

DESSERTS Maison - Our homemade desserts

Assiette de fromage	5.50€
Mousse au chocolat	5.80€
Teurgoule	5.80€
Panna Cotta, saveur de saison	6.50€
Crème Brûlée	6.50€
Moelleux au chocolat	6.50€
Tarte Tatin et sa crème normande	7.00€
Café ou Thé Gourmand	7.50€
<small>(Mini crème brûlée, mini moelleux au chocolat, mini Panna Cotta, mini mousse au chocolat).</small>	



NOS COUPES GLACÉES - Ice cream sundae

2 boules	5.50€
<small>Vanille, fraise, chocolat, caramel, café, pomme, citron vert, menthe, passion, rhum, raisin.</small>	
Dame Blanche	7.50€
<small>Glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée.</small>	
Chocolat ou café ou caramel légeois	7.50€
<small>Glace chocolat ou café ou caramel, glace vanille, sauce chocolat chaud ou sauce café ou sauce caramel, crème fouettée.</small>	
Poire Belle-Hélène	7.80€
<small>Morceaux de poire, glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée.</small>	
Banana Split	7.90€
<small>Banane, glace vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat chaud, crème fouettée.</small>	
Iceberg	7.90€
<small>Glace menthe-chocolat, sauce chocolat chaud, crème fouettée, Gel 27.</small>	
Normande	7.90€
<small>Sorbet pomme, calvados.</small>	
Colonel	7.90€
<small>Sorbet citron vert, vodka.</small>	

GAUFRES - WAFFLES

Sucre - Sugar	4.20€
Chocolat - Chocolate	4.80€
Caramel	4.80€
Antillaise : Banane, sauce chocolat chaud, crème fouettée.	7.00€
<small>Banana, chocolate, whipped cream.</small>	
Normande : Pomme, caramel, crème fouettée.	7.00€
<small>Apple, caramel, whipped cream.</small>	
William : Poire, glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée.	7.50€
<small>Pear, chocolate, vanilla ice cream, whipped cream.</small>	

PIZZAS DESSERT

Carabes : Banane, chocolat, crème fouettée.	7.50€
<small>Banana, chocolate, whipped cream.</small>	
Colentine : Pomme, caramel, crème fouettée.	7.50€
<small>Apple, caramel, whipped cream.</small>	
Supplément crème fouettée	1.50€
Supplément 1 boule de glace	2.80€

MENUS Our menus

Le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h00

ACTE I 14.50€	ENTRACTE 23.00€	ACTE II 29.00€
Cûts durs mayonnaise <small>Hard boiled eggs</small>	Assiette de charcuterie <small>Plate of cold cuts</small>	Assiette du "Matelot" <small>Plate of whelks, pink shrimps and 3 oysters.</small>
Salade de lardons - gésiers <small>Salad with dried bacon and gizzard</small>	Assiette de bulots et crevettes <small>Plate of whelks and pink shrimps</small>	Foie gras maison et ses toasts <small>Homemade foie gras and toasts</small>
Terrine de campagne maison <small>Homemade country terrine</small>	Soupe de poissons maison <small>Homemade fish soup</small>	Saumon fumé par nos soins, crème ciboulette <small>Smoked salmon, chive cream</small>
Assiette de bulots <small>Plate of whelks</small>	6 Huîtres N°3 à oysters N°3	Salade de fromages chauds <small>Camembert frit, pastry sheets Pantl Evêque, warm goat cheese toast</small>
Assiette de crevettes <small>Plate of pink shrimps</small>	Salade de chèvre chaud avec jambon sec <small>Warm goat cheese salad with air-cured ham</small>	###
###	###	###
Jambon grillé à la normande <small>Grilled ham with cream and mushrooms</small>	Moules, Filles au choix <small>Mussels with French fries</small>	Favé de saumon au chorizo <small>Salmon fillet with chorizo</small>
Escalope de poulet, sauce camembert <small>Chicken cutlets, camembert sauce</small>	Fish and Chips	Cabillaud à la crème de piquillos <small>Cod with cream of piquillos</small>
Steak haché frites <small>Minced steak with French fries</small>	Cûsse de canard confite, sauce poivre <small>Duck leg confit, pepper sauce</small>	Entracôte <small>sauce aux choix Grilled rib steak</small>
Plat du jour (le midi du lundi au vendredi) - Dish of the day (from Monday to Friday)	Faux-filet, sauce poivre <small>Sirloin with pepper sauce</small>	Tartare préparé <small>Beef tartar (no cook)</small>
###	###	###
Assiette de fromage <small>Cheese plate</small>	Crème brûlée <small>Burned cream</small>	Café gourmand
Mousse au chocolat <small>Chocolate mousse</small>	Tarte Tatin et sa crème normande <small>Apple pie with caramel and cream</small>	Dessert au choix à la carte <small>Choice of dessert</small>
Fromage blanc <small>White cheese</small>	Moelleux au chocolat <small>Chocolate cake</small>	
Teurgoule <small>Normandy speciality with rice</small>	Panna Cotta	
2 boules de glace	2 Boules de glace	
	Café gourmand <small>(supplément 2.00€)</small>	

***Origine des viandes : Française



23 cours des Fossés - 14600 HONFLEUR
02 31 89 13 52



Brasserie Acte 2 (@brasserieacte2)



brasserie_acte2

ACTE II

BRASSERIE - PIZZA

HONFLEUR



Gaufres Waffles

- Sucre / Sugar 4,20€
- Chocolat / Chocolate 4,80€
- Caramel 4,80€
- Antillaise : 7,00€
Banane, sauce chocolat chaud, crème fouettée
Banana, chocolate, whipped cream
- Normande : 7,00€
Pomme, caramel, crème fouettée
Apple, caramel, whipped cream
- William : 7,50€
Poire, glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée
Pear, chocolate, vanilla ice cream, whipped cream
- Supplément crème fouettée 1,50€
- Supplément boule de glace 2,80€



Pizzas Dessert

- Caribbes : 7,50€
Banane, sauce chocolat chaud, crème fouettée,
Banana, chocolate, whipped cream
- Cotentine : 7,50€
Pomme, caramel, crème fouettée
Apple, caramel, whipped cream



Nos coupes glacées

Ice Cream

- 2 boules : 5,50€
Vanille, fraise, chocolat, caramel, café, pomme,
citron vert, menthe, passion et rhum raisin
Dans les menus Acte I et Extravie
- Liégeois : 7,50€
Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat chaud,
crème fouettée
Glace caramel, glace vanille, caramel, crème fouettée
Glace café, glace vanille, sauce café, crème fouettée
- Dame blanche 7,50€
Glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée
- Poire Belle Hélène 7,80€
Glace vanille, morceaux de poire, sauce chocolat
chaud, crème fouettée
- Banana Split 7,90€
Banane, glace chocolat, vanille et fraise, sauce
chocolat chaud, crème fouettée
- Iceberg 7,90€
Glace menthe-chocolat, Cst 27, sauce chocolat
chaud, crème fouettée
- Colonel 7,90€
Sorbet citron vert, vodka
- Normande 7,90€
Sorbet pomme, calvados



Nos desserts Maison

Our homemade desserts

- Assiette de fromage 5,50€
Cheese platter
Dans les menus Acte I et Extravie
- Mousse au chocolat 5,80€
Chocolat mousse
Dans les menus Acte I et Extravie
- Teurgoule 5,80€
Recipe with rice, milk, cream and cinnamon
Dans les menus Acte I et Extravie
- Crème brûlée 6,50€
Recipe with egg yolk, milk, sugar vanilla and caramel
Dans le menu L'essence
- Panna Cotta saveurs de saison 6,50€
Italian recipe with cream, milk, sugar,
with the flavours of the season
Dans le menu L'essence
- Moellers au chocolat 6,50€
Chocolat cake
Dans le menu Extravie
- Tarte tatin et sa crème normande 7,00€
Apple pie with caramel
Dans le menu Extravie
- Café ou thé gourmand 7,50€
Coffee or tea gourmand
Dans le menu Extravie (uniquement 2024)

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

NOS VINS BLANCS

	verre 12cl	pichet 25cl	bille 75cl
Chardonnay IGP Pays d'Oc	3,00€	5,50€	50cl/9,00€
Muscadel sur Lie AOP			14,80€
<i>Domaine de la Grenaudiere</i>			
Saumur AOP Le Coteau Blanc			17,60€
<i>Sélection Meilleur Sommelier du Monde</i>			
Sancerre AOP			32,20€
<i>Les Blanchaux Domaine Reverdy</i>			
Pouilly Fumé AOP			33,50€
<i>Cuvée signée N. Emereau</i>			
Bourgogne Aligote AOP	4,20€	8,00€	19,80€
<i>Buissonnier Vignerons de Buxy</i>			
Chablis AOP Albert Bichot			28,70€
Macon Solutre AOP			24,60€
<i>Le Moulin Du Pont J.p. Auviogue</i>			
Côtes de Gascogne IGP	3,80€	7,40€	18,20€
<i>Domaine Uby N°3 Colombard</i>			
Côtes de Gascogne IGP	4,60€	9,00€	19,80€
<i>Domaine Uby N°4 Manseng Moelleux</i>			

NOS VINS ROSES

Cinsault IGP Pays d'Oc	3,00€	5,50€	50cl/9,00€
Sable de Camargue IGP Domaine Le Pive Gris BIO			17,60€
Côtes de Provence AOP Secrets d'Elise	3,80€	7,40€	18,20€
Côtes de Provence AOP M. de Minuty..			28,00€
Cabernet d'Anjou AOP Domaine Cady BIO			16,20€
Ile de Beauté IGP Terra Nativa	3,80€	7,40€	18,20€

NOS VINS ROUGES AOP

Merlot IGP Pays d'Oc	3,00€	5,50€	50cl/9,00€
Saumur Champigny Voltige Des clos Mickael Hardouin BIO			18,40€
Bourgeuil Poids Plume Vincent Marchesseau BIO			18,20€
Brouilly Frédéric Pastel			19,80€
Côtes du Rhône Les Caprices d'Antoine			16,20€
Blaye Côtes de Bordeaux Fou d'Aille BIO	4,20€	8,00€	18,20€
Montagne Saint Emilion	5,80€	10,00€	25,80€
<i>Château Croix Beauséjour</i>			
Saint-Estèphe Héritage de Le Boscq Vignoble Dourthe			29,80€

NOTRE CHAMPAGNE

Champagne Nicolas Feuillatte	9,00€		48,00€
<i>réserve exclusive brut</i>			

23 cours des Fossés - 14600 HONFLEUR
02 31 89 13 52

ACTE II

CARTE
des BOISSONS



BIERES PRESSION			
	25cl	33cl	50cl
1664	3,60€	4,60€	7,00€
<i>Bière blonde florale aux houblons rares (5,5°)</i>			
Grimbergen blonde	4,40€	5,60€	8,40€
<i>Bière d'abbaye belge avec des dominances de fruits murs et d'épices (6,7°)</i>			
Bière du moment	4,40€	5,60€	8,40€
Panaché	3,60€		7,00€
Monaco	3,80€		7,20€
Pression sirop	3,80€		7,20€



BIERES BOUTEILLE			
	Grimbergen blanche 33cl	5,60€	
	Grimbergen rouge 33cl	5,60€	
<i>Bière belge aromatisée au parfum de fruits rouges avec des notes épicées (6°)</i>			
	Grimbergen ambrée 33cl	5,60€	
<i>Aux subtils arômes de caramel</i>			
	1664 0° 33cl	3,60€	
<i>Tout le goût subtil de la bière 1664 en version sans alcool (0,4°)</i>			
	Desperados 25cl	5,80€	
	Heineken	4,20€	
	Tourtel twist 27,5cl	3,60€	

APÉRITIFS		WHISKY			
	Kir Vin Blanc 10cl	2,90€		Ballantine's 4cl	5,80€
	Kir Normand 10cl	3,20€		Jameson 4cl	6,50€
	Kir pétillant 10cl	3,50€		Jack Daniel's 4cl	6,50€

Ricard/Pastis 51	2cl	2,90€	Tallisker 10 ans	4cl	8,50€
	4cl	5,00€	Supplément Coca		1,00€
Martini Blanc/Rouge	8cl	3,60€			
Muscat/Suze	8cl	3,60€			
Porto	8cl	3,60€			
Pommeau	8cl	3,60€			
Campari	8cl	3,60€			
Coupe De Champagne	12cl	9,00€			

CIDRE		DIGESTIFS 4cl	
Verre	12cl	Bailey's	7,00€
1/2 Bouteille	37,5cl	Get 27/31	7,00€
Bouteille	75cl	Grand Marnier	7,00€
		Cointreau	7,00€
		Calvados	6,00€
		Calvados Hors d'Age	9,00€
		Cognac	7,00€
		Armagnac	7,00€
		Rhum vieux	9,00€

COCKTAILS		
Ti-Punch	4cl	6,00€
Rhum/Citron Vert/Sucre		
Cuba Libre	12cl	7,50€
Havana/Coca		
Mojito	12cl	7,50€
Spritz	12cl	7,50€
Gin Tonic	12cl	7,50€
Bloody Mary	12cl	7,50€
Vodka / Jus de tomate		
Tequila Sunrise	12cl	7,50€
Americano	12cl	7,50€
Campari orange	12cl	7,50€



COCKTAILS SANS ALCOOL		
Chantaco	20cl	5,90€
<i>Orange, ananas, abricot, grenadine</i>		
Virgin Mojito		5,90€
<i>Menthe, citron, sucre, eau gazeuse</i>		

BOISSONS CHAUDES	
Expresso / décaféiné	2,00€
Noisette	2,10€
Allongé / déca allongé	2,20€
Double expresso / double déca	3,80€
Café crème (double lait chaud)	4,00€
Cappuccino (double mousse de lait)	4,20€
Café viennois (double crème fouettée)	4,50€
Chocolat chaud	3,80€
Chocolat viennois	4,30€
Thé ou infusion	3,50€
Irish coffee	8,50€

BOISSONS FROIDES/SOFTS		
Sirop à l'eau	25cl	2,20€
<i>(grenadine, fraise, citron, menthe, pêche, cassis, violette, kiwi, pomme, cerise)</i>		
Limonade	25cl	2,80€
Diabolo	25cl	3,00€
Evian	33cl	3,20€
Perrier/Badoit rouge	33cl	3,60€
Coca-cola, light, zéro	33cl	3,60€
Fanta/Sprite	33cl	3,60€
Orangina	25cl	3,60€
Schweppes	25cl	3,60€
<i>Tonic/agrumes</i>		
Ice tea	25cl	3,60€
Jus de fruits	20cl	3,60€
<i>(orange, abricot, ananas, pomme, fraise et fruits, multifruits, tomate)</i>		
Fruits pressés		5,50€
<i>Orange ou citron - 2 fruits</i>		

EAU MINÉRALES	
Plate ou gazeuse	
50cl	3,90€
100cl	5,50€



Prix nets. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Photos non contractuelles

MENUS *Our menus*

Le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h00

ACTE I 17,00€

Entrée/plat
ou plat/dessert 14€50

Œufs durs mayonnaise
Hard boiled eggs

**Salade de lardons -
gésiers**
*Salad with diced bacon
and gizzard*

**Terrine de campagne
maison**
Homemade country terrine

Assiette de bulots
Plate of whelks

Assiette de crevettes
Plate of pink shrimps

###

**Jambon grillé
à la normande**
*Grilled ham with cream
and mushrooms*

**Escalope de poulet,
sauce camembert**
*Chicken cutlets,
camembert sauce*

Steak haché frites
*Minced steak with French
fries*

**Plat du jour (le midi du
lundi au vendredi) - Dish of
the day (from Monday to
Friday)**

###

Assiette de fromage
Cheese plate

Mousse au chocolat
Chocolate mousse
Fromage blanc
White cheese

Teurgoule
*Normandy speciality
with rice*

2 boules de glace

ENTRACTE 25,00€

Assiette de charcuterie
Plate of cold cuts

**Assiette de bulots
et crevettes**
*Plate of whelks and pink
shrimps*

Soupe de poissons maison
Homemade fish soup

6 Huîtres N°3
6 oysters N°3

**Salade de chèvre chaud
avec jambon sec**
*Warm goat cheese salad
with dry-cured ham*

###

Moules-Frites au choix
Mussels with French fries

Fish and Chips

**Cuisse de canard confite,
sauce poivre** *Duck leg
confit, pepper sauce*

Faux-filet, sauce poivre
Sirloin with pepper sauce

###

Crème brûlée
Burned cream

**Tarte Tatin et sa crème
normande**
*Apple pie with caramel
and cream*

Moelleux au chocolat
Chocolat cake

Panna Cotta

2 Boules de glace

Café gourmand
(supplément 2.00€)

ACTE II 32,00€

Assiette du "Matelot"
*Plate of whelks, pink
shrimps and 3 oysters*

**Foie gras maison
et ses toasts**
*Homemade foie gras
and toasts*

**Saumon fumé par nos
soins, crème ciboulette**
*Smoked salmon, chive
cream*

**Salade de fromages
chauds**
*Camembert frit, pastry
sheets Pont l'Evêque,
warm goat cheese toast*

###

**Pavé de saumon
au chorizo**
Salmon filet with chorizo

**Cabillaud à la crème
de piquillos**
Cod with cream of piquillos

**Entrecôte
sauce aux choix**
Grilled rib steak

Tartare préparé
Beef tartar (no cook)

###

Café gourmand

**Dessert au choix
à la carte**
Choice of dessert

***Origine des viandes : Française