

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 - Gonneville-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 : Volaille des Clos - Cany-Barville

Le café : Cafés Duchosoy - 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 figes, 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 gaspacho 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 gaspacho 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 huitres 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 brugnol | 7,90 € |
| Le mille-feuille revisité chocolat blanc, fraises et son coulis de groseilles..... | 8,90 € |
| Le craquant aux senteurs de figes, 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 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.

