

# *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

**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 pain :** Maison Larray - Gonnehville-la-Mallet

**Les épices :** Comptoir des arômes Halles Centrales

**Le canard & foie gras :** Ferme des Sapins - Yport

**Les œufs :** Ferme de Brettonière - Turretot

**Les escargots :** Escargots du pré d'Auge - Trouville-sur-Mer

**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 Osciètre

- 44,90 € -

*Servi les soirs, week-ends et jours fériés pour l'ensemble de la table*

**Avec accord Mets & Vins 65,90 €**

Les mises en bouche

Le plateau de fruits de mer

La queue de homard au beurre, crumble de caviar et bourrache,  
tagliatelles à l'encre de seiche et sa bisque de homard

Le cromesqui de camembert, jeunes pousses et vinaigrette cidre et sésame

L'entremet feuillantine et pralin, cœur à l'orange et ses zestes,  
crème anglaise aux agrumes

**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

- 32,90 € -

*Servi midi & soir*

**Avec accord Mets & Vins 49,90 €**

## ENTRÉES

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

Le foie gras poêlé, confit de fraises et pesto de basilic

Le Gravlax de saumon à la betterave, sorbet melon,  
pickles d'oignons rouges & Chioggia

## PLATS

Le carré d'agneau braisé, caviar d'aubergines à la vanille, figues rôties & jus réduit

La ballotine de sole aux blettes sur son cœur d'artichaut poêlé  
au beurre noisette, choux romanesco & réduction coco

**Fromages de la région sup. 5 €**

## DESSERTS

Le mille-feuille revisité chocolat blanc, fraises et son coulis de groseilles

Le craquant aux senteurs de figues, sorbet verveine

### 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

- 25,90 € -

*Servi midi & soir*

**Avec accord Mets & Vins 40,90 €**

## ENTRÉES

L'assiette de la mer

Le rouleau de printemps au tourteau, pousses de soja, tomates confites et aïoli

Le gazpacho revisité en 2 façons, tuile de chèvre et romarin

## PLATS

La pêche du jour, crème de petits pois & risetti au parmesan

Le filet de volaille fermière basse température, crème de porto & quinoa  
comme un risotto

**Fromages de la région** sup. 5€

## DESSERTS

Le riz au lait inspiration framboise et glace litchis

La tartelette autour du brugnon

### 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 15,90€  
ENTRÉE / PLAT / DESSERT 17,90€**

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 .....	10,90€
Le gazpacho revisité en 2 façons, tuile de chèvre et romarin .....	10,90€
Le rouleau de printemps au tourteau, pousse de soja, tomates confites et aïoli .....	11,90€
Le Gravlax de saumon à la betterave, sorbet melon, pickles d'oignons rouges & Chioggia.....	13,90€
Les six huîtres normandes, vinaigre de vin rouge et échalotes, beurre au sel de Guérande .....	14,90€
Le foie gras poêlé, confit de fraises et pesto de basilic .....	15,90€

## PLATS

La pêche du jour, crème de petits pois & risetti au parmesan .....	17,90€
Le filet de volaille fermière basse température, crème de porto & quinoa comme un risotto	18,90€
La ballotine de sole aux blettes sur son cœur d'artichaut poêlé au beurre noisette, choux romanesco & réduction coco .....	21,90€
Le carré d'agneau braisé, caviar d'aubergines à la vanille, figues rôties & jus réduit .....	22,90€

## DESSERTS

Fromages de la région .....	7,90€
Le riz au lait inspiration framboise et glace litchis .....	7,90 €
La tartelette autour du brugnon .....	7,90 €
Le mille-feuille revisité chocolat blanc, fraises et son coulis de groseilles.....	8,90€
Le craquant aux senteurs de figues, sorbet verveine .....	8,90€

### 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 oscière - 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.

