

La Gastronomie, La mer, Le Pure.

Notre restaurant Le Pure saura séduire vos papilles et vous offrir une qualité culinaire de haute volée. Notre proximité avec le petit port de pêche du Havre nous permet de vous proposer des poissons et fruits de mer frais, résultat d'un circuit court avec achats directement auprès des pêcheurs locaux. Nous sommes engagés dans un processus vertueux avec nos fournisseurs, ce qui vous assure une démarche de recherche des meilleurs produits auprès des producteurs de la région.

Lorsque vous pénétrez dans notre restaurant pour la première fois, ne soyez pas étonnés de tomber sous le charme de notre décoration moderne et épurée, vous serez accueillis par Brandon, Romain et son équipe qui se feront un plaisir de vous installer à une de nos meilleures tables, avec une vue imprenable sur les quais, vous dégusterez un de nos multiples cocktails, spiritueux et apéritifs qui composent notre carte, y compris les champagnes de la maison R&C que vous découvrirez avec plaisir.

Lorsque l'apéritif aura dessiné un joli sourire sur votre visage, votre palais sera prêt pour recevoir une de nos délicieuses entrées, vous comprendrez enfin pourquoi la cuisine faite maison est inégalable, surtout lorsqu'elle est couplée avec des produits rares et locaux. Vous n'êtes pas encore rassasiés ? Le plat arrive : mer ou terre, poisson, fruits de mer ou viande selon vos goûts, vous ne résisterez pas à ce plat de résistance ! Il vous laissera juste la place pour savourer un bon dessert réalisé sur place par notre chef.

Provenance de nos produits

Notre restaurant travaille des produits exclusivement frais et essentiellement sélectionnés chez les producteurs locaux.

Qu'on se le dise, chez nous tout est fait-maison et tous nos produits sont frais !

Fiers de cette exigence nous sélectionnons avec le plus grand soin les meilleurs producteurs de la région.

Le beurre, le lait, la crème & les glaces artisanales : Ferme du panier de Léonie - Cauville-sur-Mer - Ferme du Bois des Saules - Fongueusemare

Les fruits & légumes : Primeurs des Halles Centrales - Le Havre
Leofresh - Halles de Rungis

Fleurs comestibles : Le champ des comestibles, Cauville-sur-mer

La viande : Boucherie Lemarchand - Saint-Etienne-du-Rouvray

Le poisson : Petit port du Havre et Maison Reynaud

Le poisson fumé : Fumoir de Saint-Cast - Henanbihen

Le chocolat : Maison Valrhona

Le miel : Les Cadres Noires - Bellême

Les épices : Good Épices - Caen

Le canard & foie gras : Ferme des Sapins - Yport

Les œufs : Ferme de Brettonière - Turretot

La volaille : Volaille des Clos - Cany-Barville

Le café : Cafés Duchossoy - Les Halles Centrales

TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.
Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets faits « maison ».

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.
Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.



Menu Oscière

- 49,90 € -

*Servi le soir pour l'ensemble de la table
Servi le midi uniquement les week-ends et jours fériés pour l'ensemble de la table*

Avec accord Mets & Vins 69,90 €

Les mises en bouche

Le plateau de fruits de mer

Les Saint-Jacques snackées, réduction de curry noir & ses tagliatelles à l'encre de seiche,
chips de coriandre, caviar Oscière

Le chèvre de Saint-Cosme pané aux graines de sarrasin et sa roquette fraîche,
pesto basilic pimenté

Dessert au choix à la carte

TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.
Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets faits « maison ».

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.
Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.



Menu Dominique

- 34,90 € -

Servi midi & soir
Avec accord Mets & Vins 51,90 €

Entrées

Les six huîtres normandes,
vinaigre de vin rouge et échalotes, beurre au sel de Guérande

Le foie gras à la pistache en ballottine & son chutney d'oignons rouges au vinaigre de cidre

Le ceviche de saumon à la mangue & avocat, accompagné de son jus de thé matcha

Plats

Le magret de canard de la Ferme des Sapins aux noisettes,
patate douce rôtie et sa gastrique framboise

Le retour de criée, ses salsifis en tagliatelles infusés au lait d'amandes, jus iodé & citron vert

L'omble chevalier rôti au soja sucré,
nouilles thaï aux légumes de saison & son émulsion wasabi

Fromages de la région sup. 5 €

Desserts

Le dessert autour de notre Normandie

Le biscuit diamant à la vanille et son crémeux chocolat Millot Valrhona,
litchis pochés au basilic et sa crème de framboise

Le financier au panais et à la cannelle,
déclinaison de panais au miel de fleurs et sa crème anglaise betterave vanille

TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.
Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets faits « maison ».

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.
Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.



Menu Le Pure

- 27,90 € -

Servi midi & soir

Avec accord Mets & Vins 41,90 €

Entrées

L'assiette de la mer

Le tiradito de cabillaud à l'orange & citron vert,
crumble de grenades au pavot, billes jasmin

La douceur de citrouille à l'huile de noisette, son œuf parfait,
chorizo séché & ses noix concassées

Plats

La pêche du jour & le poireau dans tous ses états à la crème de coco,
son sel noir de l'Himalaya

La ballotine de volaille basse température aux marrons,
écrasé de pommes de terre à la tomme de montagne, sa réduction de cidre & pommeau

La julienne au beurre noisette, polenta aux tomates séchées,
basilic & sa crème de topinambour, tuile de parmesan

Fromages de la région sup. 5 €

Desserts

La tarte citron meringuée déstructurée

La poire chocolat revisitée par le chef

Le cheesecake passion coco et ses symphonies de kumquat

TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.
Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets faits « maison ».

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.
Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.



Formule du Midi

Servie tous les midis sauf week-ends et jours fériés

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 17,90€
ENTRÉE / PLAT / DESSERT 19,90€

NOTRE FORMULE CHANGE TOUTES LES SEMAINES
CONSULTEZ L'ARDOISE

Le Menu Enfant -
13,90€
(- 10 ANS)

Poulet fermier ou poisson du jour
Deux boules de glace ou dessert du moment
Sirop à l'eau

TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.
Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets faits « maison ».

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.
Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.



La Carte

Entrées

L'assiette de la mer	11,00 €
Le tiradito de cabillaud à l'orange & citron vert, crumble de grenades au pavot, billes jasmin.....	11,00 €
La douceur de citrouille à l'huile de noisette, son œuf parfait, chorizo séché & ses noix concassées...	12,90 €
Les six huitres normandes, vinaigre de vin rouge et échalotes, beurre au sel de Guérande	14,90 €
Le foie gras à la pistache en ballottine & son chutney d'oignons rouges au vinaigre de cidre.....	15,90 €
Le ceviche de saumon à la mangue & avocat, accompagné de son jus de thé matcha	15,90 €

Plats

La pêche du jour & le poireau dans tous ses états à la crème de coco, son sel noir de l'Himalaya	19,90 €
La ballotine de volaille basse température aux marrons, écrasé de pommes de terre à la tomme de montagne, sa réduction de cidre & pommeau	19,90 €
La julienne au beurre noisette, polenta aux tomates séchées, basilic & sa crème de topinambour, tuile de parmesan	21,90 €
Le magret de canard de la Ferme des Sapins aux noisettes, patate douce rôtie et sa gastrique framboise ...	25,90 €
Le retour de criée, ses salsifis en tagliatelles infusés au lait d'amandes, jus iodé & citron vert	25,90 €
L'omble chevalier rôti au soja sucré, nouilles thaï aux légumes de saison & son émulsion wasabi	25,90 €
Les Saint-Jacques snackées, réduction de curry noir & ses tagliatelles à l'encre de seiche, chips de coriandre, caviar Osciètre	29,90 €

Desserts

Fromages de la région	7,90 €
La tarte citron meringuée déstructurée	8,90 €
La poire chocolat revisitée par le chef	8,90 €
Le cheesecake passion coco et ses symphonies de kumquat	8,90 €
Le dessert autour de notre Normandie	9,90 €
Le biscuit diamant à la vanille et son crémeux chocolat Millot Valrhona, litchis pochés au basilic et sa crème de framboise	9,90 €
Le financier au panais et à la cannelle, déclinaison de panais au miel de fleurs et sa crème anglaise betterave vanille	9,90 €

TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.
Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets faits « maison ».

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.
Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.



Les Fruits de Mer

À LA CARTE

L'assiette de bulots	9,90€
L'assiette de crevettes roses	11,90€
L'assiette de praires ou amandes selon arrivage	11,90€
Le tourteau	19,90€
Les huîtres de nos côtes n°2 par 6..... 14,90€ par 12 21,90€	
Le homard de nos côtes	Voir ardoise



Plateau royal (prix et quantités par personne):

Bulots, crevettes roses, praires ou amandes, demi tourteau, 4 huîtres & demi homard	49,90€
--	--------

Supplément caviar osciètre - les 10gr	35,90€
---	--------

Le Pure vous propose également une sélection de plats à emporter, n'hésitez pas à nous consulter pour plus d'informations.

NOUS PROPOSONS NOS CHAMPAGNES EN VENTE DIRECTE DEPUIS NOS CHAIS :

CHAMPAGNE	Cuvée Caroline Blanc de noirs	19,50€
ROMAIN CREVEL	Cuvée L'Essentiel Trois Cépages	21,90€
	Cuvée Laurence boisée	24,90€
	Cuvée Maryse Rosé	24,00€
	Cuvée ICE	24,00€
	Cuvée André Blanc de blancs millésimé	28,00€
	Cuvée des Anges extra brut	34,90€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits exclusivement frais.
Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets faits « maison ».

Le menu est susceptible d'être modifié, en fonction de la pêche locale et des produits du marché.
Tous nos prix s'entendent nets et service compris. Une carte des allergènes est disponible sur demande.

