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
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
Le pain : Maison Larray - Gonneville-la-Mallet
Les épices : Comptoir des arômes Halles Centrales
Le canard & foie gras : Ferme des Sapins - Yport
Les œufs : Ferme de Brettonière - Turretot
Les escargots : Escargots du pré d'Auge - Trouville-sur-Mer
Le café : Cafés Duchossoy - Les Halles Centrales
Le riz de Camargue (Bio) : Canard des Rizières - Saint-Gilles

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

44,90 €

Avec accord Mets & Vins 65,90 €

Servi tous les midis et soirs

Les mises en bouche

L' Escalope de foie gras poêlée,
poire rôtie et son émietté de spéculoos maison

Le Chateaubriand et la truffe d'été, mille-feuille de pommes de terre à la truffe,
fondue de poireaux et sa crème de truffes

Nem de chèvre à la vanille,
mesclun et sa vinaigrette citronnée

Croustillant praliné/feuillantine, crémeux Dulcey,
et son insert pommes caramélisées à la confiture de lait.

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

32,90 €

Avec accord Mets & Vins 49,90 €

Servi tous les midis et soirs

ENTRÉES

Le Foie gras mi-cuit à la vanille de l'ile Maurice,
chutney de rhubarbe et son pain aux noix

Le Saumon Gravlax pané aux pavots bleus, fenouil rôti,
coulis fruits de la passion, poivre du Népal

PLATS

Le Turbot snacké, lentilles corail,
poêlée d'épinards & réduction safran-citron

Le Filet de veau au beurre d'algues, risotto à la cacahuète,
émulsion salicorne & ses légumes de saison

Fromages de la région SUP. 5 €

DESSERTS

Macaron Fraise, mousse vanille, fraises fraîches
et son coulis de chocolat blanc

Palet breton au chocolat valrhona,
dôme dulcey et ses noisettes caramelisées

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

25,90 €

Avec accord Mets & Vins 39,90 €

Servi tous les midis et soirs

ENTRÉES

Le Tartare de crevettes & pommes,
gelée de citron vert, vinaigrette au gingembre

Le Tataki de canette miel-soja,
émincé de choux rouge et sa crème de céleri

PLATS

Le Lieu jaune, polenta crémeuse, sauce beurre rosé
et ses carottes glacées au cumin

L'Onglet de boeuf, quinoa façon carbonara, petits pois et émulsion au curry noir

Fromages de la région SUP. 5 €

DESSERTS

Le Fondant au chocolat valrhona coeur chocolat blanc,
crème caramel beurre salé et son croustillant aux amandes

La Tuile croustillante, compotée fraises & pistaches, nuage de menthe

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

PLAT SEUL 12,90€

ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT 15,90€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 17,90€

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 Tartare de crevettes & pommes, gelée de citron vert, vinaigrette au gingembre ..... 9,90€
Le Tataki de canette miel-soja, émincé de choux rouge et sa crème de céleri ..... 10,90€
Le Saumon Gravlax pané aux pavots bleus, fenouil rôti,
coulis fruits de la passion, poivre du Népal ..... 13,90€
Le Foie gras mi-cuit à la vanille de l'ile Maurice, chutney de rhubarbe et son pain aux noix ..... 14,90€

Plats

Le Lieu jaune, polenta crémeuse, sauce beurre rosé et ses carottes glacées au cumin ..... 17,90€
L'Onglet de boeuf, quinoa façon carbonara, petits pois et émulsion au curry noir ..... 18,90€
Le Turbot snacké, lentilles corail, poêlée d'épinards & réduction safran-citron ..... 21,90€
Le Filet de veau au beurre d'algues, risotto à la cacahuète,
émulsion salicorne & ses légumes de saison ..... 23,90€

Desserts

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

Le Fondant au chocolat valrhona coeur chocolat blanc, crème caramel beurre salé
et son croustillant aux amandes ..... 7,90€
La Tuile croustillante, compotée fraises & pistaches, nuage de menthe ..... 7,90€
Macaron Fraise, mousse vanille, fraises fraîches et son coulis de chocolat blanc ..... 8,90€
Palet breton au chocolat valrhona, dôme dulcey et ses noisettes caramelisées ..... 8,90€

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.

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.