



LES ENFANTS SAGES

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



LES TAPAS

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

Cheese bread.....	8€
avec jambon italien.....	12€
♥ La planche de tapas.....	11€
toasts saumon-concombre, jambon à la truffe, croque à la truffe, sablés parmesan	
Les huîtres de Saint-Vaast-la-Haugue	
6 - 9 ou 12.....	12€ - 18€ - 24€

LES ENTRÉES

Poêlée de champignons, œuf fermier parfait, chips de lard fumé.....	13€
Croustillant du chamois : reblochon, compotée oignons, lardons fumés, crème et chantilly au poivre sauvage.....	9€
Saumon graulax, betterave, sauce verte et grenade.....	12€
Cœurs de canard flambés au Cognac, persillade, moutarde ancienne & miel..	10€
Terrine de foie gras aux châtaignes, chutney pomme - Armagnac.....	13€
Les huîtres de Saint-Vaast-la-Haugue	
6 - 9 ou 12.....	12€ - 18€ - 24€

LES PLATS

Bavette grillée, sauce au choix.....	17€
Ris de veau, sauce aux morilles.....	24€
Côte de cochon de Normandie élevé aux graines de lin.....	21€
Parmentier de canard à la patate douce.....	19€
Tartare de bœuf Italien, coupé au couteau.....	19€
- Parmesan, pignons de pin, roquette, basilic, huile d'olive	
Calamars et crevettes sauce armoricaine.....	21€
Filet de dorade, beurre blanc verveine - citron.....	18€
Graulax de saumon, betterave, grenade et sauce verte.....	22€
Tataki de thon aux graines de sésame et agrumes.....	23€
Coquillettes, jambon à la truffe, vieux comté.....	19€
Coquillettes, vieux comté, sauce truffe 🍄.....	18€

LES SAUCES AU CHOIX

Béarnaise
Fromage
Moutarde ancienne & miel

LA GARNITURE AU CHOIX

Frites - Légumes du moment - Salade verte - Gratin dauphinois
Accompagnement en supplément 4€

FROMAGE & DESSERTS

Mousse de Chaurce, gelée de groseille, fleurs	8€
Crème brûlée au praliné	8€
Profiteroles des enfants sages	9€
Riz au lait d' Antoine au caramel beurre salé	8€
Marmelade d' oranges, amandes caramélisées et petit beurre, glace fraise basilic....	8€
Café au thé gourmand	9€



MENU ENFANT 12 €

JUSQU'À 12 ANS

Bavette grillée
ou Dorade

Riz au lait

Petit déjeuner, déjeuner, dîner,
cocktail, séminaire d'entreprise,
mariage ou autres événements privés
ou professionnels...nos 5 salons
sont entièrement privatisables.

DE 6 À 90 PERSONNES
NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE DISPOSITION
POUR VOUS RENSEIGNER

OFFREZ UN BON CADEAU GOURMAND

Un joli paquet valable 1 an

ACHAT EN LIGNE OU SUR PLACE



CHAMPAGNES & VINS

LES BLANCS 12,5 CL

Saint Véran	6€
♥ Pailly Fumé	7€
Saumur blanc Argile	9€
Clos du château de Meursault (Chardonnay)	10€
L'hospitalet - Grand Vin	11€
♥ Puligny montrachet 1 ^{er} cru	15€



VINS AU VERRE 12,5 CL

LES ROSÉS 12,5 CL

UP Ultimate Provence 6,5€

LES ROUGES 12,5 CL

Pic Saint-Loup	5,5€
Saint-Amour	6,5€
Menetau-Salon	7€
Lalande de Pomerol	9€
♥ Mercurey 1 ^{er} cru	9€
Beaune 1 ^{er} cru du Château de Meursault	12€

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

UP Ultimate Provence. Côtes de Provence AOP

29€

Récolté sur un magnifique vignoble à deux pas du Golf de St Tropez, ce vin est un vin de soleil, de copains de fête qui marie de doux arômes de citrons mûrs et de poivre blanc. Parfait pour votre apéritif..

Domaines Ott - Château de Romassin - AOC Bandol

49€ 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

49€



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.

BOURGOGNE

Saint-Véran Philippe Charmond : Appellation Saint-Véran protégée

29€



Distingué régulièrement dans de beaux ouvrages comme le guide Hachette, ce Saint-Véran jouxtant Pouilly Fuissé est récolté manuellement. Nous dégustons un nectar de fruits aux notes principales d'amandes et de délicats arômes de citronnelle.

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 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.

Le coup de ♥ de Kevin Puligny Montrachet.

79€



Cuvée de Mairière AOC Puligny Montrachet

Le coup de cœur de notre Chef de cuisine Kevin, ce vin de l'Hospital de Dijon offre un joli nez floral, qui évolue vers des notes beurrées, briochées. Le palais est crémeux soutenu par une belle minéralité associant ampleur et richesse.

LOIRE

Le coup de ♥ de Damien Pouilly Fumé. Château de Tracy.

34€



Cuvée Melle de T. AOC Pouilly Fumé

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.

Saumur blanc. Argile. AOC saumur

36€



Unique Loire que nous proposons uniquement élaboré à base de Chenin blanc. Ce jus cousu main est un vrai bouquet de fleurs blanches, le milieu de bouche est moelleux et fait suite à une franche attaque. (Accord parfait poisson en sauce)

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 sublimer les plats de notre chef Kevin.

SUD-OUEST

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 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 finalejoliment 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 Lou
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

Chinon. Le temps des cerises : AOC Chinon 29€
En monocépage de cabernet franc, ce vin jeune a été élevé 9 mois en cuve inox, le viticulteur a pour souhait de préserver le fruit afin d'offrir de douces notes de violette et de fruits rouge. C'est un très joli vin d'apéritif.

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 45€
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

Le coup de ♥ de Mathieu **Mercrey Sazenay 1^{er} cru. Louis Jadot** 42€ 

Appellation Mercrey 1^{er} cru contrôlée

Situé en côte Chalonnaise à 300 mètres d'altitude, ce Mercrey 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 54€ 

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.

Vosne-Romanée en Orveaux 1^{er} cru. Château de Marsannay 170€

AOC Vosne-Romanée 1^{er} cru

Un Joyaux de la Bourgogne, le Vosne-Romanée a cette particularité d'offrir un jus si rare et particulier. Il y mêle avec beaucoup de délicatesse de soyeux tanins et une persistance en bouche dû à la cueillette de fruits bien murs et soigneusement sélectionnés. En conclusion il est d'une très belle pureté aromatique avec des tanins fermes et stylés. Bonne dégustation.

BEAUJOLAIS

Saint Amour Domaine Hamet Spay - 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

Le coup de ♥ de Léa **Espagnol : Rioja Marques del Villar** 32€

Élégant, charnu et fruité.

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€
Sirop 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€
Duel à la pression (25cl)	6€
(33cl)	7,0€
Picon bière (25cl)	4,5€
Bières bouteilles : (Blanche, fruits rouges, locale,	
Desperados, Heineken sans alcool)	6€
Verre de cidre de Monsieur Simon (16cl)	5€
Cidre de Monsieur Simon (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€
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€
Cocktail du mois	10€
Les Enfants Sages sans alcool (20cl)	7€
Virgin Mojito sans alcool (20cl)	7€
Homemade Ice tea sans alcool (20cl)	7€

NOS CRÉATIONS (30cl)

Le Edimbourg Gin, St Germain, jus de citron,	
blanc d'œuf	10€
Sweet Canada Bourbon, sirop d'érable,	
bitter orange, romarin	10€
Ice tea Punch Rhum brun, Cognac, jus de citron,	
sucre de canne, purée de pêche, thé glacé maison	10€
Pour un cocktail classique, demandez-nous !	
Nos barmans seront ravis de le réaliser pour vous.	

AUTRES ALCOOLS (4cl)

Jack Daniel's ou Ballantine's	8€
Whisky Lambay Single Malt	10€
Ardbeg whisky tourbé	12€
Bourbon maker's mark (4cl)	8€
Tormore 16 ans	12€
Scapa Glansa	12€
Ron Pacto Navis	10€
Rhum Mezan XO	10€
Rhum J.M. Millésime 2006	16€
Plymouth Gin	9€
Gin Citadelle	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 Clos Martin XO	10€
Eaux de vie (poire, mirabelle, de cidre),	
Get 27 et 31, Baileys	8€