

LA
BISE
BAR RESTAURANT



UN LIEU D'EXPÉRIENCE CULINAIRE OUVERT SUR LA MER COMME SUR LE MONDE.

FONDÉ EN 2021 PAR LUCIE GUILLOT ET
BENJAMIN DERO, LE BAR-RESTAURANT LA BISE
EST UN LIEU D'EXPÉRIENCES, UN PRÉTEXTE
AUX SOUVENIRS.

L'ÉTABLISSEMENT SE STRUCTURE AUTOUR DE
LA MER ET D'UNE VUE UNIQUE SUR LA BAIE DU
HAVRE.

LA VOLONTÉ DE SES FONDATEURS ? CÉLÉBRER
LA CONVIVIALITÉ, CONSTRUIRE UNE CUISINE
CRÉATIVE DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE,
VALORISER LEUR AMOUR POUR LES BONNES
TABLES.

AVEC UNE CAPACITÉ D'ACCUEIL DE 60
COUVERTS, 20 COLLABORATEURS SONT
MOBILISÉS POUR CONSTRUIRE UN SERVICE
UNIQUE, UNE FUSION PARFAITE DE SAVEURS,
DE PLAISIR ET D'AUTHENTICITÉ.



UNE ASSIETTE LIBRE

LA CUISINE DE LA BISE EST STRUCTURÉE AUTOUR DE LA NOTION DE PRODUITS, PLUS QUE D'UNE IDENTITÉ CULINAIRE PRÉCISE.

LA TABLE PARTAGE UN ÉTAT DES LIEUX DE LA SAISON, À PARTIR DE CE QUE LA NATURE A À OFFRIR, LA CARTE SE DESSINE LIBRE D'INSPIRATIONS ET DE CULTURES DIVERSES.

LA BISE A À CŒUR DE PROPOSER À SES CLIENTS UNE EXPÉRIENCE SINGULIÈRE ET CONVIVIALE, CHACUNE DE DES ASSIETTES EST MAÎTRISÉE, BELLE ET VIVANTE, ET PLEINE DE SENTIMENTS.

SI L'ESTHÉTIQUE EST UNE DE NOS PRIORITÉS, C'EST LE JEU DES SAVEURS ET DES TEXTURES QUI CARACTÉRISE NOS CARTES.

VALORISANT NOS EFFORTS POUR CRÉER UN RESTAURANT RESPONSABLE ET CRÉATIF, NOUS AVONS REJOINT EN 2022 LE COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE.

FONDÉ PAR 15 CHEFS DE RENOM EN 2011, LE COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE INCARNE UNE NOUVELLE CULTURE DES MÉTIERS DE L'ARTISANAT CULINAIRE, EN ALTERNATIVE À L'INDUSTRIALISATION ET À LA STANDARDISATION DE LA PRODUCTION, DE LA RESTAURATION ET DE L'ALIMENTATION.

UNE CUISINE ENGAGÉE

DU CHAMP À L'ASSIETTE, C'EST AVEC CETTE PHILOSOPHIE QUE LES ARTISANS CULINAIRES DE LA BISE FONT MIJOTER LEUR CRÉATIVITÉ.

EN FAVORISANT LES CIRCUITS COURTS, EN SE FOURNISSANT AUPRÈS DE PRODUCTEURS LOCAUX, EN PRIVILÉGIANT PRODUITS D'ICI ET LÀ, BIOS OU ISSUS DE L'AGRICULTURE RAISONNÉE, LES CUISINIERS RÉSIDENTS FONT HONNEUR AU TERROIR FRANÇAIS ET MITONNENT UNE CUISINE TALENTUEUSE ET ENGAGÉE.

LEUR DÉVOUEMENT ET LEUR AMOUR POUR LA GASTRONOMIE SE REFLÈTENT DANS CHAQUE PLAT.

CHAQUE INGRÉDIENT EST SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉ ET PRÉPARÉ AVEC MINUTIE, DANS LE BUT DE FAIRE NAÎTRE DES SAVEURS HARMONIEUSES ET DES ASSOCIATIONS SURPRENANTES.

DANS UNE QUÊTE PERMANENTE DE RÉUSSITE, LEUR DÉTERMINATION EST LEUR MOTEUR. ELLE LES FAIT AVANCER CHAQUE JOUR.

LA TECHNIQUE S'APPREND, LA PASSION EST INNÉE.



LE BAR, SECOND ESPACE CRÉATIF

LE BAR DE LA BISE OFFRE L'UNE DES CARTES LES PLUS POINTUES ET CRÉATIVES DE LA SCÈNE CULINAIRE HAVRAISE.

CET EXPLOIT EST RENDU POSSIBLE GRÂCE AUX ÉQUIPES QUI S'OFFRENT LA LIBERTÉ DONT ILS ONT BESOIN POUR CRÉER, IMAGINER DE NOUVELLES RECETTES, DE NOUVEAUX COCKTAILS.

VOUS TROUVEREZ UNE SÉLECTION DE MIXTURES QUI MÉLANGE DES CLASSIQUES INTEMPORELS AVEC DES CRÉATIONS ORIGINALES ET SURPRENANTES.

CÔTÉ SOMMELLERIE, LA CARTE DES VINS EST CONSTRUITE EN COLLABORATION AVEC L'UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE EN OENOLOGIE. ELLE SE VEUT MODERNE, ASSUMÉE ET ENGAGÉE ET PROPOSE AUX CONVIVES DES VINS DE VIGNERONS AVEC UNE SENSIBILITÉ TOURNÉE VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU BIODYNAMIQUE.

CONSCIENTS DE L'UNIVERS VASTE QU'EST LE MONDE VITICOLE, NOTRE OFFRE ÉVOLUE ET S'ENRICHIT AU GRÉ DES RENCONTRES ET DÉGUSTATIONS.



NOTRE CHEF, LOÏC LOURMIÈRE

LOÏC TRAVAILLE AVEC DES ARTISANS LOCAUX DONT IL RECUEILLE CHAQUE PRODUIT BRUT POUR EN CRÉER LE MEILLEUR. SA CUISINE EST MÉDITERRANÉENNE, AUDACIEUSE ET DANS LE RESPECT DE CE QUE LA NATURE À LUI OFFRIR MAIS IL N'OUBLIE JAMAIS LA GOURMANDISE.

SA GRIFFE SE RECONNAÎT ENTRE MILLE ASSIETTES. UNE SIGNATURE QUI REFLÈTE UN ACTE D'AMOUR ET DE PARTAGE ENTRE LA MATIÈRE ET CEUX QUI CULTIVENT, RÉCOLTENT, CUEILLEN, ÉLÈVENT, PÊCHENT...

UN RETOUR À L'ESSENTIEL INCARNÉ PAR CES ARTISANS DE LA TERRE ET DE LA MER QUI LUI CONFIENT LEURS MERVEILLES ET LUI PERMETTENT D'ÉCRIRE AU JOUR LE JOUR SON LIVRE DE CUISINE À COEUR OUVERT.

LE COLLECTIF AVANT TOUT

LOÏC A DÉJÀ UNE CUISINE BIEN AFFIRMÉE, UNE FORCE TRANQUILLE QUI DONNE ENVIE DE LE SUIVRE, QUI RAPPELLE QUE CHAQUE ACTION EST ESSENTIELLE MAIS À ELLE SEULE, ELLE NE DONNE RIEN. LE RÉSULTAT D'UN TRAVAIL COLLECTIF.

ANCIEN JUDOKA, LOÏC MULTIPLIE LES MÉTAPHORES SPORTIVES LÀ OÙ QUELQUES-UNS DE SES CONFRÈRES PRÉFÈRENT LES ENVOLÉES LYRIQUES.

C'EST AUSSI CELA LA PHILOSOPHIE DU NOUVEAU CHEF DE LA BISE : INFUSER SA PASSION, CE GOÛT POUR LES AUTRES ET L'EXIGENCE DU MÉTIER. VOILÀ LE VÉRITABLE ENJEU DE LOÏC LOURMIÈRE. UNE PHILOSOPHIE PRIVILÉGIANT L'INSTINCT ET L'INSTANT. UNE ÉCOLE DE LA SINCÉRITÉ ET DE LA LIBERTÉ.





UN DESIGN NORMAND.

PETIT BOUT DE PARADIS, LA BISE EST UN CONCEPT MARQUÉ D'UNE PIERRE BLANCHE SUR LA SCÈNE DU HAVRE.

OUVERT SUR LA MANCHE, LA BISE S'INSCRIT AVEC STYLE DANS LE PAYSAGE DE LA CÔTE D'ALBÂTRE.

UNE DÉCORATION AUTHENTIQUE MADE IN LUCIE ALLIANT BIEN-ÊTRE ET ART DE RECEVOIR. LES OBJETS SONT CHINÉS ET D'ORIGINES NORMANDES, SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN. LE RÉSULTAT D'UN DOSAGE PARFAIT.

L'ÉTÉ, LA PERGOLA S'OUVRE À 360° ET L'ATMOSPHÈRE COSY ET CONVIVIALE INVITE À SE DÉTENDRE AUTOUR D'UN VERRE ET À S'INSTALLER POUR ADMIRER LA VUE À TOUTE HEURE DE LA JOURNÉE.

L'HIVER, LA PERGOLA SE REFERME POUR CRÉER UNE BULLE CHALEUREUSE POUR PROFITER D'UN DÉJEUNER OU D'UN DÎNER AU COIN DE LA CHEMINÉE, DEVANT LE SPECTACLE D'UNE MER DÉCHAÎNÉE.

L'HUMAIN, AU CENTRE DE L'EXPÉRIENCE

LA BISE NE RÉPOND PAS À UNE ÉTIQUETTE CULINAIRE PRÉCISE. NOUS NE SOMMES PAS UN RESTAURANT GASTRONOMIQUE, MAIS NOUS NE SOMMES PAS NON PLUS UNE BRASSERIE.

NOUS SOMMES UN LIEU D'EXPÉRIMENTATION CULINAIRE AUTHENTIQUE ET CONVIVIAL.

L'ACCUEIL EST CHALEUREUX, LE CLIENT EST RAPIDEMENT MIS À L'AISE DÈS LE DÉPART.

SI LES PLATS SONT PRÉSENTÉS AVEC SOIN, LE DISCOURS EST ACCESSIBLE ET GÉNÉREUX.

POUR UN MOMENT RÉCONFORTANT EN FAMILLE, LA BISE EST UN LIEU KIDSFRIENDLY QUI MET LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS POUR LES ENFANTS.

“ LA BISE, UN LIEU DÉDIÉ À CÉLÉBRER LA VIE ET L'HUMAIN,
L'ART DE RECEVOIR, EN INTERNE ET EN EXTERNE. ”

LUCIE GUILLOT
CO-FONDATRICE DU BAR-RESTAURANT LA BISE





LA PRESSE EN PARLE : LA BISE, UN VENT DE FRAÎCHEUR SUR LA SCÈNE CULINAIRE

DEPUIS SON OUVERTURE, LA BISE ATTIRE L'ATTENTION DES JOURNALISTES ET DES MÉDIAS LOCAUX ET NATIONAUX, SÉDUITS PAR SON UNIVERS SINGULIER, SA CUISINE CRÉATIVE ET SON CADRE FACE À LA MER. LA PRESSE ET LES INFLUENCEURS EN PARLENT COMME D'UNE ADRESSE À DÉCOUVRIR, OÙ L'ON VIENT POUR BIEN MANGER ET S'ÉVADER..

ILS VIENNENT MANGER CHEZ NOUS



DEJEUNER PALAIS DES RÉGATES X LA BISE
DECEMBRE 2025

SOFIANE PAMART - 463K FOLLOWERS
ALIVOR - 17,4K FOLLOWERS
MEDINE - 610K FOLLOWERS



15.100.17
SEPTEMBRE 2025
3,9K FOLLOWERS



INITIATIVES COEUR - SKIPPERS
TRANSAT CAFE L'OR - NOVEMBRE 2025
156K FOLLOWERS

MEDINE - 610K FOLLOWERS

25 AOÛT 2025



TENDANCE OUEST

28 MAI 2025

Concert : Candlelight - "Coldplay & Imagine Dragon"

Candlelight fait son retour au Palais des Régates pour offrir de nouveaux concerts à la bougie, mettant en lumière des chefs-d'œuvre de la musique classique et contemporaine. Le 28 mai 2025, venez écouter une programmation spéciale Coldplay & Imagine Dragons à 19h30 au Palais des Régates. Les visiteurs pourront profiter d'un espace snack proposé par le Restaurant La Bise. Réservation obligatoire.



Informations pratiques

Prix de l'entrée : Non communiqué

Adresse : 1 Rue Maurice Taconet
Palais des Régates 76310 Sainte-Adresse

Catégorie : Concerts

Date de début : 28 Mai 2025

Date de fin : 28 Mai 2025

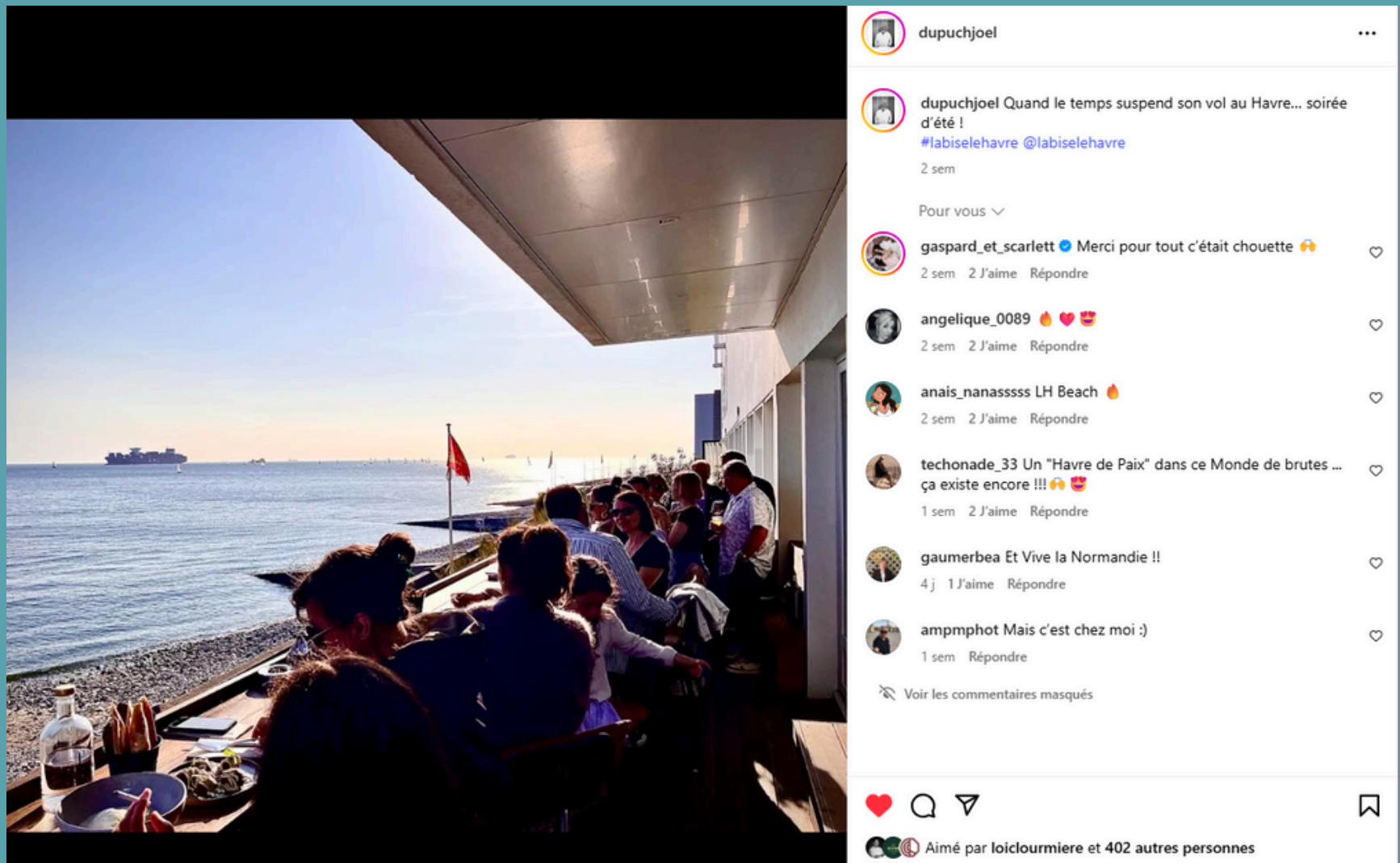
L'organisateur

Site internet :

<https://palaisdesregates.com/>

JOEL DUPUCH - 34,1K FOLLOWERS

22 MAI 2025



GASPARD_ET_SCARLETT - 18,4K FOLLOWERS



 Sanef 107.7, le replay 





Sanef 107.7, le replay

Une cuisine structurée et inspirante : Découvrez "La bise" !


02min | 10/05/2025



 ÉCOUTER



DESCRIPTION


Si vous êtes de passage en Normandie, que diriez-vous de faire une pause gourmande à Sainte-Adresse non loin du Havre ? Découvrez "La bise", un restaurant avec vue sur mer, en compagnie de Laurine Desfargeas.



Publication de Sanef 107.7 

 **Sanef 107.7**
18 mai à 13:00 · 

 Face à la mer, découvrez les plats gourmands de [La Bise - Bar Restaurant - Le Havre](#) 🍷
La carte est à déguster dans le 1er commentaire 



FOME_CARE - 3,3K FOLLOWERS

7 FÉVRIER 2025



fome_care et labise_lehavre

ILIYA WOLF • Hemaliya

...

fome_care FÔME s'installe à [@labise_lehavre](#)

Au bord de la mer, là où chaque détail compte, FÔME rejoint La Bise pour sublimer des moments uniques. Ce restaurant incontournable avec une vue à couper le souffle a conquis notre cœur dès notre arrivée en Normandie et est devenu une seconde maison pour notre fondatrice, Marine.

Quelle fierté de retrouver nos produits dans un lieu aussi inspirant ! Avec sa cuisine décomplexée, créative et pleine d'audace – comme le dit si bien Lucie, sa directrice – La Bise est une expérience à ne pas manquer au Havre (enfin Sainte-Adresse ;)). Et maintenant, avec FÔME, chaque passage devient encore plus sensoriel.

Merci à toute l'équipe de nous offrir une si belle place et rendez-vous à La Bise pour un moment inoubliable !

—

FÔME settles in La Bise!

At the seaside, where every detail counts, FÔME joins La Bise to sublimate unique moments.

This must-visit restaurant with its breathtaking views won our hearts as soon as we arrived in Normandy, and has become a second home for our founder, Marine.

We're so proud to find our products in such an inspiring place!

With its uninhibited, creative and daring cooking - as Lucie, its director, so aptly puts it - La Bise is an experience not to be missed in Le Havre (well, Sainte-Adresse ;)).

And now, with FÔME, every passage becomes even more sensory.

Thank you to the entire team for offering us such a wonderful place and see you at La Bise for an unforgettable experience!

[#FomeCare](#) [#LaBiseLeHavre](#) [#HighEnd](#) [#Elegance](#) [#Restaurant](#) [#LeHavre](#)

Aimé par loiclourmiere et 56 autres personnes

7 février

DANSLEPOTDEYAOURT - 6,3K FOLLOWERS

5 JANVIER 2025



S03E07 | Lucie Guillot
(La Bise)

danslepotdeyaourt

Le Havre

...

danslepotdeyaourt S03E07 : Lucie Guillot (La Bise)

https://open.spotify.com/episode/1q1nIvRyyNfj7npKp4HiC?si=7LNrMeCrThGL_383r1MwzA

Pour la première fois dans l'histoire "Dans le pot de Yaourt", je suis sorti, un peu, du Havre pour aller du côté de Saint-Adresse. Perché à quelques pas de la fameuse estacade j'ai posé mon micro au restaurant La Bise pour interroger sa directrice, Lucie Guillot. L'endroit est une merveille absolue, certainement l'une des plus belles vues du Havre, voire de Normandie. Mais La Bise c'est aussi est surtout un lieu de bouche où l'on mange bien, une cuisine audacieuse et sans complexe dans un décor de rêve. Alors dans ce nouvel épisode, embarquez avec moi à la découverte de La Bise et de sa directrice, Lucie Gullot.

21 sem

cosmoillustrator One Life

21 sem 2 J'aime Répondre Voir la traduction

sole.idae

21 sem 1 J'aime Répondre

Aimé par distillieredelaseine et 78 autres personnes

5 janvier

Ajouter un commentaire...

[Publier](#)

Un cuisinier de Top Chef prend les fourneaux de ce restaurant près du Havre

Du 4 au 6 octobre, le chef Jarvis Scott, candidat de la saison 12 de Top Chef s'installe dans les cuisines du restaurant La Bise à Sainte-Adresse.



Jarvis Scott a débuté par la plonge et c'est comme ça qu'il a découvert l'univers de la cuisine. (©Marie Etcheoven M6)

Par [Eloïse Aubé](#)

Publié le 2 oct. 2024 à 7h56

Pour les amateurs de l'émission **Top Chef**, ce nom ne sera pas inconnu. Du vendredi 4 au dimanche 6 octobre 2024, **Jarvis Scott, candidat de Top Chef 12** prendra possession des cuisines du **restaurant La Bise**, à Sainte-Adresse, près du [Havre](#).

Il présentera aux Havrais sa cuisine en attendant l'ouverture de son premier restaurant *Turbulent* à Trouville (Calvados), comme l'indique le [Pays d'Auge](#).

Occasion spéciale, menu spécial

Normandie oblige, l'ex-candidat n'a pas été choisi par hasard. « Nous voulions lui donner la possibilité de faire découvrir sa cuisine en avant-première aux Normands. De plus, nous aimons sa créativité et sa manière de célébrer le vivant », précise le restaurant.

Pour l'occasion, un menu unique a été concocté :

- Bulots portés par la chartreuse ;
- Grenouille / merguez ;
- Saint-Jacques / crème au vin jaune ;
- Un bœuf fumé aux sarments de vigne accompagné d'un barbecue de betteraves ;
- Le chocolat rencontre l'huile d'olive.

Côté tarif, il faudra déboursier 50 euros pour ce menu à l'exception du vendredi 4 où il sera décliné au format déjeuner pour la somme de 29 euros.

TENDANCE OUEST

30 SEPTEMBRE 2024

Accueil › Loisirs

Le Havre. Le Top Chef Jarvis Scott en résidence à La Bise... avant son installation en Normandie

Loisirs. Jarvis Scott, apparu dans la saison 12 de l'émission de télévision "Top Chef", s'installe dans les cuisines de La Bise, près du Havre, du vendredi 4 au dimanche 6 octobre.

Publié le 30/09/2024 à 11h52 - Par Célia Caradec



Jarvis Scott avait participé à l'émission "Top Chef", sur M6, en 2021. Il ouvrira bientôt son propre restaurant à Trouville. - Pépa Sion - Paul Stefanaggi

En attendant l'ouverture de son premier restaurant à Trouville-sur-Mer, le chef Jarvis Scott s'empare des fourneaux de La Bise, à Sainte-Adresse, près du Havre, du vendredi 4 au dimanche 6 octobre.

L'ancien candidat de l'émission "Top Chef" (saison 12) et son équipe sont invités "de l'autre côté de l'eau" par la restauratrice havraise Lucie Guillot pour proposer un avant-goût de Turbulent, le futur établissement de Jarvis Scott. Au programme : un menu unique en six étapes, "*qui rend gloire aux producteurs locaux et aux associations audacieuses*", promet La Bise.

Bulots, Saint-Jacques, bœuf fumé...


L'ensemble du menu est d'ores et déjà connu. On y dégustera notamment des bulots sublimés par de la Chartreuse, un plat grenouille - merguez, sans oublier la coquille Saint-Jacques - dont la pêche reprend ce mardi 1^{er} octobre - associée à de la crème au vin jaune. Les carnivores apprécieront le bœuf fumé aux sarments de vigne accompagné d'un barbecue de betteraves. Enfin, le chef concoctera un dessert original où le chocolat rencontre l'huile d'olive.

La Bise est installée sur le front de mer et offre une vue plongeante sur Le Havre et sa plage. Turbulent ouvrira prochainement à Trouville, 1 rue Durand Couyère.

Pratique. Menu unique à 50€ par personne, au déjeuner et dîner vendredi 4 et samedi 5 octobre ainsi que pour le déjeuner du dimanche 6 octobre. La Bise, 1 rue Maurice Taconet à Sainte Adresse. Réservation **par Internet ou au 02 35 46 65 55.**

LEHAVRELIFE - 23K FOLLOWERS

5 JUIN 2024



lehavrelife

Instrumental Icons • 21 Questions - Instrumental

lehavrelife

L'un de mes restos préférés 🍷 !
@labise_lehavre 🍷

1 rue Maurice Taconet, 76310 Sainte-Adresse

C'était leur anniversaire 🍰 et j'ai adoré ! Cela fait 3 ans que ce restaurant nous régale 🍷.

N'hésite pas à me dire ce que tu en penses 🍷 et à partager l'info avec tes amis 🍷.

#lehavre #normandie #restaurant #bonneadresse

52 sem

Pour vous ▾

75__dz 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

50 sem Répondre

lgtransport.76 Top

51 sem 1 J'aime Répondre

vintage_french Razors Supplier 🔥🔥🔥🔥

52 sem 1 J'aime Répondre

aaafontaine76 C'est sur Sainte adresse et non le Havre

52 sem 2 J'aime Répondre

lucie_delvinquiere @bdelvinq

52 sem 1 J'aime Répondre

🍷

🗨

📌

Aimé par distillieredelaseine et autres personnes

5 juin 2024

Ajouter un commentaire...

Publier

DOSSIER DE PRESSE

20

JUSTINMYDAYS - 9K FOLLOWERS
17 MAI 2024



justinemydays

...

justinemydays Une petite bise, un petit mocktail et un peu de douceur 🍷

@labise_lehavre

#restaurant #lehavre #borddemer #seaside #lh

54 sem

Pour vous ▾

wati_b_diamond Valider ❤️

52 sem Répondre

christellanieu En effet la vue est magnifique il faut qu'on arrive à y aller 🍷🍷

54 sem Répondre

eva_stylee Toute jolie 🍷🍷

54 sem 1 J'aime Répondre

Afficher les réponses (1)

friperiehavraisevintage 🍷 Bon appétit 🍷

54 sem 1 J'aime Répondre

Afficher les réponses (1)

labise_lehavre ❤️

54 sem 2 J'aime Répondre

Afficher les réponses (1)

❤️ 💬 ▾

Aimé par distilleriedelaseine et autres personnes

17 mai 2024

😊

Ajouter un commentaire...

Publier

[Accueil](#) > [Infos locales](#) > [Le Havre](#)

Sainte-Adresse. Une cuisine « créative et audacieuse » à La Bise, avec le nouveau chef Loïc Lourmière

Le restaurant La Bise, que coiffe le Palais des Régates à Sainte-Adresse, a un nouveau chef depuis mars 2024. Et pas des moindres : Loïc Lourmière a construit son parcours dans des restaurants étoilés. Portrait.

Abonnés Article réservé aux abonnés

COSMOILLUSTRATOR - 159K FOLLOWERS

12 MAI 2024



cosmoillustrator

La Bise - Bar Restaurant - Le Havre

...

cosmoillustrator

La Bise - Bar Restaurant - Le Havre

We made a beach bag with @labise_lehavre ❤️ Big and wide, 100% coton, for sunsets on LH beach. You can purchase it at the restaurant & we also made little postcards ✨ #LeHavre #LaBise #BeachBag #LH #beach #illustration #illustrator #goodie #illustrationartists #sunset #mood

55 sem

fleur81eli

Bonne fete des Meres

Love 🥰 it 🍷🍷🍷 Definitely need one 🍷

55 sem 1 J'aime Répondre Voir la traduction

Afficher les réponses (1)

kristelkarp

55 sem 1 J'aime Répondre

Afficher les réponses (1)

deargwen

what a great Summer bag

55 sem 1 J'aime Répondre Voir la traduction

Afficher les réponses (1)

chez_nan

J'vais aller me chercher ce super beach bag très belle collab @cosmoillustrator x @labise_lehavre 🥰🔥

55 sem 2 J'aime Répondre

Afficher les réponses (2)

labise_lehavre

🔥🔥🔥 Quelle bombe ! Une collab que nous ne sommes pas prêts d'oublier !

🔥🔥🔥

🗨

📌

Aimé par distillieredelaseine et 267 autres personnes

12 mai 2024

Ajouter un commentaire...

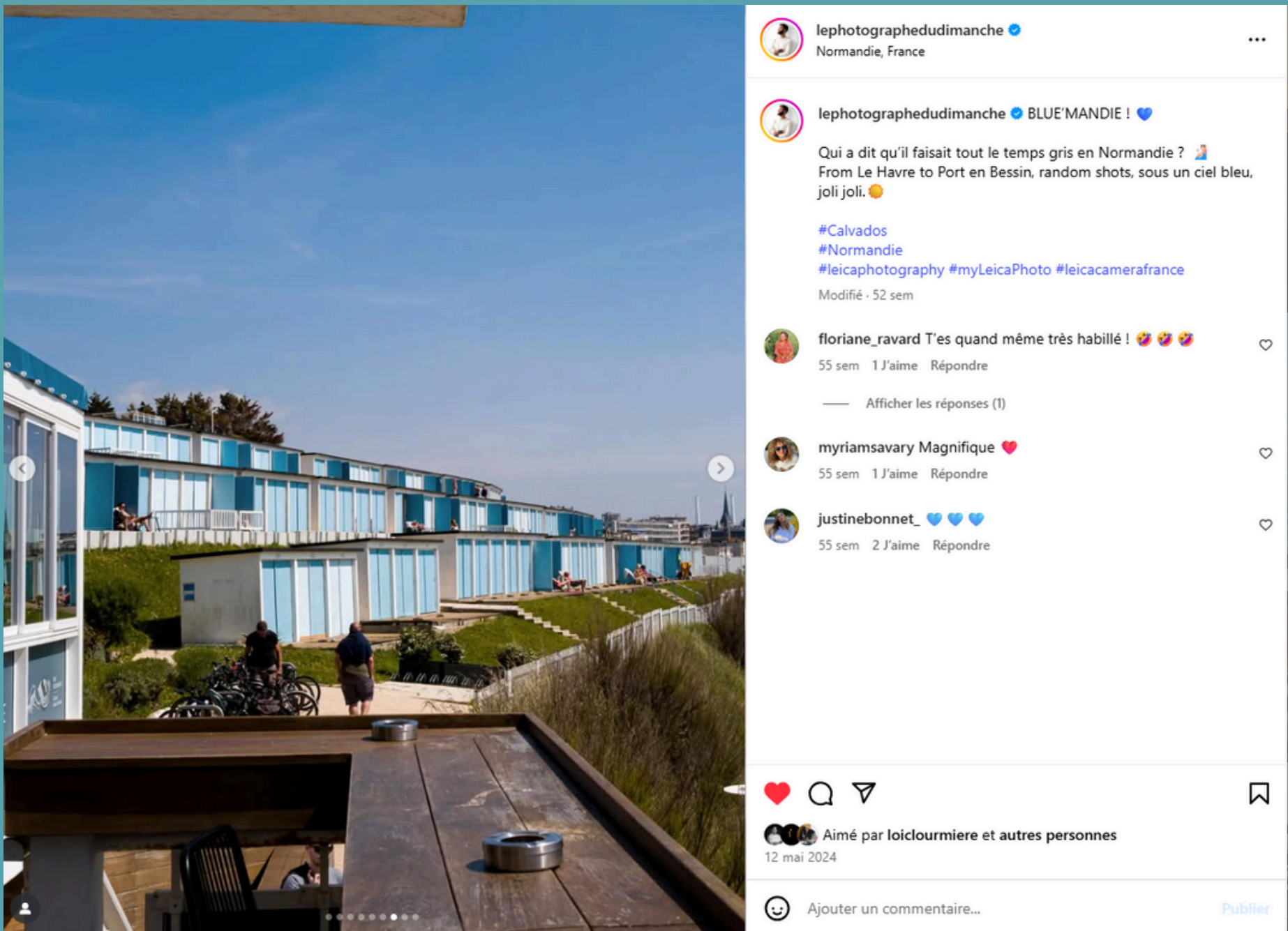
Publier

DOSSIER DE PRESSE

23

LEPHOTOGRAPHEDUDIMANCHE - 19,2K FOLLOWERS

12 MAI 2024



LA BISE

BAR RESTAURANT

BFM NORMANDIE

27 AVRIL 2024



CHEEZ_NAN - 144K FOLLOWERS

24 NOVEMBRE 2023



cheez_nan

La Bise - Bar Restaurant - Le Havre

...

Liste de courses 🛒 Rakhlette pour 120 personnes:

✓ 20kg de fromage à raclette 🧀 de chez @fromageriechezfabrice au bon lait cru

✓ 15kg de Charcuteries 🍖 faites maison de chez @thesmokedmeat

✓ 15 bouteilles Virgin Muscat (sans alcool) 🍷 de chez @lepetitberetofficiel

✓ 30kg de pdt Grenaille 🍌

✓ Champignons 🍄 et poivrons 🌶️ pour la bonne conscience 😊

Mercredi dernier, vous étiez plus d'une centaine, certains d'entre vous aviez même fait la route depuis Roubaix, Dreux, Rennes, Caen, Rouen et région parisienne... pour venir partager un moment convivial, familial et échanger vos poêlons avec la Famille Khan 🍽️👨👩👦

Le restaurant @labise_lehavre est un endroit que l'on voulait partager avec vous. C'est l'un des lieux où on se sent le mieux avec la famille... C'est comme à la maison, sauf qu'il y a vue sur la mer, y'a plein de plaids, des coussins et tout... 🧸📺📶

Bon, on se programme quoi après la Rakhlette 🤔 ???!

La Galette des Khan 🥞 2ème édition?

Modifié · 78 sem

Pour vous

survivaliste_prepare

C'est quoi cette pseudo charcuterie 🤔🤔

76 sem Répondre

roi.h.e.e.n.o.k.o

REFAITES-EN UN PAR PITIÉ J'AI PAS PU PRENDRE 🤔

79 sem 2 J'aime Répondre

Aimé par medine_officiel et 5 465 autres personnes


24 novembre 2023


Ajouter un commentaire...

[Publier](#)

CAMILLECLAY - 34,8K FOLLOWERS

22 OCTOBRE 2023






camilleclay

isaintjames • Dado

camilleclay


Un moment tranquille, une vue incroyable et une belle découverte 💜

 @labise_lehavre

#collaborationcommerciale #lehavre #normandie #food #mer #goodmemories #withfamily

84 sem

Pour vous ▾




lupin.et.brume

Le havre vraiment magnifique 🥰

75 sem

Répondre




d.mrq_

Du temps pour soi 🧘‍♀️

78 sem

Répondre




prunialifestyle

Une bonne adresse ❤️🔥

84 sem

1 J'aime

Répondre




tigistgls

🔵 Ça donne envie 🥰

84 sem

1 J'aime

Répondre



wandy_simeoni

Trop cool ce réel


84 sem

1 J'aime

Répondre

—

Afficher les réponses (1)






ludivinelry


Ça donne beaucoup trop envie 🥰

84 sem


1 J'aime

Répondre



 Aimé par ludivinelry et autres personnes

22 octobre 2023

 Ajouter un commentaire...

Publier

DOSSIER DE PRESSE

27

CALLMEPARADISE - 18,4K FOLLOWERS

28 SEPTEMBRE 2023



callmeparadise

La Bise - Bar Restaurant - Le Havre

...

callmeparadise • Un bon moment passé aujourd'hui face à la mer 🌊🍷🍷 (Je me régale sur la deuxième photo 🤔)

Les photos ont été faites avec mon appareil photo, ça faisait si longtemps! Vous aimez le résultat? 🤔

#lehavre #lehavretourisme #normandie #normandietourisme #restaurant #sea #seaview #food #foodstagram #moment

88 sem

Pour vous ▾

paulinepain_beauté ❤️

87 sem 1 J'aime Répondre

Afficher les réponses (1)

sandrooblondie Belle photo

88 sem 1 J'aime Répondre

Afficher les réponses (1)

romanedblds Trop belle 🍷

88 sem 1 J'aime Répondre

Afficher les réponses (1)

hachemickael Au top les trois son très belle la chance Charlotte 🤔🤔👍👍👍👍👍👍👍👍

88 sem 1 J'aime Répondre

Afficher les réponses (1)

Aimé par mangerbougervoyager et autres personnes

28 septembre 2023

Ajouter un commentaire...

Publier

ALICELBT - 6,7K FOLLOWERS

31 AOÛT 2023



LA BISE

BAR RESTAURANT

BFM NORMANDIE

23 JUILLET 2023



BAR & CLUB

LA BISE

🇫🇷 Découvrez La Bise, dans une ambiance cosy et décontractée, laissez-vous emporter par la vue et les assiettes... du matin au soir et par tous les temps, toute l'année. La carte évolue en fonction des saisons, à partir de ce que la nature a à offrir et libre d'inspiration. De quoi venir et revenir pour être toujours surpris. Vous vous y voyez déjà ici, sous la pergola ou sur la terrasse, face à l'emblématique Estacade ?

🇬🇧 *Discover La Bise, in a cozy and relaxed atmosphere, let yourself be carried away by the view and the plates... from morning to evening, in all weather, all year round. The menu evolves according to the seasons, based on what nature has to offer and free of inspiration. A place to come and come back to always be surprised. Can you already envision yourself here, under the pergola or on the terrace, facing the iconic Estacade ?*

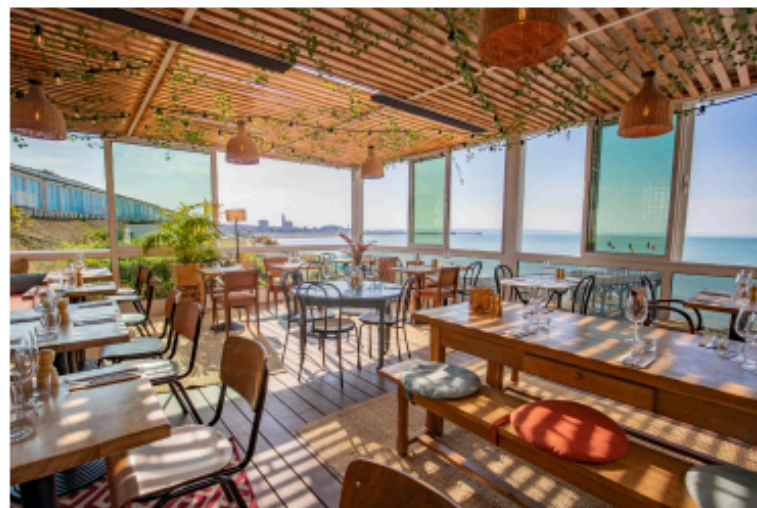


#Cocooning

100 🇫🇷 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
🇬🇧 Excessive drinking may damage your health.



🕒 Lun au Sam: 10h30-23h, Dim: 10h30-15h.
📍 Mon to Sat: 10:30am-11pm, Sun: 10:30am-3pm. 32

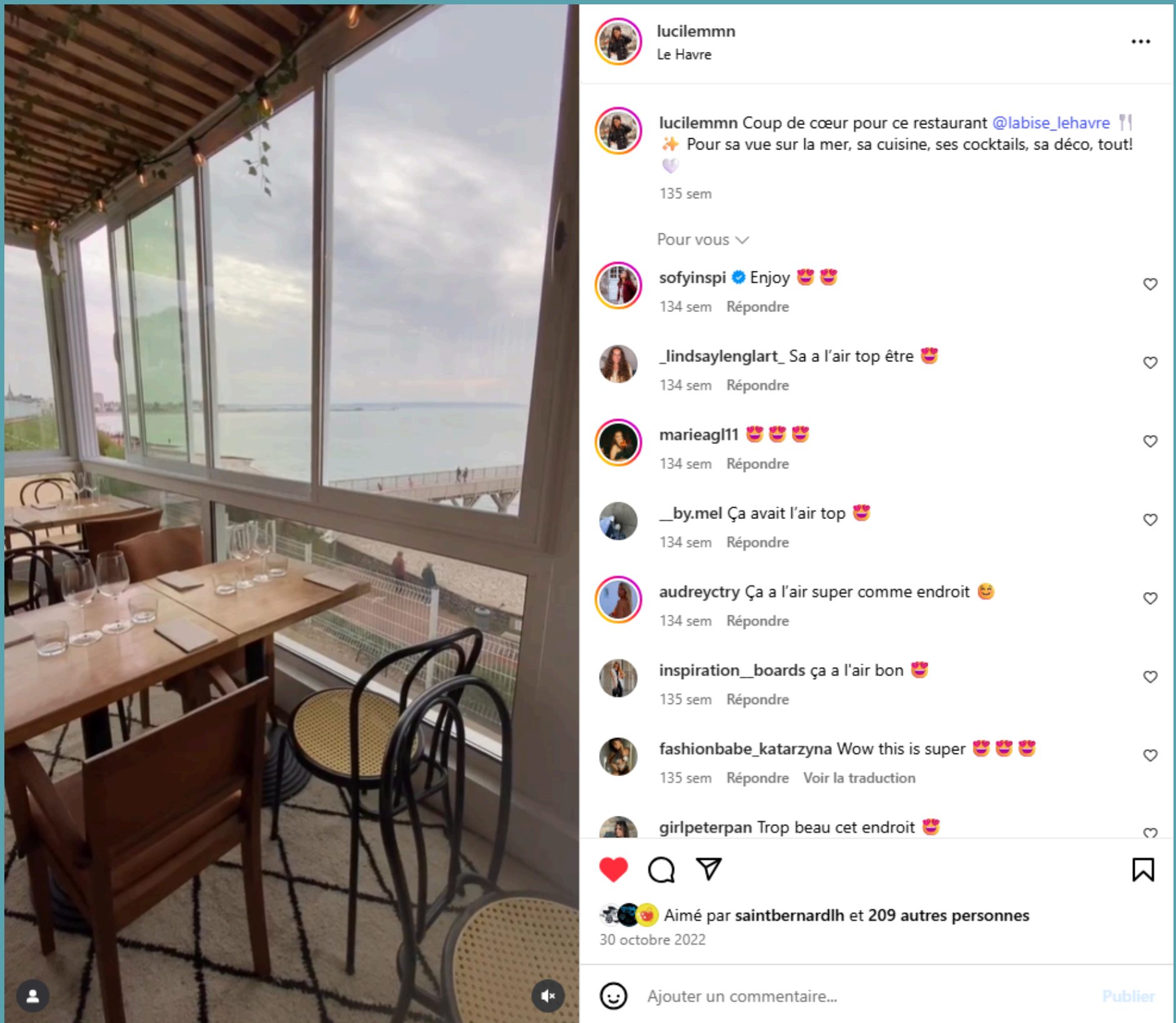


LA BISE | 1 RUE MAURICE TACONET | SAINTE-ADRESSE | +33 (0)2 35 46 65 55

©SAS LA BISE 101

LUCILEMMN - 9,5K FOLLOWERS

30 OCTOBRE 2022



TENDANCE OUEST

17 SEPTEMBRE 2022

Bonne table au Havre. Déjeuner avec vue à La Bise

Loisirs. Installé depuis un peu plus d'un an au Palais des régates, à Sainte-Adresse, le restaurant La Bise propose une cuisine créative.

Publié le 17/09/2022 à 16h00



Stan, Alexandre et Marie font partie de la vingtaine de salariés en haute saison.

Le soleil donne, la mer est calme. La météo idéale pour un déjeuner en bord de mer. **La Bise**, restaurant implanté depuis un peu plus d'un an au sein du Palais des régates à Sainte-Adresse, près du Havre, sera mon spot pour ce repas solo. L'établissement revendique une cuisine créative, inspirée par la cuisine du monde et des produits locaux. Le midi, il propose une formule entrée/plat/dessert à 25 € (entrée/plat ou plat/dessert à 21 €). Le soir, c'est une carte davantage raffinée, avec des formules à 34 et 39 €.

Des producteurs locaux

Plutôt que la pergola, ouverte pour la belle saison, je m'installe en terrasse, face à la mer, avec vue sur l'estacade de Sainte-Adresse et un panorama sur la ville du Havre. Pour m'ouvrir l'appétit, parmi les trois hors d'œuvre proposés, j'opte pour la burrata et sa déclinaison de poivrons. Un régal pour les amateurs de mozzarella ! Par la suite, je choisis la pêche du jour, un filet d'églefin accompagné de légumes verts. Pour le poisson, le restaurant collabore notamment avec le bateau **Mahi-Mahi**, un ligneur de la Baie de Seine. Les légumes proviennent de la **Maison Argentin**, maraîcher d'Octeville-sur-Mer. Le plat est frais et goûteux, grâce notamment au bouillon d'herbes et citron confit qui apporte une touche originale.

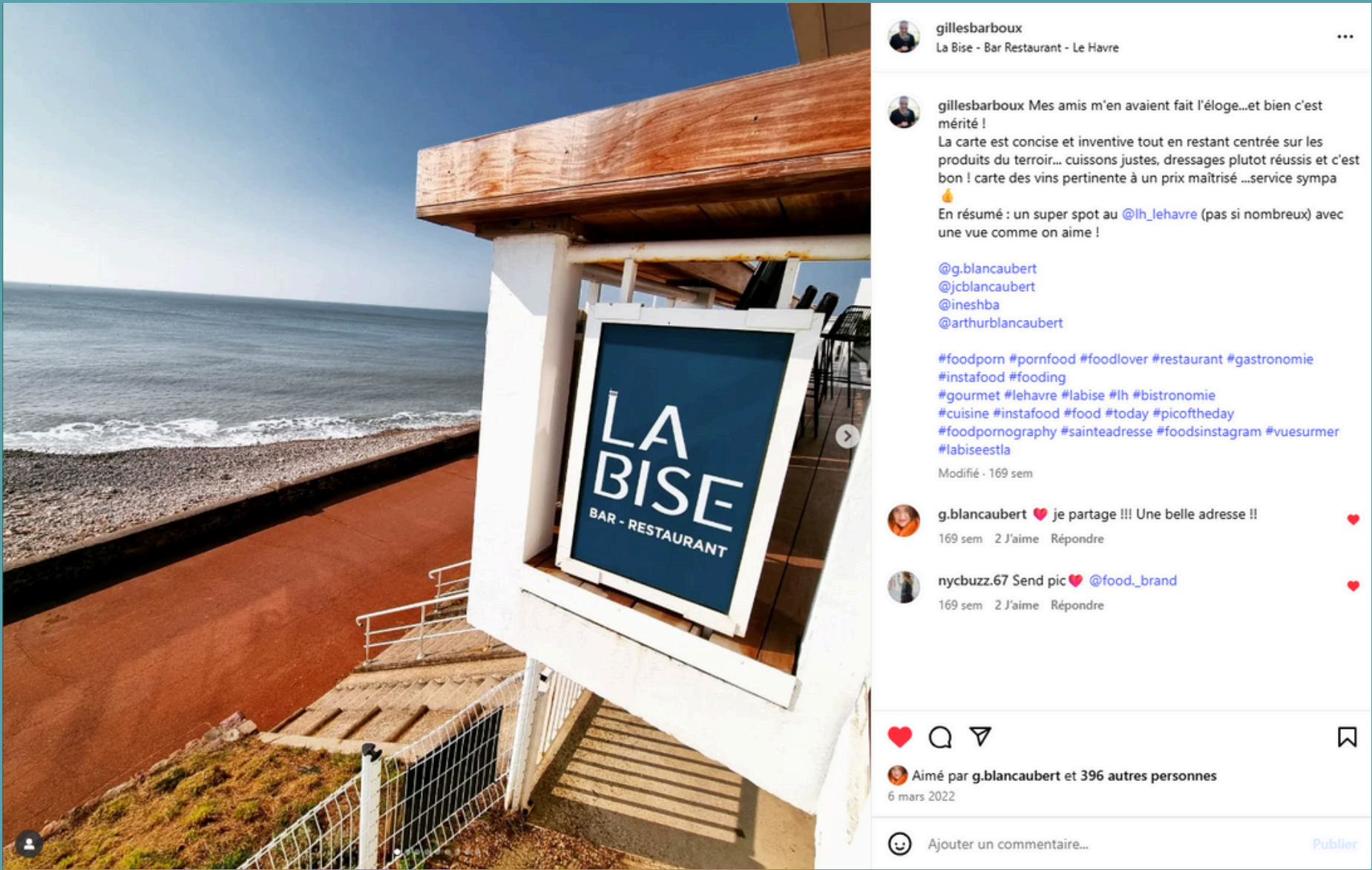
Pour le dessert, je me laisse tenter par une pannacotta composée de vrais fruits rouges et relevée par des éclats de pistache.

La Bise se veut un lieu convivial, qui organise des événements à l'occasion de la Saint-Valentin, la fête de la musique, etc. Il se démarque aussi par la décoration travaillée. D'ici quelques semaines, la déco automne-hiver fera son apparition, avec skis, cheminées, tapis... Pour boire un verre dans une ambiance cosy. L'établissement, qui emploie une vingtaine de personnes, propose d'ailleurs une gamme de cocktails, dont le "moginto", inspiré du mojito et du gin tonic.

**Pratique. La Bise, 1 rue Maurice-Taconet à Sainte-Adresse.
Réservation conseillée. Tél. : 02 35 46 65 55.**

GILLESBARBOUX - 35K FOLLOWERS

6 MAI 2022



MAISONLEPAGE - 33K FOLLOWERS

28 FÉVRIER 2022





maisonlepage

Le Havre

...



maisonlepage Une petite dose d'amour pour bien commencer la semaine ... 🍷

Retour en images sur notre soirée de Saint-Valentin qui s'est déroulée au somptueux restaurant La Bise, au Havre.

Un moment magique ou vous avez pu notamment découvrir notre Collection centenaire : 1922 La Magnifique.

Qui plus est, l'une des participantes a notamment eu l'occasion de repartir avec une belle surprise : Notre pendentif La Merveilleuse en or 750 millièmes.

[#lepape](#) [#créationfrançaise](#) [#bijouxcreateur](#) [#bijoux](#) [#bijouxaddict](#) [#bijouxfemme](#) [#joailleriefraçaise](#) [#jewelry](#) [#jewelryaddict](#) [#bijouxor](#) [#lepapelovesyou](#) [#100ans](#) [#maisoncentenaire](#) [#nouvellecollection](#) [#1922lamagnifique](#)

170 sem



maylismjr

@bettymarais la plus belle.

170 sem Répondre



sev_od

Très contente pour vous et pour elle,votre collection est superbe même si je j'habite loin je vous suis ici 🍷💖

170 sem Répondre



Aimé par luce_lh et 116 autres personnes

28 février 2022



Ajouter un commentaire...

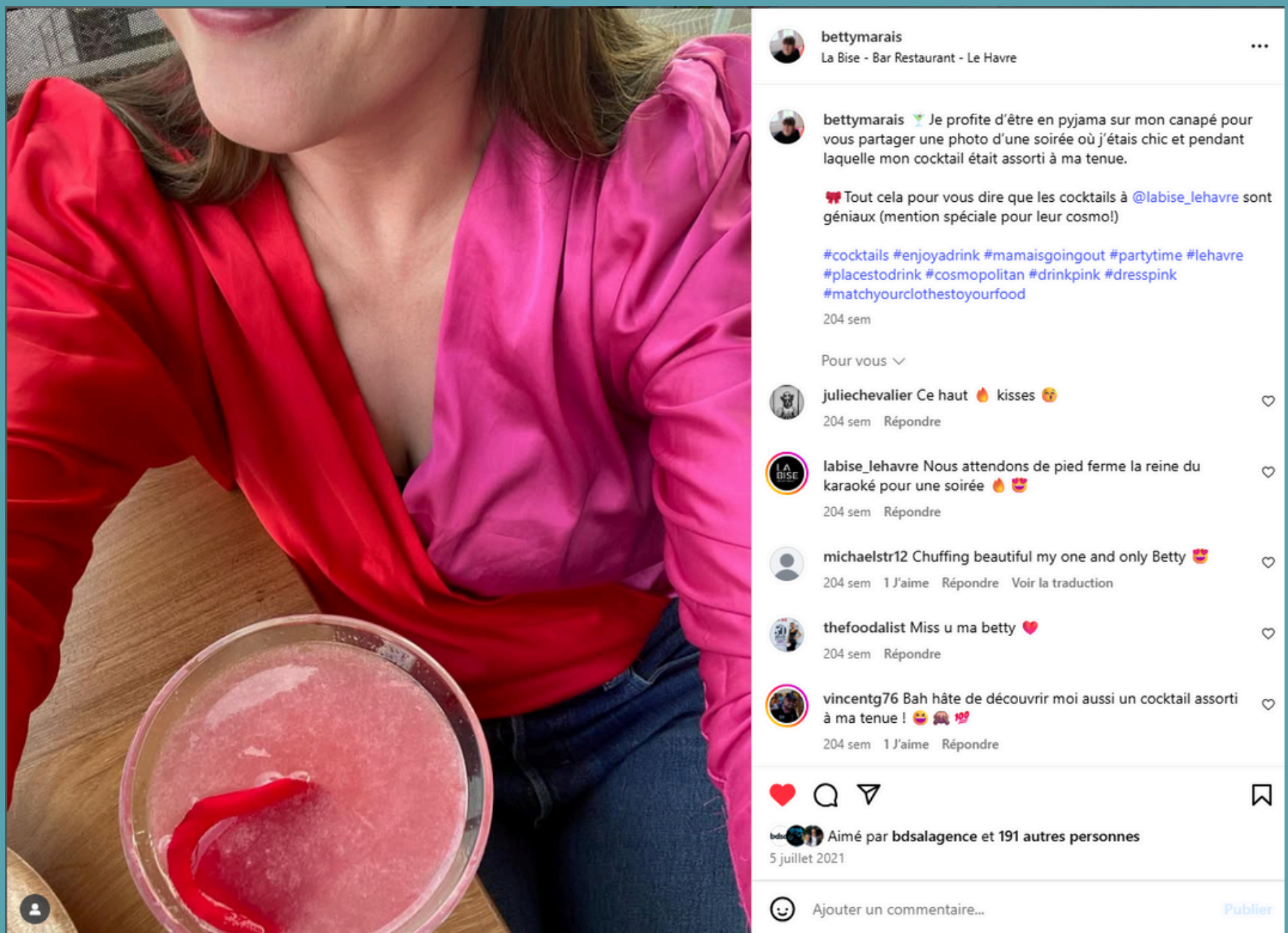
Publier

DOSSIER DE PRESSE

35

BETTYMARAIS - 6,2K FOLLOWERS

5 JUILLET 2021



LA BISE

BAR RESTAURANT

1 RUE MAURICE TACONET
76310 SAINTE-ADRESSE
02 35 46 65 55



LAURANE SAVOYE
RESPONSABLE COMMUNICATION
07 81 94 08 28
laurane.savoye@labise.cool

LUCIE GUILLOT
CO-FONDATRICE & DIRECTRICE
06 82 45 17 78
lucie.guillot@palaisdesregates.com

