

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 expresso, lait chaud et
mousse de lait _____ 5,00€
*LATTE MACCHIATTO expresso, 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*

CHOCOLAT VIENNOIS COCO chocolat au
lait, noix de coco et chantilly _____ 5,00€
*VIENNESE COCONUT CHOCOLATE hot chocolate,
coconut and whipped cream*

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

ALTERNATIVE VÉGÉTALE _____ +0,50€
VEGETAL OPTION

Nos thés et infusions

Tea / Infusions

THÉ EARL GREY _____ 4,00€
TEA EARL GREY

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

THÉ BLANC FLORE NORMAN –
WHITE TEA _____ 6,50€

- **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*

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

- **ROOIBOS GROSEILLE CASSIS** (sans
théine)
*ROOIBOS CURRANT AND BLACKCURRANT
(theine free)*

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, GINGEMBRE, YUZU & CALVADOS**
APPLE, GINGER, YUZU, & CALVADOS
- **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
- **MENTHE DOUCE ET POIVREE**
SWEET PEPPERMINT

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
- **POMME, CITRON, MELISSE, CALENDULA & BLEUET** apporte bien-être et contribue à une peau belle et saine
APPLE, LEMON, LEMISS, CALENDULA & CORNFLOWER for well-being and contributes to beautiful and healthy skin
- **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

LIMONADE CITRON (Fabrik2Bulles fabrication artisanale) _____ 4,50€
LOCAL LEMON LEMONADE

TONIC AGRUMES (Fabrik2Bulles fabrication artisanale) _____ 5,00€
LOCAL CITRUS TONIC

TONIC GINGER BEER (Fabrik2Bulles fabrication artisanale) _____ 5,00€
LOCAL TONIC GINGER BEER

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

- 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 SAUVAGE (33cl) infusé aux fleurs de Bruyère, fleurs de sureau, reine des prés, feuilles de cassis - *WILD ICED TEA*
infused with heather flowers, elderflowers, meadowsweet, blackcurrant leaves _____ 6,00€

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)

Nos Boissons avec Alcool

100 % Normandes

Drinks with Alcohol 100% made in Normandy

CIDRES MANOIR D'APREVAL - CIDERS

- **PETIT CIDRE** (33cl) Brut _____ 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 _____ 16,00€
CALVADOS (5cl) AOC Pays d'Auge, Grande réserve - 10 years

LIQUEUR DE MENTHE DISTILLERIE DE LA SEINE (4cl) _____ 12,00€
MINT LIQUEUR (4cl)

COKTAIL NORMAND Mélange de loupé et de cidre brut _____ 12,00€
NORMAN COKTAIL

Nos vins Our wines

VIN ROUGE – RED WINE

- **COTE DU RHONE 2022**
Mademoiselle du Mont
Verre _____ 8,20€
Bouteille _____ 29,00€

VIN BLANC – WHITE WINE

- **VILLA DUCLOS 2023**
Collines Rhodanniennes « Eclat de Granite »
Verre _____ 8,20€
Bouteille _____ 29,00€

VIN ROSÉ – ROSÉ WINE

- **COTES DE PROVENCE 2024**
Château Sainte Roseline Prestige
Verre _____ 7,00€
Bouteille _____ 27,00€

Nos bières 100% locales (33cl) LOCAL BEERS

- **TONNERRE (5%) blonde**
céréalière _____ 8,00€
CEREAL BLOND BEER (5%)
- **SISMIQUE (6%) ambrée** _____ 8,00€
AMBER BEER (6%)
- **BLIZZARDE (5%) blanche** _____ 8,00€
WHITE BEER (5%)
- **JUMIEGES (7%) style bière d'Abbaye**
aux baies de genévrier _____ 8,50€
Abbey beer style with juniper berries (7%)



HÔTEL DU DAUPHIN
HONFLEUR



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** ____ 7,00€
Faites votre choix en consultant notre ardoise
HOMEMADE JAM - Choice on the slate
- **MIEL** _____ 6,00€
HONEY
- **NUTELLA** _____ 6,00€
NUTELLA
- **SPÉCULOOS** _____ 6,00€
SPECULOOS
- **CHOCOLAT NOIR** _____ 6,00€
DARK CHOCOLATE
- **CHOCOLAT NOIR BANANE / NUTELLA BANANE** _____ 8,00€
DARK CHOCOLATE AND BANANA / NUTELLA AND BANANA
- **CHOCOLAT NOIR ET NOIX DE COCO / NUTELLA ET NOIX DE COCO** _____ 7,00€
DARK CHOCOLATE AND COCONUT / NUTELLA AND COCONUT

- **CARAMEL BEURRE SALÉ MAISON** _____ 7,00€
HOMEMADE SALTED BUTTER CARAMEL
- **SUPPLÉMENT CHANTILLY** _ +0,50€
WHIPPED CREAM EXTRA

Douceurs Sucrées

Cakes and dessert

GATEAU DU JOUR _____ 6,00€
CAKE OF THE DAY

TRIO GOURMAND verrine confiture au choix, fromage blanc et spéculoos _____ 6,00€
TRIO GOURMAND jam, greek yogurt and speculoos

CAFÉ GOURMAND un café et ses trois douceurs _____ 7,00€
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

LATTE OU CAPPUCCINO GOURMAND et ses trois douceurs _____ 9,00€
GOURMET LATTE OR CAPPUCCINO and its three sweets



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 _____ 14,00

€

MAIN COURSE ONLY

PLAT + ASSIETTE DE 3 FROMAGES OU

DESSERT _____ 19,00

€

MAIN COURSE + CHEESE OR DESSERT

Nos terrines

Terrines

**TERRINE OU RILLETTE
DU MOMENT**

_____ 5,00€

Nos Bocaux de salades

Salads Jars

SALADE DU RIVAGE

SHORE 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

CURRY DE VOLAILLE

POULTRY CURRY

DAHL DE LENTILLES (végé)

LENTIL DAHL

GNOCCHIS FACON PROVENCALE (végé)

PROVENÇAL GNOCCHI

Notre "popote"

Commande possible jusqu'à 21h

Orders can be placed until 9 p.m.

Nos salades

Our salads

SALADE NORMANDE

Toasts de Camembert _____ 14,00€

NORMAN SALAD With camembert toasts

SALADE COCOTTE

2 œufs au plat, olives noires, feta, salade et tomates _____ 15,00€

COCOTTE SALAD 2 fried eggs, black olives, feta,

salad and 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



HÔTEL DU DAUPHIN

HONFLEUR