

Nos Boissons Chaudes

Hot Drinks

CAFÉ EXPRESSO _____ 2,00€
EXPRESSO

CAFÉ NOISETTE _____ 2,50€
EXPRESSO WITH MILK

DOUBLE EXPRESSO _____ 4,00€
DOUBLE EXPRESSO

CAFÉ EXPRESSO NORMAND _____ 4,00€
1cl de Calvados
NORMAND EXPRESSO with 1cl of Calvados

CAFÉ ALLONGÉ _____ 2,50€
CAFFE LUNGO

CAFÉ CRÈME café et lait chaud _____ 4,00€
CAFFE LUNGO WITH HOT MILK

CAFÉ VIENNOIS café et chantilly _____ 4,50€
VIENNESE COFFEE coffee and whipped cream

CAPPUCCINO café et mousse de lait _____ 4,50€
CAPPUCCINO coffee with milk froth

LATTE MACCHIATTO espresso, lait chaud et
mousse de lait _____ 5,00€
*LATTE MACCHIATTO espresso, hot milk and milk
froth*

CHAÏ LATTE lait et sirop d'épices chaï _____ 5,00€
CHAÏ LATTE milk and chaï spices syrup

CHOCOLAT AU LAIT _____ 4,00€
HOT CHOCOLATE

CHOCOLAT VIENNOIS chocolat au lait et
chantilly _____ 4,50€
*VIENNESE HOT CHOCOLATE hot chocolate and
whipped cream*

CITRON CHAUD ET SA COUPELLE DE
MIEL _____ 5,50€
FRESH LEMON JUICE, HOT WATER AND HONEY

LAIT CHAUD ET SA COUPELLE DE
MIEL _____ 4,50€
HOT MILK AND HONEY

ALTERNATIVE VÉGÉTALE _____ +0,50€
VEGETAL OPTION

Nos thés et infusions

Tea / Infusions

THÉ EARL GREY OU THÉ VERT
MENTHE _____ 4,00€
TEA EARL GREY OR MINT TEA

THÉ AU LAIT THÉ EARL GREY ET LAIT
CHAUD _____ 4,50€
EARL GREY TEA WITH HOT MILK

A VOLON'THÉ ROOIBOS AGRUMES (sans
théine) _____ 5,00€
*A VOLON'THÉ CITRUS FRUITS ROOIBOS TEA
(without theine)*

L'AUDACE DE LA NATURE : THÉS ET
INFUSIONS FLORE NORMAN _____ 5,50€
TEA AND INFUSIONS BY FLORE NORMAN

THÉS NOIRS - BLACK TEA

- **POMME & CALVADOS** mélange plus charpenté et corsé sur une base de Thé de Ceylan
APPLE & CALVADOS Stronger and full-bodied mix made with Ceylan Tea
- **POMME, MIEL, CANNELLE & GINGEMBRE** réconfortant et à la fois tonique avec une pointe de gingembre
APPLE, HONEY, CINNAMON & GINGER Comfort and tonic with a touch of ginger

- **PLANTES & ÉPICES DE LA BÉNÉDICTINE** mélange surprenant avec ses notes d'agrumes et d'épices
BENEDICTINE PLANTS & SPICES surprising blend with its notes of citrus and spices

THÉS VERTS - GREEN TEA

- **POMME, POIRE, CARAMEL & CALVADOS** sencha de Chine agrémenté de fruits, de caramel et de Calvados
APPLE, PEAR, CARAMEL & CALVADOS Sencha tea from China embellished with fruits, caramel and Calvados
- **POMME, PÊCHE & KIWI** mélange doux et velouté
APPLE, PEACH, KIWI Sweet and mellow mix
- **POMME & SPIRULINE**
APPLE AND SPIRULINA
- **MÛRE, FRAMBOISE & CASSIS** une base de thé vert Sencha de Chine avec une note gourmande et acidulée
BLACKBERRY, RASPBERRY and BLACKCURRANT a base of Sencha green tea from China with a gourmet and tangy note

THÉ BLANC - WHITE TEA

- **CERISE ET ROSE** thé blanc d'exception, délicat et floral, riche en théine et en vitamines
CHERRY & ROSE Exceptional, gentle and floral white tea rich in theine and vitamins, embellished with cherry and rose petals

INFUSIONS GAMME GOURMANDE - SWEET INFUSIONS

- **POMME, POIRE, CARAMEL & CALVADOS** infusion gourmande, naturellement sucrée

APPLE, PEAR, CARAMEL & CALVADOS sweet infusion. You can enjoy it at any moment!

- **POIRE, AMANDE & CANNELLE** infusion dominante en amande
PEAR, ALMOND & CINNAMON Infusion with a powerful almond flavour

INFUSIONS BIEN ÊTRE - WELL-BEING INFUSIONS

- **CITRON, THYM & ROMARIN** infusion idéale pour les maux de l'hiver
LEMON, THYME & ROSEMARY Perfect infusion for winter's sickness
- **MENTHE, MÉLISSE & RÉGLISSE** infusion digestive
MINT, LEMON BALM & LICORICE Digestive infusion
- **CAMOMILLE ROMAINE** action calmante et apaisante
ROMAN CHAMOMILE calming and soothing action
- **VERVEINE CITRONNELLE** propriétés digestives
LEMON VERBENA digestive infusion



HÔTEL DU DAUPHIN

HONFLEUR

Nos Boissons sans Alcool

Soft Drinks

SIROP MENTHE, GRENADINE OU
PÊCHE _____ 3,50€
MINT, GRENADINE OR PEACH SYRUP

DIABOLO MENTHE, GRENADINE OU
PÊCHE _____ 5,00€
*LEMONADE WITH MINT, GRENADINE OR PEACH
SYRUP*

LIMONADE (33cl) _____ 4,00€
LEMONADE (33cl)

COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO
(33cl) _____ 4,00€
COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO (33cl)

JUS DE POMME FERMIER BIO - LE
MANOIR D'APREVAL
LOCAL ORGANIC APPLE JUICE

- 25 cl _____ 4,50€
- 100 cl _____ 9,00€

JUS DE POMME FERMIER BIO
PETILLANT (75cl) selon récolte _____ 10,00€
ORGANIC SPARKLING APPLE JUICE (75cl)
according to harvest

THÉ GLACÉ - ICED TEA (33cl) _____ 6,90€

- Menthe - *MINT*
- Cassis - *BLACKCURRANT*
- Fraise - *STRAWBERRY*

ORANGE PRÉSSÉE _____ 5,50€
SQUEEZED ORANGE JUICE

CITRON PRÉSSÉ AVEC SA COUPELLE DE
MIEL chaud ou froid _____ 5,50€
*SQUEEZED LEMON JUICE WITH HONEY hot or
cold*

CRISTALLINE - MINERAL WATER

- 50cl _____ 1,50€
- 150 cl _____ 3,00€

CRISTALLINE PÉTILLANTE (50cl) _____ 2,00€
SPARKLING MINERAL WATER (50cl)

PERRIER (33cl) _____ 4,00€
PERRIER (33cl)

SUPPLÉMENT RONDELLE _____ +0,50€
EXTRA SLICE OF LEMON

Nos Boissons avec Alcool

100 % Normandes

Drinks with Alcohol 100% made in Normandy

CIDRES - CIDERS

• PETIT CIDRE (33cl) _____ 6,00€
LITTLE CIDER (33cl)

• L'INCONTOURNABLE (75cl) Brut
certifié AB _____ 12,00€
*L'INCONTOURNABLE (75cl) Dry AB
labelled (organic)*

• L'ENCHANTEUR (75cl) Moelleux
certifié AB _____ 12,00€
*L'ENCHANTEUR (75cl) Sweeter AB
labelled (organic)*

CALVADOS (5cl) AOC Pays d'Auge, Grande
réserve - 10 ans _____ 11,00€
*CALVADOS (5cl) AOC Pays d'Auge, Grande
réserve - 10 years*

Nos spiritueux

Spirits

GWALARN CELTIC WHISKY BLEND

(5CL) _____ 11,00€

RHUM EL PASADOR DE ORO XO

(5CL) _____ 13,00€

AOC COGNAC FINS BOIS LORIGNAC 2011

(5CL) _____ 14,00€

- **AOP PETIT CHABLIS 2022** __ 10,00€
Domaine de la Motte

- **AOC POUILLY-FUMÉ 2022** __ 11,50€
Domaine des Mariniers, Joseph Mellot

- **AOC COTEAUX DU LAYON**
2020 _____ 12,50€
Patrimoine, Château Soucherie

VIN ROSÉ – *ROSÉ WINE* (10cl)

- **AOP CÔTES-DE-PROVENCE**
2020 _____ 7,00€
Villa Vallombrosa, Cuvée Prunelle

Nos vins

Our wines

VINS ROUGES – *RED WINES* (10cl)

- **LE SIBILOU, MERLOT 2021** __ 8,00€
Vin de France

- **AOP SAINT-CHINIAN 2021** __ 9,50€
Leïla, Domaine Chai Julip

AOP BOURGOGNE 2022 _____ 9,50€
Domaine Camu Frères

- **AOP SAINT-EMILION GRAND CRU**
2019 _____ 12,00€
Château de Bechaud

VINS BLANC – *WHITE WINES* (10cl)

- **AOP BORDEAUX BLANC**
2023 _____ 7,50€
Château d'Haurets

- **AOP MUSCADET SÈVRE ET MAINE**
2019 _____ 8,00€
Domaine Bruno, Cormerais, Cuvée
Prestige

La classique

- **LEFFE BLONDE** (33cl) _____ 6,00€
LEFFE (33cl), lager beer



HÔTEL DU DAUPHIN
HONFLEUR

Nos crêpes CREPES

- **SUCRE DE CANNE OU SUCRE BLANC** _____ 4,50€
BROWN SUGAR OR WHITE SUGAR
- **BEURRE SUCRE** beurre doux ou demi-sel _____ 5,50€
BUTTER AND SUGAR sweet or salted butter
- **SUCRE DE CANNE CITRON PRÉSSÉ** _____ 6,00€
BROWN SUGAR AND LEMON JUICE
- **CONFITURE ARTISANALE** __ 6,00€
Faites votre choix en consultant notre ardoise
HOMEMADE JAM - Choice on the slate
- **CONFITURE GOURMANDE** abricots, pruneaux, figues, dates, raisins __ 7,00€
GOURMET JAM apricots, prunes, figs, dates, raisins
- **MIEL** _____ 6,00€
HONEY
- **NUTELLA** _____ 6,00€
NUTELLA
- **SPÉCULOOS** _____ 6,00€
SPECULOOS
- **CHOCOLAT NOIR** _____ 6,00€
DARK CHOCOLATE
- **CHOCOLAT NOIR BANANE / NUTELLA BANANE** _____ 7,00€
DARK CHOCOLATE AND BANANA / NUTELLA AND BANANA
- **CARAMEL BEURRE SALÉ** __ 6,00€
SALTED BUTTER CARAMEL

- **NORMANDE** (Confiture pomme-raisin-Calvados et 1cl de Calvados) _____ 9,00€
NORMANDE (Calvados-Apple-Grape jam with 1cl of 10 years old Calvados)
- **SUPPLÉMENT CHANTILLY** _____ +0,50€
WHIPPED CREAM EXTRA

Douceurs Sucrées Cakes and dessert

**GÂTEAUX YAOURT MAISON ET SA
CONFITURE ARTISANALE** _____ 6,00€
Choix de la confiture à l'ardoise
*HOMEMADE CAKE AND ARTISANAL JAM -
Choice on the slate*

**GÂTEAUX AU CHOCOLAT MAISON ET SA
CHANTILLY** _____ 6,00€
*HOMEMADE CHOCOLATE CAKE AND WHIPPED
CREAM*

TRIO GOURMAND verrine pomme cannelle,
fromage blanc et spéculoos _____ 6,00€
*TRIO GOURMAND apple and cinnamon jam,
greek yogurt and speculoos*

CAFÉ GOURMAND un café et ses trois
douceurs _____ 6,00€
GOURMET COFFE a coffee and its three sweets

THE GOURMAND un thé et ses trois
douceurs _____ 9,00€
GOURMET TEA a tea and its three sweets

Notre artisan confiturier vous propose selon la saison...

Our range of homemade jams

FRAMBOISE
RASPBERRY

ABRICOT / VANILLE
APRICOT / VANILLA

RHUBARBE
RHUBARB

POMME / CANNELLE
APPLE / CINNAMON

POMME / RAISIN / CALVADOS
APPLE / GRAPE / CALVADOS

CONFITURE GOURMANDE (abricots,
pruneaux, figues, dates, raisins)
*GOURMET JAM (apricots, prunes, figs, dates,
raisins)*

ORANGE / GINGEMBRE
ORANGE / GINGER

CHOCOLAT / ORANGE
CHOCOLATE / ORANGE

En vente à la réception 7€ le pot
On sale at the reception-desk 7€



HÔTEL DU DAUPHIN

HONFLEUR

Restauration à toute heure

Quick catering 22H/24H

*Plats cuisinés en bocaux servis avec sa
salade verte*

*Ready meals in jars served with its green
salad*

Nos formules bocaux

Set menu

PLAT SEUL _____ 13,00 €
MAIN COURSE ONLY

PLAT + FROMAGE OU DESSERT __ 17,00 €
MAIN COURSE + CHEESE OR DESSERT

PLAT + FROMAGE + DESSERT _____ 21,00 €
MAIN COURSE + CHEESE + DESSERT

ENTRÉE + PLAT _____ 24,00 €
STARTER + MAIN COURSE

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU
DESSERT _____ 28,00 €
STARTER + MAIN COURSE + CHEESE OR DESSERT

ENTRÉE + PLAT + ASSIETTE DE 3
FROMAGES + DESSERT _____ 32,00 €
*STARTER + MAIN COURSE + 3 CHEESE PLATE +
DESSERT*

* SUPPLEMENT PAVE DE SAUMON _____ 1,00 €

** EXTRA CHARGE FOR THE SALMON*

Nos terrines

Terrines

TERRINE CAMPAGNARDE AU CALVADOS

RILLETES CAMPAGNARDES
NORMANDES

Nos Bocaux de salades

Salads Jars

SALADE DU RIVAGE
SHORE SALAD

SALADE NICOISE
NICOISE SALAD

SALADE GOURMANDE (végé)
GOURMET SALAD

SALADE DE LENTILLES (végé)
LENTILS SALAD

SALADE DE POMMES DE TERRE
POTATO SALAD AND COOKED BEEF

Nos Bocaux de soupes

Soups Jars

SOUPE VENITIENNE (végé)
VENITIAN SOUP

SOUPE DE LEGUMES (végé)
VEGETABLE SOUP

Nos Bocaux de mijotés

Hot dishes Jars

PAVE DE SAUMON *

SLICE OF SALMON *

PARMENTIER DE CANARD

DUCK SHEPHERD'S PIE

PATES FARCIES (végé)

STUFFED PASTA

TARTIFLETTE

TARTIFLETTE

MIJOTE DE PORC

STEWED PORK

SAUCISSE DE MORTEAU

MORTEAU SAUSAGE

MOULES A LA CREME

CREAM MOULD

TAJINE VEGETAL (végé)

VEGETARIAN TAGINE

BŒUF BOURGUIGNON

BŒUF BOURGUIGNON

BLANQUETTE DE VEAU

VEAL BLANQUETTE

LASAGNES VEGETARIENNES (végé)

VEGETARIAN LASAGNA

NAVARIN DE DINDE AUX LEGUMES

PRINTANIERS

TURKEY NAVARIN WITH SPRING VEGETABLES

CURRY DE VOLAILLE

POULTRY CURRY

DAHL DE LENTILLES (végé)

LENTIL DAHL

GNOCCHIS FACON PROVENCALE (végé)

PROVENCAL GNOCCHI

Notre "popote"

Commande possible jusqu'à 21h

Orders can be placed until 9 p.m.

Nos salades

Our salads

SALADE NORMANDE Toasts ou croustillant
camembert _____ 14,00€

NORMAN SALAD With camembert toasts or
croquette

SALADE COCOTTE 2 œufs au plat, olives noires,
feta, pignons de pin, salade et tomates

cerises _____ 15,00€

COCOTTE SALAD 2 fried eggs, black olives, feta,
pine nuts, salad and cherry tomatoes

Nos croques

MONSIEUR _____ 9,00€
Ham + cheese

MADAME avec un œuf au plat _____ 10,00€
Ham + cheese + egg on top

CHEVRE _____ 10,00€
Goat cheese

NORMAND Camembert _____ 12,00€
NORMAN Camembert

Nos omelettes

NATURE _____ 9,00€
PLAIN

JAMBON OU EMMENTAL _____ 10,00€
HAM OR EMMENTAL

JAMBON + EMMENTAL _____ 11,00€
HAM + EMMENTAL

NORMANDE Camembert _____ 12,00€
NORMAN Camembert