Restaurant la « BDH »

La cuisine raffinée et innovante au gré des saisons

Romain et toute son équipe vous accueillent dans une ambiance chic & décontractée.

Le chef vous propose une cuisine jeune, inventive, reprenant le midi les grands standards de la bistronomie, le soir les assiettes sublimeront une cuisine plus recherchée.

Pour la petite histoire, la Brasserie des Halles, établissement emblématique de la Place des Halles, est née il y a une quarantaine d'années.

Les propriétaires se succédant, les habitants du quartier ont vu cet établissement se transformer au fils des années, passant du simple bar, à la petite brasserie du midi, pour en arriver aujourd'hui au restaurant aux tendances actuelles que vous connaissez.

Lors du marché dominical, retrouvez-nous au soleil sur notre grande terrasse de 100 places, pour siroter nos boissons, dans une ambiance conviviale.

Il est possible de privatiser le restaurant pour tous types d'évènements : anniversaires, mariages, séminaires, repas d'affaires, communions, baptêmes… Notre équipe organisera votre soirée sur mesure selon vos désirs.

Les places étant limitées, nous vous conseillons de réserver.

Notre restaurant est ouvert midi & soir, du mardi au samedi et les dimanches midis.

Lorsque l'on cuisine des produits frais & de qualités, cela ne coûte pas plus cher, cela prend juste plus de temps… Votre patience n'en sera que mieux récompensée.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

RESTAURANT DE QUALITÉ — COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

Ouvert midi & soir
du mardi au samedi
et les dimanches midi

02 35 41 72 91

Provenance de nos produits

Notre restaurant étant détenteur du titre de Maître Restaurateur et adhérant au Collège Culinaire de France, nos produits sont très majoritairement 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
Les fleurs comestibles : Le Champ des Comestibles - Cauvile-sur-Mer
La viande : Boucherie Lemarchand - Saint-Etienne-du-Rouvray
Le poisson : Petit port du Havre et L'Haliotis
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
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 LA TRUFFIERE

49,90 €

Avec accord Mets & Vins 69,90 €

Servi tous les soirs,
et les week-ends les jours fériés midi & soir

Les mises en bouche

Le foie gras poêlé à la fleur de sel, poivre de Penja,
betteraves confites au sirop de cassis,
son pain aux figues & réduction balsamique de Modène

Le magret de canard de la Ferme des Sapins poêlé,
effeuillé de pommes de terre, sa crème de patates douces à la truffe,
pignons de pin, Marjolaine & crème de morilles

Le Brillat-Savarin à la truffe sur son lit de mesclun &
sa vinaigrette aux cacahuètes grillées

Le macaron glacé, crémeux ivoire-framboise,
glace à la violette de Léonie & espuma de champagne rosé

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 CAROLINE

34,90 €

Avec accord Mets & Vins 51,90 €

Servi tous les midis et soirs

ENTRÉES

Le foie gras mi-cuit de la Ferme des Sapins en chapelure de palet breton,
son chutney d'oignons rouges & raisins de Corinthe

Le ceviche de langoustines à la vanille de l'île Maurice, grenade,
avocat, poivre de Sichuan & vinaigrette au Combava

PLATS

Le nem croustillant d'agneau confit basse température,
aligot au galet d'albâtre, navet glacé & sa réduction de miel au thym

Les Saint-Jacques du petit port gratinées au parmesan, risotto au
chorizo ibérique de Belotta, fondue de poireau & écume de carottes au gingembre

Fromages de la région SUP. 5 €

DESSERTS

La douceur à la noix de coco, mangue,
passion & son biscuit sablé à la vanille Bourbon

La ganache à l'inspiration framboise Valrhona,
streusel au cacao, son sirop Earl Grey & meringue à la fève de Tonka

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 MARYSE

27,90 €

Avec accord Mets & Vins 41,90 €

Servi tous les midis et soirs

ENTRÉES

Le rouleau de tourteaux au radis glaçon, mayonnaise au wasabi,
pommes granny-smith & son huile de coriandre au citron

Le velouté de potimarron au lait de coco,
espuma au lard fumé et ses noisettes torréfiées

PLATS

L'entrecôte de bœuf normand en croûte d'herbe et parmesan,
écrasé de pommes de terre à l'huile de noisette,
légumes du moment & son jus réduit au vinaigre de framboises

La dorade à la plancha aux algues dulse rouge,
riz sauvage, mousseline de panais & son jus de Yuzu

Fromages de la région SUP. 5 €

DESSERTS

Le cœur coulant au chocolat Valrhona grand cru et Dulcey,
crème anglaise au spéculoos maison et sa glace vanille de Léonie

Le cheese cake revisité citron/menthe,
framboises, biscuit croquant & Espuma mojito

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 BDH

Servie du mardi au vendredi midi sauf jours fériés

ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT 17,90€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 19,90€

NOTRE FORMULE CHANGE TOUTES LES SEMAINES

CONSULTEZ L'ARDOISE

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

- Le rouleau de tourteaux au radis glaçon, mayonnaise au wasabi, pommes granny-smith & son huile de coriandre au citron ..... 11,90€
- Le velouté de potimarron au lait de coco, espuma au lard fumé et ses noisettes torréfiées ..... 11,90€
- Le foie gras mi-cuit de la Ferme des Sapins en chapelure de palet breton, son chutney d'oignons rouges & raisins de Corinthe ..... 15,90€
- Le ceviche de langoustines à la vanille de l'île Maurice, grenade, avocat, poivre de Sichuan & vinaigrette au Combava ..... 15,90€
- Le foie gras poêlé à la fleur de sel, poivre de Penja, betteraves confites au sirop de cassis, son pain aux figues & réduction balsamique de Modène* ..... 18,90€

Plats

- La dorade à la plancha aux algues dulse rouge, riz sauvage, mousseline de panais & son jus de Yuzu ..... 18,90€
- L'entrecôte de bœuf normand en croûte d'herbe et parmesan, écrasé de pommes de terre à l'huile de noisette, légumes du moment & son jus réduit au vinaigre de framboises ..... 19,90€
- Le nem croustillant d'agneau confit basse température, aligot au galet d'albâtre, navet glacé & sa réduction de miel au thym ..... 24,90€
- Les Saint-Jacques du petit port gratinées au parmesan, risotto au chorizo ibérique de Belotta, fondue de poireau & écume de carottes au gingembre ..... 25,90€
- Le magret de canard de la Ferme des Sapins poêlé, effeuillé de pommes de terre, sa crème de patates douces à la truffe, pignons de pin, Marjolaine & crème de morilles* ..... 29,90€

Assiette de fromages de la région ..... 7,90€

Le Brillat-Savarin à la truffe sur son lit de mesclun & sa vinaigrette aux cacahuètes grillées* ..... 9,90€

Desserts

- Le cœur coulant au chocolat Valrhona grand cru et Dulcey, crème anglaise au spéculoos maison et sa glace vanille de Léonie ..... 8,90€
- Le cheese cake revisité citron/menthe, framboises, biscuit croquant & Espuma mojito ..... 8,90€
- La douceur à la noix de coco, mangue, passion & son biscuit sablé à la vanille Bourbon ..... 9,90€
- La ganache à l'inspiration framboise Valrhona, streusel au cacao, son sirop Earl Grey & meringue à la fève de Tonka ..... 9,90€
- Le macaron glacé, crémeux ivoire-framboise, glace à la violette de Léonie & espuma de champagne rosé* ..... 10,90€

* Servi uniquement le soir en semaine, et les week-ends et jours fériés midi & soir

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.

LE MENU ENFANT 13,90€

(- 10 ANS)

PIÈCE DE BŒUF OU POISSON DU JOUR
DEUX BOULES DE GLACE OU DESSERT DU MOMENT
SIROP À L'EAU

Sur commande

Nous vous proposons
une sélection de mets à emporter.

Foie Gras de canard ..... 9,50 €/100 gr
Saumon Gravlax ..... 5,90 €/100 gr
Pour toute autres entrées, plats & desserts, nous consulter.

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.