# 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 :** Volaillère 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 Oscietre

## - 49,90 € -

*Servi les soirs, 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 coquilles Saint-Jacques du petit port juste snackées sur
leur risotto de fenouil, beurre blanc rosé,
caviar Oscietre et crumble de Galanga

Le brie de Meaux,
insert à la fève de tonka, vinaigrette à la vanille & cidre

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 tartare de Saint-Jacques du petit port aux poires & jus de Yuzu

Le foie gras de la Ferme des Sapins comme un entremet
au pain d'épices & gelée de cerises

## Plats

Le filet de bœuf normand, réduction de Timut & son écrasé de patates douces aux noix

Le médaillon de lotte sur sa brunoise de courge, crème de salicorne & ses oignons frits

Le pavé de saumon label rouge juste cuit & son épeautre du Ventoux aux poireaux,
crème de chou-fleur au piment de Cayenne

**Fromages de la région** sup. 5 €

## Desserts

La panna cotta à l'hibiscus & ses billes moléculaires à la fraise des bois,
biscuit à la vanille

La douceur à la rose et sa marmelade de fruits exotiques aux baies de Goji,
biscuit moelleux & son sorbet framboise de Léonie

Le brownie insert fruits de la passion & son glaçage ivoire, coulis de mangue

**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 velouté de potimarron au champagne, son lard fumé snacké & tuile de parmesan

Le canard de la Ferme des Sapins séché maison,
gelée de betteraves au citron vert, sésame grillé & pickles d'oignons rouges

## Plats

Le cabillaud en écailles de navet rôti, crème d'anis étoilé et son écrasé de panais

Le filet mignon de porc cuit à l'étouffé au café et
son écrasé de pommes de terre à la pistache

Le lieu jaune cuit dans son lait, crème de céleri et son
risotto de quinoa aux tomates séchées

**Fromages de la région** sup. 5 €

## Desserts

Le biscuit croquant au charbon végétal, symphonie de kiwi et
sa crème montée à la physalis

La tartelette autour de la clémentine et sa glace au miel de Léonie

Le choux craquelin au café, coque de caramel et sa glace à la fève de tonka de Léonie

**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 du mardi au vendredi midi sauf 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 velouté de potimarron au champagne, son lard fumé snacké & tuile de parmesan ..... 11,00 €
Le canard de la Ferme des Sapins séché maison,
gelée de betteraves au citron vert, sésame grillé & pickles d'oignons rouges ..... 12,90 €
Les six huitres normandes, vinaigre de vin rouge et échalotes, beurre au sel de Guérande .... 14,90 €
Le tartare de Saint-Jacques du petit port aux poires & jus de Yuzu..... 15,90 €
Le foie gras de la Ferme des Sapins comme un entremet au pain d'épices & gelée de cerises . 15,90 €

## Plats

Le cabillaud en écailles de navet rôti, crème d'anis étoilé et son écrasé de panais ..... 19,90 €
Le filet mignon de porc cuit a l'étouffé au café et son écrasé de pommes de terre à la pistache ..... 19,90 €
Le lieu jaune cuit dans son lait, crème de céleri et son risotto de quinoa aux tomates séchées ..... 21,90 €
Le pavé de saumon label rouge juste cuit & son épeautre du Ventoux aux poireaux,
crème de chou-fleur au piment de Cayenne ..... 23,90 €
Le filet de bœuf normand, réduction de Timut & son écrasé de patates douces aux noix ..... 25,90 €
Le médaillon de lotte sur sa brunoise de courge, crème de salicorne & ses oignons frits ..... 25,90 €
Les coquilles Saint-Jacques du petit port juste snackées sur leur risotto de fenouil, beurre
blanc rosé, caviar Oscietre et crumble de Galanga..... 31,90 €

## Desserts

Fromages de la région ..... 7,90 €

Le biscuit croquant au charbon végétal, symphonie de kiwi et sa crème montée à la physalis 8,90 €
La tartelette autour de la clémentine et sa glace au miel de Léonie ..... 8,90 €
Le choux craquelin au café, coque de caramel et sa glace à la fève de tonka de Léonie ..... 8,90 €
La panna cotta à l'hibiscus & ses billes moléculaires à la fraise des bois, biscuit à la vanille .... 9,90 €
La douceur à la rose et sa marmelade de fruits exotiques aux baies de Goji,
biscuit moelleux & son sorbet framboise de Léonie ..... 9,90 €
Le brownie insert fruits de la passion & son glaçage ivoire, coulis de mangue ..... 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
**ROMAIN CREVEL**

| | |
|---|---|
| Cuvée Caroline Blanc de noirs | 19,50 € |
| 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.