



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 des équipes !

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 Benoit et son équipe.

Nous veillons 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 the 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 our Chef Benoit and his team.

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 à l'Hibiscus | 19 € |
| Rhubarbe, pain d'épices au gingembre de chez « Bertrand » <i>Foie gras with Hibiscus Rhubarb, Bertrand's Gingerbread</i> | |
| Maquereau mariné | 13 € |
| Citron vert, vanille, avocat, fenouil <i>Marinated mackerel Lime, Vanilla, Avocado and fennel</i> | |
| Œuf du Pays de Caux 64°C | 13 € |
| Emulsion haddock, noisette <i>« Œuf parfait » 64°C from Pays de Caux Haddock emulsion and hazelnut</i> | |
| Tataki de bœuf | 16 € |
| Carotte, sauce chimichurri, tuile à l'encre de seiche <i>Beef Tataki Carrot, Chimichurri sauce, squid ink tuile</i> | |
| Asperge blanche (végétarien) | 13 € |
| Crumble parmesan, sorbet yaourt, vinaigrette à la cacahuète <i>White asparagus (vegetarian) Parmesan crumble, yogurt sorbet, peanut vinaigrette</i> | |
| Huîtres d'Isigny sur Mer | 6 - 9 - 12 14 € - 21 € - 28 € |
| <i>Isigny sur mer Oysters</i> Accord parfait / perfect match : Le verre / glass of de Menetou-Salon blanc 7 € | |

PLATS



| | |
|--|------|
| Dos de cabillaud | 24 € |
| Ecrasé de pomme de terre, chou rouge, pomme granny Smith, sauce romesco <i>Back of codfish Crushed potato, red cabbage, granny smith apple, romesco sauce</i> | |
| Saint Pierre | 32 € |
| Couteau farci, risotto crémeux, sucrine braisée, émulsion coco curry <i>Saint Pierre Stuffed knife, creamy risotto, braised sucrine, coconut curry emulsion</i> | |
| Quasi de veau fumé | 28 € |
| Au foin Bio de chez « Michel et Alain », rosace de pomme de terre croustillante, asperge <i>Quasi of smoked veal With Organic hay from "Michel et Alain", Crispy potato rosette, asparagus</i> | |
| Homard Tourbillon | 55 € |
| Vanille de Madagascar, écrasé de pomme de terre <i>Lobster Tourbillon Vanilla from Madagascar, mashed potato</i> | |
| Suprême de pintade fermière | 24 € |
| Chorizo ibérique, Fregola Sarda, petit pois <i>Guinea fowl farmer suprême casserole Iberian chorizo, Fregola Sarda, peas</i> | |
| Le végétarien du Chef | 22 € |
| Fregola Sarda, sucrine braisée, chou rouge <i>Vegetarian dish Fregola Sarda, braised sucrine, red cabbage</i> | |
| Côte de bœuf marinée (pour deux à partager) | 60 € |
| Sauce au poivre, échalote confite, pomme de terre de Normandie au Thym <i>Marinated rib of beef (share for two) Pepper sauce, shallot confit, Normandy potato with thyme</i> | |



FROMAGES & DESSERTS

| | |
|---|-------------|
| La planche de fromages | 13 € |
| Affinés de Normandie, chutney & salade verte | |
| Cheese board <i>From Normandy, chutney & salad</i> | |
| Accord parfait / <i>perfect match</i> : Calvados d'Apréval AOC Pays d'Auge 4 ans 9 € | |
| Citron | 13 € |
| Sablé breton, meringue, sorbet citron roquette | |
| Lemon <i>Breton shortbread, meringue, lemon rocket sorbet</i> | |
| Chocolat Grand Cru « Mokaya Bio » | 13 € |
| « De chez Michel Cluizel », cardamome, sorbet mangue | |
| Grand Cru Chocolate « Mokaya Bio » <i>From "Michel Cluizel", cardamom, mango sorbet</i> | |
| Fraise & Rhubarbe | 13 € |
| Mascarpone, espuma basilic, granité | |
| Strawberry & Rhubarb <i>Mascarpone, basil espuma, granita</i> | |
| Baba au Cidre d'Apréval | 13 € |
| Mousse caramel beurre salé, tuile praliné, pomme | |
| Baba with <i>Apréval cider Salted butter caramel mousse, praline tuile, apple</i> | |
| Assiette de glaces et sorbets | 13 € |
| Fruits de saison | |
| Ice creams & sorbets assortment <i>Seasonal fruits</i> | |

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.

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



TOURBILLON

RESTAURANT - HONFLEUR

CARTE BOISSONS

LES CHAMPAGNES

| | 12,5 cl | 75 cl |
|--|---------|-------|
| Champagne Mailly Grand Cru « Blanc de pinot noir » | | 80 € |
| Champagne Mailly Grand Cru « Rosé de Mailly » | 15 € | 90 € |
| Louis Roederer collection 242 | 15 € | 80 € |
| Louis Roederer Blanc de blanc 2011 | | 120 € |

LES APÉRITIFS

| | |
|-------------------------------------|------|
| Martini blanc, Martini rouge 6 cl | 6 € |
| Campari 6 cl | 5 € |
| Porto rouge Ramos Pinto 10 ans 8 cl | 10 € |
| Ricard 2 cl | 5 € |
| Pommeau 8 cl | 7 € |
| Suze 4 cl | 8 € |

COCKTAILS MAISON

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

SANS ALCOOL

| | |
|--------------------------|-----|
| Virgin Mojito 20 cl | 8 € |
| Cocktail Le Jardin 20 cl | 8 € |
| Florida 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 € |
| Fuzetea 33 cl | 4,5 € |
| Perrier 33 cl | 4,0 € |
| Diabolo | 4,8 € |
| Sirup : menthe, fraise, Grenadine, citron, pêche | |
| Jus de pomme fermier Apreval 33 cl | 5 € |





WHISKIES 4 CL

| | |
|-----------------------|------|
| Aberlour 10 ans | 11 € |
| Johnnie Walker | 9 € |
| Nikka from the Barrel | 12 € |
| Glenfiddich | 14 € |

GINS 4 CL

| | |
|-------------------------|------|
| Hendrick's | 10 € |
| Gin français C'est Nous | 12 € |

VODKA 4 CL

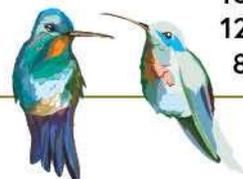
| | |
|----------------------------|------|
| Vodka française C'est Nous | 12 € |
|----------------------------|------|

RHUMS 4 CL

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

LES DIGESTIFS 4 CL

| | |
|---------------------------------|------|
| Baileys, Get 27, Get 31 | 8 € |
| Limoncello | 8 € |
| Poire Williams | 10 € |
| Mandarine Napoléon | 10 € |
| Cognac VSOP Rémy Martin | 11 € |
| Armagnac Marquis de Montesquiou | 15 € |
| Liqueur de sureau | 12 € |
| Grand Marnier, Cointreau | 8 € |



NOS CALVADOS 4 CL

| | |
|---|------|
| Calvados d'Apreval AOC Pays d'Auge 4 ans | 9 € |
| Calvados d'Apreval 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 € |

NOS BOISSONS CHAUDES

| | |
|----------------------------------|-------|
| Café, Déca | 2,9 € |
| Cappuccino | 5 € |
| Chocolat chaud, Thés & Infusions | 4,5 € |
| Irish Coffee | 15 € |

EAUX

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

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





VINS BLANCS



12,5 cl



75 cl

Loire

Menetou Salon Domaine de Loye 2020 **7 € 35 €**

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.

Vouvray demi sec 2020 **7 € 30 €**

Sous sa robe jaune brillante, moelleux, frais en bouche, une belle fraîcheur de fruit d'agrumes.

Bourgogne

Chablis 1^{er} cru « Fourchaume » Domaine de Perdricourt 2019 **60 €**

Typicité liée à son sol et son exposition, le Chablis 1^{er} Cru est plus structuré et long en bouche. Il développe des arômes tout en finesse et en subtilité qui enchantent le palais.

Chablis Domaine de Perdricourt 2021 **8 € 43 €**

Sous sa robe assez claire, or pâle ou or vert, ce Chablis exprime un nez très frais, vif et minéral. On retrouve du silex, de la pomme verte, du citron, des notes de tilleul et de menthe.

Chassagne Montrachet Louis Jadot AOC Chassagne Montrachet 2018 **14 € 72 €**

Coup de cœur de Pauline notre maître 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.

St Véran Chateau La Balmondière 2019 **40 €**

Parsemé de notes de fleurs jaunes et de miel, à la structure équilibrée, ce Saint-Véran offre une belle intensité avec une finale pleine de fraîcheur.

Rhône

Crozes Hermitage Cuvée particulière Domaine des Remizières 2020 **40 €**

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.

Bordeaux

Bordeaux Pessac Léognan L'odyssée de Haut Nouchet 2018 **39 €**

Une robe jaune or cuivrée, en bouche une note florale d'aubépine, légère fraîcheur en attaque ample et gras, une finale délicate

« BL » L'original 2017 **7 € 27 €**

Ce Vin de France blanc, qui porte la signature de Béatrice Larribière, est composé à 100% de Sauvignon gris. Ce vin surprend et séduit par ses qualités aromatiques et ses étonnantes saveurs de litchi, de rose, d'abricot ou encore de nashi.

Alsace

Gewurztraminer Reserve F. ENGEL bio 2019 **9 € 42 €**

Un Gewurztraminer aux reflets jaunes clairs légèrement dorés avec un nez aux arômes de jeunesse très flatteurs de roses, fleurs blanches et de litchi. Nous retrouvons un étalage d'épices variés d'étoile d'anis, cannelle et noix de muscade.

VINS ROSÉS



12,5 cl

75 cl

Bandol Domaine Ott 2020 **9 € 50 €**

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

Loire

Sancerre rouge Paul Thomas Chavignol 2019 **7 € 35 €**
Le Sancerre a une robe rouge rubis. Il a des arômes de mûre, cerise, et cassis. Des tanins souples et une belle rondeur.

Bourgogne

Gevrey Chambertin Louis Jadot 2016 **14 € 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.

Aloxe Corton Domaine Comté Senard 2019 **90 €**
Un nez ouvert, sur de belles notes de fruits rouges, ce vin se révèle davantage sur de jolies notes de raisins frais, boisées, de vanille, réglisse, noisette, amande et de crème de cassis.

Irancy « Côte du Moutier » Stéphanie COLINOT 2019 **50 €**
Ce vin se caractérise par sa tannicité et son côté épicé et atypique.

Rhône

Saint Joseph Les fagottes 2020 **39 €**
A l'œil, sa robe est sombre avec des reflets brillants. Son nez est charmeur sur fruits mûrs et épices. Une bouche superbement structurée, riche, dense avec un fruit très pur qui explose le palais.

Bordeaux

Lalande de Pomerol Château La croix Bellevue 2015 **8 € 40 €**
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.

Saint Emilion Grand Cru Château Trapaud Vin biologique 2014 **9 € 45 €**
Issu d'un terroir argilo-limoneux, recherche un constant équilibre entre le fruit, la structure tanique et l'expression du terroir.

Saint-Julien Château Teynac 2015 **65 €**
Ce Château Teynac est l'exception de Saint-Julien. Son encépagement traditionnel des vins médocains en fond un joli vin aérien, délicat avec de la fraîcheur et de l'équilibre.

Haut Medoc Cru Bourgeois Château Corconnac 2016 **38 €**
Élevé pendant 12 mois en barrique de chêne français, c'est un Haut-Médoc fidèle aux caractéristiques de son appellation, structuré et généreux composé à 60% de cabernet sauvignon et 40% de merlot.

Languedoc

Pic Saint Loup Saint Hubert Languedoc Roussillon 2019 **30 €**
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.



12,5 cl



75 cl



Prix nets en euros, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.



PARTEZ À LA DÉCOUVERTE
DE ROUEN L'ÉTERNELLE,
en séjournant dans
notre confortable hôtel idéalement
situé dans le centre-ville

6-8 Rue du Donjon
76000 ROUEN
Tél. 02 77 64 57 57
info.rouen@radissonblu.com
www.radissonhotels.com/bl



6-8 Rue du Donjon
76000 ROUEN
Tél. 02 77 64 57 78
lejehanne.rouen@radissonblu.com
www.le-jehanne.com



RESTAURANT CHALEUREUX & GOURMAND

RETROUVEZ-NOUS SUR  TOURBILLON RESTAURANT
&  @TOURBILLONHONFLEUR