave, tempura	
Scallops carpaccio <i>Grenade, beet sorbet, tempura</i>	
Carottes fanes (végétarien et sans gluten)	13 €
Sorbet, miel de Normandie, sarrasin	
Carrots (vegetarian & gluten free) <i>Sorbet, honey from Normandy, buckwheat</i>	
Œuf cocotte fermier à la truffe	14 €
Mouillettes de petit épeautre du marché Bio, beurre Maison Borniambuc	
« Œuf cocotte » with truffle <i>German bread stick with butter from Borniambuc</i>	
Terrine de cochon	13 €
Jambon d'Antan Normand, trompettes de la mort, glace moutarde à l'ancienne	
Pork terrine <i>Ham from Normandy, black trumpet mushrooms, mustard ice cream</i>	
Huître d'Isigny sur Mer	6 - 9 - 12 14 € - 21 € - 28 €
Isigny sur mer Oysters	
Accord parfait / perfect match : Le verre / glass of de Menetou-Salon blanc	8 €

PLATS



Cocotte de dos de cabillaud & langoustines	28 €
Ecrasé de pomme de terre aux agrumes	
Cod & langoustines casserole <i>Mashed potatoes with citrus</i>	
Saint Jacques	32 €
Caviar français, panais, émulsion Champagne	
Scallops <i>French caviar, parsnip, Champagne emulsion</i>	
Homard Tourbillon	55 €
Vanille de Madagascar, écrasé de pomme de terre	
Lobster Tourbillon <i>Vanilla, mashed potatoes</i>	
Sot l'y laisse	24 €
Sauce morille, linguine, potimarron	
« Sot l'y laisse » <i>Morels sauce, linguine, pumpkin</i>	
Côte de bœuf marinée pour deux	58 €
Patate douce rôtie, épis de maïs, béarnaise Thaï légère	
Marinated beef prim rib for 2 <i>Roasted sweet potato, corn on the cob, thai bearnaise sauce</i>	
Le végétarien du Chef	22 €
Panais, potimarron, épis de maïs, grenade - Sans gluten	
Vegetarian dish <i>Parsnip, pumpkin, corn on the cob, grenade – gluten free</i>	



FROMAGES & DESSERTS



La planche de fromages	13 €
Affinés de Normandie, chutney & salade verte	
<i>Cheese board From Normandy, chutney & salad</i>	
Accord parfait / perfect match : Calvados d'Apreval AOC Pays d'Auge 4 ans 9 €	
Chocolat noir « Plantation Mokaya Bio »	13 €
De chez Michel Cluizel, glace au Baileys	
<i>Dark chocolate « plantation Mokaya bio » From Michel Cluizel, Baileys ice cream</i>	
Brioche perdue	13 €
Figs rôties, noix caramélisées, glace pistache	
<i>French brioche Roasted figs, caramelized walnuts, pistachio ice cream</i>	
Tarte aux poires pour deux	24 €
Servie chaude, crème de la Maison Borniambuc	
<i>Pear pie for 2 Served hot, fresh cream from Borniambuc house</i>	
Tourbillon citron	13 €
Yuzu, noix de coco, amandes caramélisées, sorbet Malibu	
<i>Lemon « Tourbillon » Yuzu, coconut, caramelized almonds, Malibu sorbet</i>	



MENU ENFANT



KIDS MENU

Jusqu'à 12 ans - Until 12

Plat + Dessert 15 €

Main course + dessert

NOS CALVADOS 4 CL

Calvados d'Apreval AOC Pays d'Auge 4 ans	9 €
Calvados grande réserve AOC Pays d'Auge + 10 ans	15 €
Calvados XO d'Apreval AOC Pays d'Auge 18 ans	25 €
Dégustation de nos 3 Calvados d'Apreval 2 cl	28 €
Découvrez le Calvados sous différents vieillissements	
Calvados arrangé Pomme Vanille	10 €



Prix nets en euros, service compris

La liste des allergènes est disponible sur demande - Nos viandes bovines sont d'origine française



VINS BLANCS



12,5 cl



75 cl

Loire

Domaine de Loye AOC Menetou Salon

8 €

39 €

Le Menetou-Salon, frais et fruité, un rien épicé et musqué marie des arômes d'agrumes et de fleurs. Des pointes poivrées et mentholées révèlent une bouche.

Bourgogne

Cœur de Charmes AOP Macon-Lugny

39 €

Vin intense et expressif sur les fruits exotiques, l'ananas confit avec des notes de pamplemousses et pierre à fusil.

Puligny Montrachet Cuvée de Maizière AOC Puligny Montrachet

15 €

79 €

Ce vin de l'Hospital de Dijon offre un joli nez floral, qui évolue vers des notes beurrées, briochées. Le palais est crémeux soutenu par une belle minéralité associant ampleur et richesse.

Château de Meursault Blanches Fleurs 1^{er} cru AOC Beaune

15 €

78 €

Robe orjaune. Nez intense sur les fruits jaunes : abricot, pêche. Bouches ronde, puissante et opulente, ce vin est gourmand mais il conserve la fraîcheur du millésime. Idéal sur nos viandes blanches.

Château de Meursault Les Charmes 1^{er} cru AOC Meursault

132 €

Le chef de cave réalise un suivi méticuleux de chaque pièce afin d'obtenir richesse, complexité et équilibre. Le nez est élégant avec des notes de fleurs blanches et de noisettes fraîches. L'attaque en bouche est épicée, avec un bel équilibre et un côté pierreux, le tout sur une finale minérale.

Rhône

Domaine des Remizières Cuvée particulière - AOP Crozes Hermitage

49 €

Récolté sur des vignes âgées de plus de 25 ans en monocépage de Marsanne, ce magnifique vin à la robe brillante jaune dorée sublimera votre escapade Honfleuraise de l'apéritif à votre dessert fruité.

Sud Ouest

Jurançon moelleux

7 €

36 €

« Les Grains des Copains » - Costat Darrer - AOC Jurançon

Un jurançon moelleux tout en gourmandise aux reflets jaunes dorés avec un nez expressif d'ananas, de mangue, de mandarine. Nous retrouvons une bouche gourmande, facile, ronde et fraîche, fruitée et équilibrée.

VINS ROSÉS

12,5 cl

75 cl

Château Saint Marguerite

8 €

39 €

Cru Classé Bio - AOC Côtes de Provence

Cru classé, ce vin est un exemple de savoir-faire provençal, légèrement astringent il dévoile des arômes de pêche, d'agrumes et de fruit de la passion. En trois mots : Finesse, élégance et plaisir aromatique.

Domaine Ott AOP Bandol

55 €

C'est certainement l'un des meilleurs rosés au monde. Seul rosé que l'on peut laisser vieillir des années par sa méthode de production. Il s'agit d'un vin sec profond élaboré avec les meilleurs raisins. Une découverte que vous ne regretterez pas.

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.





12,5 cl



75 cl

VINS ROUGES

Loire

Paul Thomas Chavignol AOP Sancerre rouge

8 €

39 €

Le Sancerre a une robe rouge rubis. Il a des arômes de mûre, cerise, et cassis. Des tanins souples et une belle rondeur.

Bourgogne

Domaine Bouton en Créot AOC Saint Aubin 1^{er} cru

8 €

40 €

Grenat sombre ou carminé, l'appellation Saint Aubin a les joues framboisées. Cassis, griottes, mûres rehaussées de notes d'épices, parfois de moka. La bouche est grasse, soyeuse avec en finale une belle vivacité. L'évolution le rend souple et chaleureux, sur une sensation persistante.

Château de Marsannay AOC Gevrey Chambertin

15 €

72 €

Élevé pendant 13 mois en fût puis 3 mois en masse, ce grand vin de Bourgogne nous offre un nez aux notes kirschées et épicées. En bouche, ce vin puissant dévoile une grande longueur avec des tanins fermes et ciselés.

A déguster légèrement frais pour obtenir l'excellence du produit.

Rhône

Les Lauves Jean Luc Colombo - AOC Saint Joseph

9 €

49 €

Dans ce Saint-Joseph, vous trouverez ce que Jean-Luc Colombo définit lui même comme l'expression aboutie de la syrah et du granite. Le résultat est un vin sur la violette et les groseilles, avec des épices, des tanins fins et présents, et une grande persistance aromatique.

Clos du Roi - Château Gigognan AOP Château-Neuf-du-Pape

62 €

A l'œil, sa robe est rubis et pourpre profond. Son nez superbe, s'ouvre sur des fruits noirs, les épices et un boisé tendu. En bouche le vin est rond, puissant avec des saveurs de fruits rouges denses et concentrés.

Bordeaux

Château La croix Bellevue AOC Lalande de Pomerol

9 €

49 €

Un vin mi-merlot mi-cabernet, floral, fruité (cerise noire), boisé et réglissé au nez, souple et rond en bouche, se mariant idéalement avec le bœuf.

Languedoc

Pic Saint Loup Saint Hubert AOC Languedoc Roussillon

7 €

36 €

Peu connu mais tant apprécié, ce Pic Saint Loup se définit principalement au nez comme à la dégustation par ses fruits rouges très murs. Puissant tanique et légèrement épicé.

LES CHAMPAGNES

12,5 cl

75 cl

Roederer Brut 1^{er}

15 €

80 €

Roederer millésimé Blanc de blancs 2011

105 €

Petit déjeuner, déjeuner, dîner, cocktail, séminaire d'entreprise...

nos salons sont entièrement privatisables.

Au restaurant Tourbillon ou à la maison du jardin, une ancienne école entièrement transformée en salle de séminaire, vous serez conquis par la chaleur des lieux et le professionnalisme de nos équipes.

Notre équipe est à votre disposition pour vous renseigner.



LES APÉRITIFS

Martini blanc, Martini rouge 6 cl	6 €
Muscat de Rivesaltes 8 cl, Campari 6 cl	5 €
Porto rouge Ramos Pinto 10 ans 8 cl	10 €
Ricard 3 cl	5 €
Pommeau 8 cl	7 €
Coupe de Champagne Roederer Brut 12,5 cl	15 €

COCKTAILS MAISON

Cocktail Tourbillon 20 cl	15 €
Le Spritz Royal 20 cl	15 €
Kir Normand 12 cl	10 €
Mojito 20 cl	12 €
Mojito Royal 20 cl	15 €
Américano 12 cl	9 €
Kir Royal 12 cl	12 €
Ti Punch Rhum ambré 4 cl	10 €
Gin and Tonic 4 cl	12 €

COCKTAILS MAISON SANS ALCOOL

Virgin Mojito 20 cl	8 €
Cocktail Le Jardin 20 cl	8 €

BIÈRES

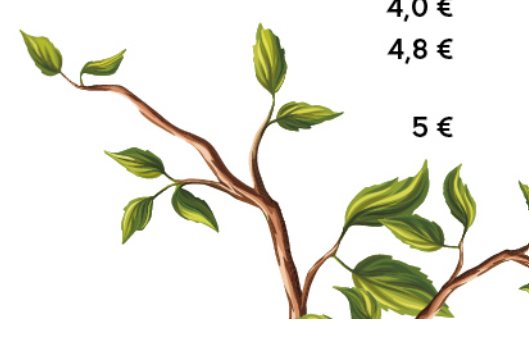
Bière de Normandie 33 cl	7 €
Duvel 33 cl	8 €

CIDRES

Cidre brut d'Apreval 25 cl	5 €
Bouteille de cidre brut d'Apreval 75 cl	15 €

BOISSONS SAGES

Coca Cola, Coca Cola zéro 33 cl	4,5 €
Schweppes, Ice Tea pêche 25 cl	4,5 €
Perrier 33 cl	4,0 €
Diabolo	4,8 €
Sirup : menthe, fraise, Grenadine, citron, pêche	
Jus de pomme fermier Apreval 25 cl	5 €





WHISKIES 4 CL

Aberlour 10 ans	11 €
Johnnie Walker	9 €
Lagavulin 16 ans	16 €
Nikka from the Barrel	12 €
Glenfiddich project XX	14 €

GINs 4 CL

Hendrick's	10 €
Bombay Sapphire	9 €
Gin français C'est Nous	12 €

VODKAS 4 CL

Vodka française C'est Nous	12 €
----------------------------	------

RHUMS 4 CL

Diplomatico	12 €
Rhum Havana Pacto Navio	14 €
Rhum plantation XO	15 €

LES DIGESTIFS 4 CL

Poire Williams	10 €
Mandarine Napoléon	10 €
Cognac VSOP Rémy Martin	11 €
Armagnac Marquis de Montesquiou	15 €
Baileys	8 €
Découvrez nos Calvados à la page des desserts	

NOS BOISSONS CHAUDES

Café	2,9 €
Cappuccino	5 €
Chocolat chaud, Thés & Infusions	4,5 €

EAUX

Evian , Badoit 75 cl	6 €
Chateldon 75 cl	8 €

Prix nets en euros, service compris
Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.





LES PINS de César

HÔTEL - SPA

SAINT JOUIN BRUNEVAL

Tél. 02 32 73 69 10

contact@lespinsdecesar.com

www.lespinsdecesar.com



LES ENFANTS SAGES

RESTAURANT - LE HAVRE

LE HAVRE - 20, rue Gustave Lennier

Tél. 02 35 46 44 08

contact@restaurant-lesenfantssages.com

www.restaurant-lesenfantssages.com



Vent d'Ouest

★★★★★

HÔTEL - SPA

LE HAVRE - 4, rue Caligny

Tél. 02 35 42 50 69

contact@ventdouest.fr

www.ventdouest.fr



ALPE D'HUEZ

Rond-point des pistes

Tél. 04 76 80 31 32

reception@chamoisdor-alpedhuez.com

www.chamoisdor-alpedhuez.com



RESTAURANT CHALEUREUX & GOURMAND

RETROUVEZ-NOUS SUR  TOURBILLON RESTAURANT
&  @TOURBILLONHONFLEUR