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 régalerez 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 concession 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

Foie gras au Calvados d'Apreval **19 €**
Poire, pain d'épices de Bertrand, poivre long de Java
Foie gras with Calvados from Apreval *Pear, Bertrand's gingerbread, long pepper*

Saint-Jacques **17 €**
Poireau, crème de la Maison Borniambuc, émulsion chorizo ibérique
Scallop *Leek, fresh cream from Borniambuc, chorizo emulsion*

Œuf parfait du Pays de Caux **13 €**
Potimarron, orange, croûton à l'ail, piment d'Espelette
« Œuf parfait » from Pays de Caux *Pumpkin, orange, garlic and Espelette pepper crouton*

Cocotte d'escargots de la ferme Limero **15 €**
Pleurote, cresson, pain au Lin du marché Bio
Snail casserole from Limero farm *Pleurote mushroom, cress, bread with linseeds from organic market*

Chou-fleur (végétarien et sans gluten) **13 €**
Rôti au miel de Normandie, huile d'herbes
Cauliflower (vegetarian and gluten free) *Roasted with honey from Normandy, herb oil*

Huîtres 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

Filet de Daurade Royale **24 €**
Patate douce, noisette, citronnelle
Sea bream *Sweet potato, hazelnut, lemongrass*

Saint-Jacques **29 €**
Pomme caramélisée, endive, émulsion Champagne
Scallop *Caramelized apple, endive, Champagne emulsion*

Filet de bœuf **32 €**
Gratin de pomme de terre à la truffe, sauce bordelaise
Beef tenderloin *Potato gratin with truffle, bordelaise sauce*

Homard Tourbillon **55 €**
Vanille de Madagascar, écrasé de pomme de terre
Lobster Tourbillon *Vanilla from Madagascar, mashed potato*

Suprême de poulet fermier **24 €**
En cocotte, vieux parmesan, safran de Normandie Bio, linguine
Chicken supreme casserole *Old parmesan, organic saffron from Normandy, linguine*

Le végétarien du Chef **22 €**
Gratin de pomme de terre à la truffe, patate douce, pleurote, betterave, cresson
Vegetarian dish *Potato gratin with truffle, sweet potato, pleurote mushroom, beetroot, cress*

FROMAGES & DESSERTS

La planche de fromages **13 €**
Affinés de Normandie, chutney & salade verte
Cheese board *From Normandy, chutney & salad*
Accord parfait / *perfect match* : Calvados d'Apreval AOC Pays d'Auge 4 ans 9 €

Ananas & fruit de la passion **13 €**
Citron vert, espuma coco, sorbet Piña Colada
Pineapple and passion fruit *Lime, coco espuma, Piña Colada sorbet*

Poire fumée **13 €**
Streusel cacao, glace café
Smoked pear *Cacao Streusel, coffee ice cream*

Parfait glacé chocolat noir grand cru **13 €**
De chez Michel Cluizel, caramel beurre salé, confiture de lait, noisette
« Parfait glacé » dark chocolate ice cream *From Michel Cluizel, salted caramel, milk jam, hazelnut*

Tourbillon citron **13 €**
Sorbet yuzu, orange sanguine, amande caramélisée
Lemon Tourbillon *Yuzu sorbet, blood orange, caramelized almond*

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 Découvrez le Calvados sous différents vieillissements	**28 €**
Calvados arrangé Pomme Vanille	**10 €**

MENU ENFANT

KIDS MENU

Jusqu'à 12 ans - *Until 12*

Plat + Dessert 15 €
Main course + dessert

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 — **8 €** — **39 €**
Vin intense et expressif sur les fruits exotiques, l'ananas confit avec des notes de pamplemousses et pierre à fusil.

Chassagne Montrachet Louis Jadot AOC Chassagne Montrachet — **14 €** — **72 €**
Coup de cœur de Pauline notre maitre d'hôtel, ce Chassagne frôle l'excellence avec un nez expressif de fruits frais type agrumes. Sa bouche est généreuse et longue, portée sur un délicat boisé.

Puligny Montrachet Cuvée de Maizière AOC Puligny Montrachet — **79 €**
Ce vin de l'Hospital de Dijon offre un joli nez floral, qui évolue vers des notes beurrées, briochées. Le palais est crémeux soutenue par une belle minéralité associant ampleur et richesse.

Château de Meursault Les Charmes 1er 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 Remizière Cuvée particulière - AOP Crozes Hermitage — **9 €** — **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 fraiche, 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.

VINS ROUGES

12,5 cl | 75 cl

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.

Gevrey Chambertin Louis Jadot 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.

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

LES CHAMPAGNES

	12,5 cl	75 cl
Roederer collection 242	**15 €**	**80 €**
Roederer millésimé Blanc de blancs 2011		**105 €**

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 collection 242 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 €**

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 €**
Sirop : menthe, fraise, Grenadine, citron, pêche	
Jus de pomme fermier Apreval 25 cl	**5 €**

WHISKIES 4 CL

Aberlour 10 ans	11 €
Johnnie Walker	9 €
Ardbeg	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 €

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.

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

NUXE spa

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

NUXE spa

Chamois d'or

★★★★

ALPE D'HUEZ
Rond-point des pistes
Tél. 04 76 80 31 32
reception@chamoisdor-alpedhuez.com
www.chamoisdor-alpedhuez.com

NUXE spa

RESTAURANT CHALEUREUX & GOURMAND

RETROUVEZ-NOUS SUR TOURBILLON RESTAURANT
& @TOURBILLONHONFLEUR