



*Cuisine & Vins*  
SYMPATHIQUES

LES ENFANTS SAGES

*20 rue Gustave Lennier - Le Havre - [www.restaurant-lesenfantssages.com](http://www.restaurant-lesenfantssages.com)*

## LES TAPAS

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

Cheese bread ..... 8€  
avec jambon italien ..... 12€

La planche de tapas :

Format S. .... 8€

Croque-monsieur poulet, navette saumon fumé,  
tapenade de crudités

Format M ..... 16€

Croque-monsieur poulet, navette saumon fumé,  
dés de fromage, tapenade de crudités

Format L. .... 24€

Croque-monsieur poulet, navette saumon fumé,  
dés de fromage, sablés au Beaufort, tapenade de crudités

Les huîtres de Veules-les-Roses

6 - 9 ou 12 ..... 12€ - 18€ - 24€

## LES ENTRÉES

Oeuf cocotte fermier, giralles, Cantal  
& noisettes - toast espuma noisette  ..... 8€

Les couteaux farcis  
au beurre de piment d'Espelette ..... 11€

Velouté patimarron & châtaigne ..... 10€

Tartare de saumon & huile verte ..... 12€

Cuisses de grenouille bien dorées  
en persillade ..... 13€

Terrine de foie gras et chutney ..... 14€

Les huîtres de Veules-les-Roses  
6 - 9 ou 12 ..... 12€ - 18€ - 24€



## DESSERTS

Compote de pomme - paine & madeleine ..... 8€

Moelleux crème de marron & glace au chocolat blanc ..... 8€

Brioche perdue, crème anglaise à la fleur d'oranger ..... 8€

Cheesecake citron, coulis de fruits ..... 8€

Riz au lait d'Antoine au caramel beurre salé ..... 8€

Profiteroles des Enfants Sages ..... 8€

Café ou thé gourmand ..... 9€

# LES PLATS

## LES SAUCES AU CHOIX

Poire,  
Béarnaise  
Confit d'échalotes

★ ★ ★

## LA GARNITURE AU CHOIX

Frites  
Pommes de terre rôties avec  
laurier et thym  
Légumes du moment  
Salade verte  
Mélange de céréales  
(quinoa, boulgour, épeautre)  
Accompagnement en supplément 4€

Salade de quinoa végétarienne 	17€
Ris de veau aux morilles	24€
Bavette angus grillée, sauce au choix	17€
Filet de bœuf sauce vin & foie gras	27€
Demi coquelet rôti avec romarin et thym du potager	19€
Épaule de petit cochon confite à l'ail et romarin (pour 2, 20 min d'attente)	48€
Presse de cochon noir ibérique Duroc de Batallé	20€
Tartare de noix de veau coupé au couteau	22€
Cocotte de cabillaud coco curry, fondue de poireaux	19€
Filet de bar, sauce vierge	20€
Maquereau sauce moutarde & crème	17€
Tataki de thon aux graines de sésame et agrumes	23€
Tartare de saumon & huile verte	22€



## MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

Bavette grillée  
ou Maquereau

★ ★ ★

Riz au lait  
ou Pot de glace artisanale

12€

## DÉJEUNER À LA CANTINE

16€

Bavette grillée, sauce au choix  
ou  
Maquereau  
sauce moutarde & crème

★ ★ ★

Le riz au lait d'Antoine  
au caramel beurre salé  
ou

Compote de pomme - poire & madeleine

UNIQUEMENT DANS LA CANTINE ET EN TERRASSE



Déjeuner, dîner, cocktail,  
réunion, mariage, anniversaire...

NOS 5 SALONS SONT PRIVATISABLES  
DE 6 À 90 PERSONNES

# CHAMPAGNES & VINS

## LES BLANCS

Tempus (Viagnier)	
Domaine des Figières	5,5€
Jurançon «Maelleux»	6,5€
Las Ninas Mapuche (Chili)	7€
♥ Jurançon sec	7€
Terres Salées	7€
Pessac Léognan	8€
Clos du Château de Meursault	9€

## VINS AU VERRE 12,5 CL

## LES ROSÉS

Joa Gérard Bertrand	6€
By Ott - Domaine d'Ott	
Côte-de-Provence AOP	7€

## LES ROUGES

Pic Saint Loup	5,5€
La source Provence rouge	6€
Rigja Marques del Villar	6,5€
Bourgogne en Montre Cul	7€
Saint Joseph	8€
Saint Julien	9€
Beaune 1 <sup>er</sup> cru du Château de Meursault	9,5€

★ ★ ★

## LES CHAMPAGNES 75 CL

Théophile Maison Roederer	56€	Magnum 110€	🍷
Roederer Brut Premier	70€		
Moët Ice Imperial	80€		
Mumm Blanc de Blancs - 100% Chardonnay	85€		

★ ★ ★

## LES VINS ROSÉS 75 CL

Joa Gérard Bertrand Bio Pays D'Oc IGP	29€	🍷
---------------------------------------	-----	---

Assemblage de grenache syrah et cinsault le dernier venu dans la gamme Gérard Bertrand épaté par son élégance. Robe très claire et doux arômes floraux.

By Ott - Domaine d'Ott - Côtes-de-Provence AOP	39€	🍷
--	-----	---

Petit Frère du domaine OTT Romassan (ci-dessous), le BY OTT est dans la continuité du savoir faire OTT, élaboré avec rigueur et soin. Ce vin offre un magnifique bouquet raffiné concentré et fruité, aux senteurs d'abricot et de pêche blanche.

Domaines Ott - Château de Romassan - AOC Bandol	45€	Magnum 85€
---	-----	------------

Plus qu'un vin, c'est une légende que nous vous proposons ! Faisant partie des meilleurs rosés au monde, si ce n'est le meilleur. Ce vin sec, profond et gourmand est élaboré avec les meilleurs raisins. Une découverte que vous ne regretterez pas.

# LES VINS BLANCS 75 CL

## LANGUEDOC

**Tempus, Domaine de Figuières (Viognier et Roussanne) Pays D'OC IGP 29€**   
Seul viognier de notre carte, ce vin à la robe or se distingue par ses arômes de pêche au sirop aussi bien au nez qu'en bouche. Belle longueur qui laisse un agréable souvenir. Idéal avec notre tartare de saumon.

**Les terres salées - Côteaux de Narbonne IGP 35€**   
Cultivé sur un ancien marais salant : les sous-sols sont gorgés de sel, la parcelle est inondée l'hiver pour éviter les remontées de sel qui seraient fatales pour la vigne. Cette caractéristique offre un vin surprenant, d'une belle matière, qui appelle à une cuisine marine comme nos couteaux ou nos fruits de mer.

## BORDEAUX

**Pessac Léognan blanc : La Croix Carbonnieux - AOC Pessac Léognan 42€**   
La finesse, la fraîcheur, le parfum de fleur subtilement imprégnés d'arômes exotiques et de pamplemousse décrivent parfaitement ce Pessac Léognan blanc très envoûtant : la croix de Carbonnieux est le vin des épicuriens. L'alliance avec le tataki de thon est simplement merveilleuse.

## BOURGOGNE

**Viré Clessé Domaine Auwign - Appellation Viré Clessé Contrôlée 36€**  
Vin issu de vieilles vignes et vendangé manuellement, ce jus est à la fois riche et frais aux arômes d'acacia. Ce grand vin de Bourgogne élaboré par un petit producteur séduira quiconque le choisira.

**Le Clos du Château de Meursault - AOC Bourgogne 49€**   
Elaboré à partir de vignes Chardonnay situées à 60% sur le domaine Meursault, ce vin est le petit frère du véritable, reconnu et tant apprécié Meursault blanc. Ce cru frôle l'excellence avec un nez expressif de fruits frais type agrumes. Sa bouche est généreuse et longue, portée sur un délicat boisé.

**Beaune Blanc Beaufoquets - Appellation Beaune contrôlée 62€**  
Notre cher voisin J.A , amateur de bons vins l'a approuvé dès la première gorgée.  
Produit d'une rareté telle que les stocks sont très limités : 1200 bouteilles produites annuellement seulement.  
Nous souhaitons vous faire découvrir ce riche breuvage d'une aromatique indescriptible et introuvable ailleurs.  
A déguster autour de 12° pour retrouver toute l'excellence du produit.

## LOIRE

**Cuvée Jules - AOC Pouilly fumé 32€**  
Le pouilly fumé est issu du Sauvignon blanc à partir de vignes trentenaires. Les grains du raisin à maturité se recouvrent d'une pruine fumée ce qui explique le nom. Cependant, ce vin offre une palette de notes fruitées incomparables (citron, pamplemousse) permettant de jolis accords avec les mets à base de fruits, poissons et crustacés.

## SUD-OUEST

**♥ Jurançon sec - La part D'avant - Appellation Jurançon contrôlée 39€**   
Nouvelle découverte de Mathieu. Ce vin a fait l'unanimité lors des dégustations à l'aveugle auprès de l'équipe.  
Robe couleur or pâle, le nez a de douces notes d'ananas et d'agrumes.  
L'attaque en bouche est ronde et fruitée et sa finale se porte légèrement sur un coté plus salin.  
Coup de cœur assuré !

**Jurançon «Moelleux» Appellation Jurançon Contrôlée - Les amours de la reine 34€**   
Un grand Jurançon moelleux tout en gourmandise aux arômes intenses et délicieux de fruits exotiques. Idéal en apéritif ou avec notre terrine de foie gras.

## VIN DU MONDE

**Las Ninas Mapuche (Chili) Central Valley 38€**   
L'essayer c'est l'adopter ! Un mélange de Sauvignon et de Chardonnay qui sent le soleil. Ce vin est une petite pépite comme les enfants un peu moins sages adorent sur notre terrine de foie gras.

# LES VINS ROUGES 75 CL

---

## BORDEAUX

**Château La Chenade - AOC Lalande de Pomerol** 39€  
Seul représentant de la rive droite, le vin de Denis Durantou offre un fruit juteux et suave sur la cerise noire. Les tanins sont bien présents et la finale joliment boisée. Une belle découverte.

**Château du Glana - AOC Saint Julien** 49€   
Élégant, ce vin a du corps et un équilibre remarquable : entre force et rondeur, il séduit nos clients les plus connaisseurs depuis déjà 4 ans.

**Capbern Gasqueton - AOC Saint Estèphe** 49€  
Propriété du château Calon Ségur, le Capbern Gasqueton est élaboré dans la grande tradition bordelaise. Il peut prétendre à rivaliser avec certains grands crus. Bel équilibre entre les notes de cerise et d'épices.

**Smith Haut Lafitte - Grand cru classé de Graves 2007** 160€  
**AOC Pessac Léognan**  
Château Smith Haut Lafitte 2007 est un séducteur né avec sa robe pourpre, son nez de cerise, de prune rouge et d'épices. Il révèle à la fois une bouche souple et persistante avec quelques rondeurs et de la gourmandise. Un péché mignon.

## LANGUEDOC

**Pic Saint Loup Grand terroir - Gérard Bertrand** 29€   
**AOC Côteaux du Languedoc Pic Saint Loup**  
Peu connu mais tant apprécié, il se définit principalement au nez comme à la bouche par ses fruits très mûrs (mûre, cassis..). Puissant, tannique et légèrement épicé.

## LOIRE

**Domaine Fraiseau Leclerc - AOC Menetou Salon** 39€  
Ce moût est un rouge typique du pinot noir. Ayant une bouche bien structurée, la matière est dense, ses tanins sont fins et fondus. La finale de ce vin est jolie sur des notes de cassis et groseille.

## RHÔNE

**L'instinct - Domaine Jolivet - AOC Saint Joseph** 42€   
Ce vin est élaboré par un jeune fils de vigneron passionné. Il produit uniquement du Saint Joseph. Sur l'instinct, il vous offre un vin fin sur les tanins. Je le considère un peu comme un velouté de fruits rouges.

## PROVENCE

**La source de Vignelaure - Appellation coteaux d'Aix en Provence contrôlée** 29€   
Vin très fruité (notes de fraise et de framboise, structuré et fin à la fois).  
Très agréable avec notre coquelet rôti.  
Un provence rouge comme on les aime aux enfants sages.

# LES VINS ROUGES 75 CL

## BOURGOGNE

*Bourgogne en Montre Cul, Château de Marsannay*

39€



*AOC Bourgogne*

Situé à l'extrémité nord de la côte de Nuits, ce 100% pinot noir a une robe intense et profonde. Doux et fruité, il s'accorde aussi bien avec un poisson qu'une viande. Pour l'origine du nom...demandez au serveur !

*Château de Meursault - AOC Beaune 1<sup>er</sup> cru*

49€



Un pinot noir des plus respectables à la robe intense et profonde, légèrement tannique, se mariera admirablement aussi bien avec nos poissons qu'avec nos plats en sauce.

*Geurey Chambertin des Hospices de Dijon - Château Marsannay*

65€

*AOC Geurey Chambertin*

Grand habitué des récompenses des guides spécialisés, le Château de Marsannay nous propose un vin élégant à la structure charnue et chaleureuse. Le pouvoir de séduction de cette cuvée opère déjà au nez par ses notes précises de griottes, de pain toasté et de fougère.

*Les Porets Saint Georges 2007*

95€

*AOC Nuits-Saint-Georges - 1<sup>er</sup> cru*

2007 est une année où le pinot noir s'exprime dans sa plénitude en Bourgogne. Le vent du nord sec en septembre a permis une maturité phénolique exceptionnelle. Ce vin a une robe pourpre profonde, des arômes de framboise, de pivoine, des notes de vanille et de café. Il est d'une très belle pureté aromatique avec des tanins fermes et stylés.

## VINS DU MONDE

*Espagnol : Rioja Marques del Villar*

32€



Élégant, charnu et fruité.

*Argentin : Malbec Bodega del fin del mundo - Patagonia Ventus*

39€

Velouté, corsé et fruité.

NOUVEAU  
BOUTIQUE ÉPHÉMÈRE DE NOËL  
IDÉES CADEAUX DÉCO  
... et toujours nos bons cadeaux

# LES BOISSONS

## SOFTS ET JUS DE FRUITS & EAUX

Coca cola, Cola Cola zéro,	
Perrier (33cl) .....	4,5€
Orangina, Fever tree tonic, Ice Tea (25cl) .....	4,5€
Sirap à l'eau (20cl) .....	2,5€
Diabolo (20cl) .....	4€
Jus de fruits artisanaux	
Charles Papillon (25cl) .....	5€
Evian, Badoit 50cl .... 4€ 100cl .....	6€
Châteldon (75cl) .....	6,5€

## BIÈRES ET APÉRITIFS

Heineken, Panaché, Monaco (25cl) .....	4,5€
Sérieux (50cl) .....	7,5€
<b>Duuel à la pression</b> (25cl) .....	<b>5,5€</b>
(33cl) .....	6,5€
Picon bière (25cl) .....	4,5€
Bières bouteilles : (Blanche, fruits rouges, locale, desperados, Heineken sans alcool) .....	6€
Verre de cidre du Domaine d'Apréval (16cl) ..	5€
Cidre d'Apréval (75cl) .....	15€
<b>Coupe de Champagne</b> (12cl) .....	<b>11€</b>
Kir (12cl) .....	4,5€
Kir Royal (12cl) .....	10€
Pastis, Ricard, Absinthe (2cl) .....	4,5€
Martini rouge, blanc, Campari (6cl) .....	6€
Porto rouge, blanc (8cl) .....	5€
Rhum Havana, Absolut Vodka,	
Gin, Jameson (4cl) .....	7€
Rhum Havana nejo especial (4cl) .....	8€
Addition soda .....	+0,5€

## BOISSONS CHAUDES

Café .....	1,9€
Café Maison Lemetais	
torréfié pour Les Enfants Sages .....	1,9€
<i>Vente à la boutique devant le bar</i>	
Thé, Café crème, Chocolat chaud .....	3,8€
Cappuccino, café / Chocolat viennois .....	4€
Irish Coffee .....	10€
French Coffee (Cognac) .....	10€
Italian Coffee (Amaretto) .....	10€

## NOS COCKTAILS

Mojito (30cl) .....	10€
<b>Pimm's</b> (20cl) .....	<b>8€</b>
Le litre de Pimm's .....	19€
<b>Cocktail du mois</b> .....	<b>9€</b>

## NOS CRÉATIONS

(30cl) .....	9€
<b>La framboise des grands enfants</b> : Gin plymouth, jus de framboise et brandy cherry	
<b>Le Tokyo</b> : Purée de Yuzu, brandy, abricot, vodka et perrier	
<b>Le sweet Canada</b> : Bourbon, sirop d'érable bitter à l'orange, romarin du jardin	

Pour un cocktail classique, demandez-nous !  
Nos barmans seront ravis de le réaliser pour vous.

## COCKTAILS SANS ALCOOL (20cl)

Les Enfants Sages .....	7€
Virgin Mojito .....	7€
Homemade Ice tea .....	7€

## AUTRES ALCOOLS (4cl)

Jack Daniel's ou Ballantine's .....	8€
Aberlour C.A.S.G Annamh .....	10€
Ardbeg whisky tourbé .....	12€
Bourbon maker's mark (4cl) .....	8€
Tomore 16 ans .....	12€
Scapa Glansa .....	12€
Ron Pacto Navio .....	10€
Mount Gay Rum XO .....	10€
Rhum J.M. Millésime 2006 .....	16€
Plymouth Gin .....	9€
Gin Nikka .....	10€
Spiritueux du moment .....	11€

## DIGESTIFS (4cl)

Calvados d'exception 18 ans .....	14€
Calvados 12 ans .....	8€
Cognac Camus de l'île de Ré .....	10€
Armagnac Laubade XO .....	10€
Eaux de vie (paire, mirabelle, de cidre), Get 27 et 31, Baileys .....	8€