



Cuisine & Vins
SYMPATHIQUES



Restaurant, Bar & Salon de thé



LES ENFANTS SAGES

20 rue Gustave Lennier - Le Havre - www.restaurant-lesenfantsages.com

LES TAPAS

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

Cheese bread 8€
avec jambon italien 12€

La planche de tapas :

Format S. 8€

Croque-monsieur poulet & truffe, toasts crevettes
sauce Marie-Rose, dés de fromage

Format M 16€

Croque-monsieur poulet & truffe, cake au chorizo,
toasts crevettes sauce Marie-Rose, dés de fromage


Format L. 24€

Croque-monsieur poulet & truffe,
toasts crevettes sauce Marie-Rose, cake au chorizo,
carrés de saumon & sel fou, dés de fromage

Les huîtres de Veules-les-Roses

6 - 9 ou 12 12€ - 18€ - 24€

LES ENTRÉES

Oeuf cocotte fermier, asperges vertes,
champignons et parmesan
toast crème au parmesan  8€

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

Tartare de saumon & huile verte 12€

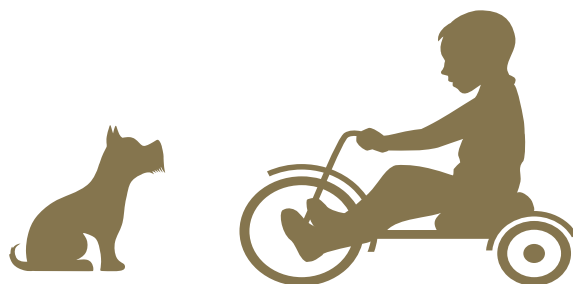
Émietté de crabe, citron confit,
sorbet gingembre 10€

Magret fumé, pomme caramélisée, poivre
Malabar, crème au chèvre, Pommé 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

Camembert rôti au four à partager, miel & thym, salade verte 15€

Compote de pomme - poire & madeleine 8€

Mousse au chocolat noir de chez Weiss & noisettes torréfiées 8€

Fondue au chocolat pour moi tout(e) seul(e) 10€

Soupe de fraise, chantilly poivre du Sichuan 8€

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

Profiteroles des Enfants Sages 9€

Café au 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€

Camembert rôti au four, miel & thym,
pomme de terre & salade verte  17€

Ris de veau aux morilles 24€

Bavette angus grillée, sauce au choix 17€

Filet de bœuf Simmental, sauce truffe 27€

Épaule de petit cochon confite à l'ail et romarin
(pour 2, 20 min d'attente) 48€

Parmentier de canard à la patate douce 20€

Tartare de bœuf thaï
(sauce soja, citronnelle, gingembre, huile de sésame) 19€

Cocotte de cabillaud coco curry, fondue de poireaux 19€

Filet de bar, sauce mangue - passion 20€

Maigre en croûte d'herbes & fruits secs, crème de persil 19€

Tataki de thon aux graines de sésame et agrumes 23€

Tartare de saumon & huile verte 22€



MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

Bavette grillée
au Maquereau

★ ★ ★

Riz au lait
au 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
DU LUNDI AU VENDREDI



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

NOS 5 SALONS SONT PRIVATISABLES
DE 6 À 90 PERSONNES

CHAMPAGNES & VINS

LES BLANCS

Provence blanc	
Marie Christine	5,5€
Jurançon « Maelleux »	6,5€
Pauilly Fumé	7€
Jurançon sec	7€
L'hospitalet (Sud-Ouest)	8€
♥ Pessac Léognan	8€
Clos du château de Meursault (Chardonnay)	9€

VINS AU VERRE 12,5 CL

LES ROSÉS

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

LES ROUGES

Pic Saint-Loup	5,5€
Saint-Amour	6,5€
Menetou-Salon	7€
Mercrey 1 ^{er} cru	8€
Saint-Joseph	8€
Saint-Julien	9€
Beaune 1 ^{er} 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

♥ **Château L'Hospitalet Grand Vin. Gérard Bertrand. AOP La Clape** 42€ 

Il faut 4 cépages (Vermentino, Roussanne, Viognier et Bourboulenc) pour arriver à ce résultat si riche et gourmand. Dès le nez nous sommes envoûtés par les notes de coings et de noisettes grillées, la bouche est ronde, longue et puissante. Le résultat est bluffant. Pour l'anecdote l'Hospitalet rouge a été élu meilleur vin du monde en 2017.

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 Auwigne - 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€ 

Élabore 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 Beaufougets - 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


Pouilly Fumé. Château de Tracy. Cuvée Melle de T. AOC Pouilly Fumé 34€ 

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.

Sancerre. Lucien Crochet. Appellation Sancerre contrôlée. 39€ 1/2 Bout. 21€

Tendu, ciselé et persistant ce Sancerre Blanc s'avère être d'une délicatesse extrême. On retient ses sublimes notes de poivre blanc et de fruits blancs. Nul doute que ce vin de gastronomie sublimera les plats de notre chef Kevin.

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.

LES VINS BLANCS 75 CL

PROVENCE

Château de l'Aumérade. Marie Christine. Côtes de Provence AOP Cru classé 29€ 


Un joli vin composé uniquement de Rolle, on trouve de belles notes florales, complétées par une jolie fraîcheur. Très plaisant en terrasse pour vos apéritifs estivaux.

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.

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€ 1/2 Bout. 21€ 

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. Il est un peu considéré comme un velouté de fruits rouges.

LES VINS ROUGES 75 CL

BOURGOGNE

Mercurey Sazenay 1^{er} cru. Louis Jadot.

40€



Appellation Mercurey 1^{er} cru contrôlée.

Situé en côte Chalonnaise à 300 mètres d'altitude, ce Mercurey bénéficie d'une vendange manuelle et soigneuse. Après une macération en cuve ouverte et un élevage de 18 mois en barrique, on découvre un produit de caractère, doux, fruité et d'un pourpre envoûtant.

Château de Meursault - AOC Beaune 1^{er} 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.

Gevey Chambertin des Hospices de Dijon - Château Marsannay

65€

AOC Gevey 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^{er} 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.

BEAUJOLAIS

Saint Amour « En Paradis » AOC Saint Amour.

32€



Un vin qui ne cesse de voir grandir son nombre d'amoureux avec son corps tendre et harmonieux. Laissez-vous tenter par ce vin si fin, équilibré, qui conserve tout le fruit du cépage Gamay et qui laisse entrevoir sous la robe rubis de délicieux arômes de Kirsch.

VINS DU MONDE

Espagnol : Rioja Marques del Villar

32€

Élégant, charnu et fruité.

OFFREZ
UN BON CADEAU GOURMAND

Un joli paquet valable 1 an

ACHAT EN LIGNE OU SUR PLACE



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€
Euian, Badoit 50cl	4€
100cl	6€
Châteldon (75cl)	6,5€

BIÈRES ET APÉRITIFS

Heineken, Panaché, Monaco (25cl)	4,5€
Sérieux (50cl)	7,5€
Duel à la pression (25cl)	5,5€
(33cl)	6,5€
Pican bière (25cl)	4,5€
Bières bouteilles : (Blanche, fruits rouges, locale, desperados, Heineken sans alcool)	6€
Verre de cidre du Domaine d' Apreval (16cl) ..	5€
Cidre d' Apreval (75cl)	15€
Coupe de Champagne (12cl)	11€
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€
Addition tonic	+1€

BOISSONS CHAUDES

Café	1,9€
Café Maison Lemetais torréfié pour Les Enfants Sages	1,9€
Vente au bar	
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

Spritz (20cl)	8,5€
Mojito (30cl)	10€
Pimm's (20cl)	8€
Le litre de Pimm's	19€
Cocktail du mois	9€

NOS CRÉATIONS (30cl)

Le basicello limoncello, basilic frais, jus de citron	10€
L'Edimbourg Gin Plymouth, liqueur de gin d'Edimbourg à la fleur de sureau, jus de citron, blanc d'œuf	11€
Le Budapest Gin, jus de pomme, liqueur d'Edimbourg à la rhubarbe, limonade	11€
La passion Chambord, purée de passion, Rhum, Prosecco ..	11€
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 au Ballantine's	8€
Aberlour C.A.S.G Annamh	10€
Ardbeg whisky tourbé	12€
Bourbon maker's mark (4cl)	8€
Tormore 16 ans	12€
Scapa Glansa	12€
Ron Pacto Navis	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 (poire, mirabelle, de cidre), Get 27 et 31, Baileys	8€