

# *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 Brettonière - 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.

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 Abondance

- 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 mille-feuille au céleri, Beaufort de montagne,  
lard fumé et truffe noire du Périgord

Le pavé de Sériole couronnée, crème de langoustines, condiment à l'orange,  
mangue, oignon, poivre de Sichuan et mousseline de lentilles corail

Le camembert au Calvados fumé au foin, glace au cassis,  
gelée de groseilles et crackers maison

Le vacherin revisité à la figue et à la sauge

## 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.

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

Le foie gras de la Ferme des Sapins,  
gelée de violettes et cerises, tuile chocolat-framboise (+3€)

La truite fumée par nos soins et sa crème de cerfeuil et poivre de Kampot

## Plats

La poire de boeuf, réduction de poivre vert et café, farandole de légumes anciens rôtis

Les Saint-Jacques poêlées au beurre d'huîtres et aux herbes fraîches,  
écrasé de pommes de terre aux algues et condiment salicorne

**Fromages de la région sup. 5 €**

## Desserts

Le macaron façon Tatin

L'entremets aux saveurs exotiques

### **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.

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 € -

- 23,90 € -

**Entrée + Plat + Dessert**

*Avec accord*

**Mets & Vins 41,90 €**

*Servi midi & soir*

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert**

*Servi uniquement le midi,*

*du lundi au vendredi*

*hors jours fériés*

## Entrées

Le veloute de potimarron, œuf poché, crème de marron & kadaif

Les couteaux gratinés, amandes, raifort et poireaux vinaigrette servis tièdes

L'assiette de la mer

## Plats

Le filet de daurade royale fumée au thé vert, crème de gentiane et légumes croquants

Le suprême de pintade fermière cuit au vin jaune, sauce suprême et poêlée façon grand-mère

**Fromages de la région sup. 5 €**

## Desserts

Tarte à l'orange, meringue au cumin et suprême de pomelos

Le snickers revisité aux noix de pécan en chaud et froid

**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.

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.

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 veloute de potimarron, œuf poché, crème de marron & kadaif .....	11,90 €
Les couteaux gratinés, amandes, raifort et poireaux vinaigrette servis tièdes .....	12,90 €
La truite fumée par nos soins et sa crème de cerfeuil et poivre de Kampot .....	14,90 €
Le mille-feuille au céleri, Beaufort de montagne, lard fumé et truffe noire du Périgord .....	17,90 €
Le foie gras de la Ferme des Sapins, gelée de violettes et cerises, tuile chocolat-framboise .....	18,90 €

## Plats

Le suprême de pintade fermière cuit au vin jaune, sauce suprême et poêlée façon grand-mère .....	21,90 €
Le filet de daurade royale fumée au thé vert, crème de gentiane et légumes croquants.....	22,90 €
La poire de boeuf, réduction de poivre vert et café, farandole de légumes anciens rôtis .....	25,90 €
Les Saint-Jacques poêlées au beurre d'huîtres et aux herbes fraîches, écrasé de pommes de terre aux algues et condiment salicorne .....	26,90 €
Le pavé de Sérïole couronnée, crème de langoustines, condiment à l'orange, mangue, oignon, poivre de Sichuan et mousseline de lentilles corail .....	29,90 €
Fromages de la région .....	7,90 €
Le camembert au Calvados fumé au foin, glace au cassis, gelée de groseilles et crackers maison .....	9,90 €

## Desserts

Tarte à l'orange, meringue au cumin et suprême de pomelos .....	8,90 €
Le snickers revisité aux noix de pécan en chaud et froid .....	8,90 €
Le macaron façon Tatin .....	9,90 €
L'entremets aux saveurs exotiques .....	9,90 €
Le vacherin revisité à la figue et à la sauge .....	10,90 €

### 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.

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 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.

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.

