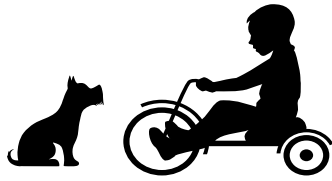




LES ENFANTS SAGES

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 ..... 11€  
Navette au saumon fumé crème yuzu,  
Croque-monsieur à la truffe, Mini muffin au  
munster et cumin, Olives vertes Nocellara
- Les huîtres de  
Saint-Vaast-la-Hougue  
6 - 9 ou 12 ..... 12€ - 18€ - 24€

## LES ENTRÉES

- Tatin de magret de canard fumé, paire,  
aignons caramélisés, pralin aux noix,  
roquette ..... 13€
- Ouf cocotte fermier au chèvre,  
échalotes confites au miel, tomate,  
mauilletes  ..... 9€
- Saumon graulax, graines de wasabi,  
aneth et baies roses ..... 12€
- Les couteaux farcis au beurre d'ail ..... 11€
- Terrine de foie gras et confit d'échalotes  
épicé ..... 13€
- Les huîtres de Saint-Vaast-la-Hougue  
6 - 9 ou 12 ..... 12€ - 18€ - 24€

## LES PLATS

- Bavette Angus grillée, sauce au choix ..... 18€
- Ris de veau, sauce aux morilles ..... 24€
- Pulled pork, sauce concailotte ..... 20€
- Cocotte de pintade fermière, sauce crème et estragon ..... 19€
- Tartare de bœuf Italien, coupé au couteau ..... 19€  
- Parmesan, pignons de pin, roquette, basilic, huile d'olive
- Cocotte de cabillaud, sauce chorizo ..... 20€
- Filet de dorade royale, sauce mangue et citron vert, vinaigre de yuzu ..... 18€
- Saumon graulax, graines de wasabi, aneth et baies roses ..... 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

- Chorizo
- Concailotte
- Béarnaise

### LA GARNITURE AU CHOIX

- Frites - Légumes du moment - Salade verte  
Pommes de terre rôties avec laurier et thym  
Accompagnement en supplément 4€

# DESSERTS

<i>La tarte au chocolat très gourmande</i> .....	8€
<i>Dôme chocolat blanc vanille, cœur caramel, dacquoise pistache</i> .....	8€
<i>Sablé crème citron, sorbet mandarine impériale</i> .....	8€
<i>Profiteroles des enfants sages</i> .....	9€
<i>Riz au lait d'Antoine au caramel beurre salé</i> .....	8€
<i>Café ou thé gourmand</i> .....	9€



## MENU ENFANT 12 €

JUSQU'À 12 ANS

Bavette grillée  
ou Coquillettes à la truffe, jambon  
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€
♥ Chassagne Montrachet	14€

## 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 <sup>er</sup> cru	9€
Beaune 1 <sup>er</sup> cru du Château de Meursault	12€

## LES CHAMPAGNES 75 CL

\*\*\*

*Théophile Maison Roederer*  
*Roederer Brut Premier*  
*Roederer Millésimé vintage 2014*

**56€** Magnum **110€**   
**70€**  
**95€**

## 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.

**Le coup de ♥ de Kevin Chassagne Montrachet. 76€** 

**Louis Jadot AOC Chassagne Montrachet.**


Coup de cœur de notre Chef Kevin, ce Chassagne offre un joli nez expressif aux notes beurrées briochées. Sa bouche est généreuse et longue portée sur un délicat boisé.

## LOIRE

**Le coup de ♥ de Damien Pouilly Fumé. Château de Tracy. 34€** 

**Cuvée Melle de J. 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 sublimera 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 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

### *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 Mercurey Sazenay 1<sup>er</sup> cru. Louis Jadot* 42€ 

*Appellation Mercurey 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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.

*Vosne-Romanée en Orueaux 1<sup>er</sup> cru. Château de Marsannay* 170€  
*AOC Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> 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€
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>Duel à la pression</b> (25cl) .....	<b>6€</b>
(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€
<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€
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€
<b>Cocktail du mois</b> .....	<b>10€</b>
Les Enfants Sages sans alcool (20cl) .....	7€
Virgin Mojito sans alcool (20cl) .....	7€
Homemade Ice tea sans alcool (20cl) .....	7€

## NOS CRÉATIONS (30cl)

<b>Le Edimbourg</b> Gin, St Germain, jus de citron,	
blanc d'œuf .....	10€
<b>Basicello</b> Cointreau, limoncello, jus de citron vert,	
basilic frais .....	10€
<b>Ice tea Punch</b> Rhum brun, Cognac, jus de citron,	
sucré 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€
Bourbon maker's mark (4cl) .....	8€
Tormore 16 ans .....	12€
Scapa Glansa .....	12€
Ron Pacto Navio .....	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€