

# *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 Brettonnière - Turretot

**La volaille :** Volaille 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 Oscière

- 49,90 € -

*Servi le soir pour l'ensemble de la table  
Servi le midi uniquement les 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

Le filet de Saint-Pierre, purée de pois cassés, duo de melons,  
réduction champagne et son caviar Oscière

Le brie normand, crème de truffes et son mesclun de jeunes pousses

Le biscuit au charbon végétal, mousse pommes granny smith,  
gelée hibiscus & tuile opaline

## 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

- 35,90 € -

*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 foie gras mi-cuit de la Ferme des Sapins à la gruée de cacao & sa déclinaison d'orange

Le rouleau de tourteau, crème anisée & sa brunoise de pommes Granny Smith

## Plats

Le rouget grondin snacké, sommités de choux au sésame,  
cannelloni de betteraves - pommes de terre & sa réduction cidre - palourdes

Le filet de boeuf normand, purée de pommes de terre vitelotte,  
ses légumes du soleil & crème de foie gras

**Fromages de la région sup. 5 €**

## Desserts

La symphonie de chocolat autour du Dulcey Valrhona  
sur son streusel chocolat praliné

Comme un citron: crème chiboust citron,  
insert citron vert et son crumble 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 Le Pure

- 28,90 € -

Entrée + Plat + Dessert

*Avec accord*

**Mets & Vins 41,90 €**

*Servi midi & soir*

- 23,90 € -

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

*Servi uniquement le midi,*

*du lundi au vendredi*

*hors jours fériés*

## Entrées

L'assiette de la mer

Le duo de ceviche et tataki de poissons blanc,  
rouleaux de courgettes & gelée de carottes au cumin

Le gaspacho de tomates anciennes, burrata crémeuse,  
chips de basilic & pesto roquette

## Plats

Le filet de lieu jaune, lasagnes d'épinard  
aux légumes de saisons & sa crème d'ail noir

Le pluma de cochon laqué au miel, déclinaison de carottes de couleur,  
quinoa crémeux au parmesan & son jus réduit thym et romarin

**Fromages de la région sup. 5 €**

## Desserts

La nuance coco, meringue au piment d'espelette & sa glace de Léonie

La mousse chocolat blanc ivoire, déclinaison rhubarbe,  
éclats de chocolat & poivre timut

**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 tous les midis sauf week-ends et jours fériés

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 17,90 €  
ENTRÉE / PLAT / DESSERT 20,90 €

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 duo de ceviche et tataki de poissons blanc, rouleaux de courgettes & gelée de carottes au cumin .	11,00 €
Le gaspacho de tomates anciennes, burrata crémeuse, chips de basilic & pesto roquette .....	12,90 €
Les six huitres normandes, vinaigre de vin rouge et échalotes, beurre au sel de Guérande .....	14,90 €
Le foie gras mi-cuit de la Ferme des Sapins à la gruée de cacao & sa déclinaison d'orange.....	15,90 €
Le rouleau de tourteau, crème anisée & sa brunoise de pommes Granny Smith.....	15,90 €

## Plats

Le filet de lieu jaune, lasagnes d'épinard aux légumes de saisons & sa crème d'ail noir .....	19,90 €
Le pluma de cochon laqué au miel, déclinaison de carottes de couleur, quinoa crémeux au parmesan & son jus réduit thym et romarin .....	21,90 €
Le rouget grondin snacké, sommités de choux au sésame, cannelloni de betteraves - pommes de terre & sa réduction cidre - palourdes .....	25,90 €
Le filet de boeuf normand, purée de pommes de terre vitelotte, ses légumes du soleil & crème de foie gras .....	26,90 €
Le filet de Saint-Pierre, purée de pois cassés, duo de melons, réduction champagne et son caviar Oscière .....	29,90 €
Fromages de la région .....	7,90 €

## Desserts

La nuance coco, meringue au piment d'espelette & sa glace de Léonie .....	8,90 €
La mousse chocolat blanc ivoire, déclinaison rhubarbe, éclats de chocolat & poivre timut .....	8,90 €
La symphonie de chocolat autour du Dulcey Valrhona sur son streusel chocolat praliné .....	9,90 €
Comme un citron: crème chiboust citron, insert citron vert et son crumble aux agrumes .....	9,90 €
Le biscuit au charbon végétal, mousse pommes granny smith, gelée hibiscus & tuile opaline .....	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	Cuvée Caroline Blanc de noirs	19,50€
<b>ROMAIN CREVEL</b>	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.

