



Carte des vins
SYMPATHIQUES



Restaurant, Bar & Salon de thé



LES ENFANTS SAGES

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



LES VINS ROUGES

BORDEAUX

Borderon. 2009 Haut Médoc

le verre.....6€

la bouteille.....29€

Appartenant à la même famille depuis plus de trois siècles, ce vin est un exemple de savoir faire. Tannique, puissant, aux doux arômes de fruits confits et de chocolat.

Pessac Leognan 2010 Château Haut Bailly

la bouteille.....45€

Charnu, équilibré, il se définit grâce à ses tanins serrés. De la dégustation ressort des notes de fruits rouges bien mûrs et de réglisse qui viendront agréablement vous étonner sur la dorade grillée sur peau.

Saint Estèphe 2008 Capbern Gasqueton

la bouteille.....49€

Une valeur sûre à la dominante de cabernet sauvignon faisant partie de nos "best seller" de l'autre côté de l'eau aux Maisons de Léa. Ce vin vendangé manuellement aux notes de cerise et d'épices satisfait quotidiennement nos clients les plus connaisseurs.

Saint Emilion Grand cru 2009 Tausinat l'Hermitage

le verre.....9€

la bouteille.....49€

Avec 85% de merlot ce grand cru vous propose une attaque souple et charnue en bouche. Porté par des tanins serrés et fins ce vin d'exception légèrement bisé respecte le fruit mûr l'enrobant de vanille.

Margaux.2010 Blason d'Issan

la bouteille.....89€

L'authenticité du Margaux dans votre verre, issu d'un terroir mythique ce vin ayant pour devise "Pour la table des rois et l'autel des Dieux" offre charme et finesse pour sublimer nos viandes et nos plats en sauce.

LANGUEDOC

Pic Saint Loup Grand terroir

le verre.....5,5€

la bouteille.....29€

Peu connu mais tant apprécié, il se définit principalement au nez comme à la bouche par ses fruits très mûrs (mûres, cassis...). Puissant, concentré légèrement épicé.

LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil vieilles vignes

le verre..... 5,5€ la bouteille 29€

Récolté sur des vignes de plus de 25 ans sur sol calcaire ce cabernet franc dévoile de jolis arômes de baies rouges avec beaucoup d'élégance.

Saumur Champigny Tuffe Château du Hureau

1/2 18€ la bouteille 35€

Elaboré à partir de raisins de cabernet arrivés à maturation, il s'agit d'un vin qui ne se prend pas au sérieux, friand, fruité, gai : il est capable de vous accompagner tout au long de votre repas mais étincellera sur des viandes bovines.

Menetou Salon. Domaine Fraiseau Leclerc

1/2 24€ la bouteille 39€

Ce maît 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 groseilles.

ITALIEN

Lambrusco

la bouteille..... 21€

Nos voisins transalpins s'invitent sur votre table avec ce vin convivial qui surprend par son effervescence, sa fraîcheur et son fruité.



LES VINS BLANCS

LANGUEDOC

Terres Salées. Christophe Barbier

le verre..... 7€ la bouteille..... 35€

Ce 100% Bourboulenc est cultivé sur un ancien marais salant, la parcelle est inondée l'hiver pour éviter les remontées de sel sur la vigne. Cette caractéristique offre un vin surprenant d'une belle matière et d'une cordalie remarquable appelant à une cuisine raffinée tel que nous vous proposons avec notre homard grillé.

BOURGOGNES

Saint Véran. Cuvée Prestige, Roger Lassarat

la bouteille.....39€

Assemblé à partir de vieilles vignes de chardonnay sur sol calcaire, ce vin tend vers une fine minéralité avec des touches délicatement boisées.

Bourgogne Aligoté. Château de Meursault

le verre6€ la bouteille.....36€

Un 100% chardonnay frais aux douces notes citronnées et d'agrumes qui embellira vos tapas en apéritif.

Pouilly Fuissé. Terroir de Vergisson. Roger Lassarat

la bouteille.....49€

Aux amateurs de vin blanc minéral intense, le Pouilly Fuissé de Vergisson développe une longueur persistante, épicée et fraîche en bouche. Un plaisir avec nos crevettes grillées.

Sauvigny Les Beaunes. Château de Meursault.

la bouteille.....69€

Un excellent chardonnay au nez expressif en fruits jaunes et notes florales. En bouche vous trouverez cette rondeur qui s'équilibre merveilleusement bien entre le fruit et la petite part de minéralité.

LOIRE

Coteaux du Layon. Domaine de la Ducquerie

la bouteille.....35€

Récolté à surmaturité à base de pourriture noble, ce vin intense liquoreux a de doux arômes de fruits confis (ananas, abricot, coing). Il est selon nous le plus parfait des partenaires pour notre joli foie gras.

Menetou Salon. Domaine Fraiseau Leclerc

le verre.....7€ la bouteille.....42€

Sec et fruité, ce sauvignon blanc vous enchantera par ses arômes d'agrumes prononcés, des fleurs blanches et ses fruits bien mûrs.

Sancerre blanc. Domaine du Pré Semelé

1/2.....25€ la bouteille.....44€

Bien typé sauvignon à l'alfaction (bourgeon de cassis, agrumes et fruits jaunes), ce Sancerre est ample, souple, minéral et fruité en bouche. Idéal de l'apéritif jusqu'au plat..



LES VINS ROSÉS

Vacqueyras. Royal Sunset (Rhône)

le verre.....6€ la bouteille.....29€

Robe lumineuse et cristalline révélant de délicates notes de fruits exotiques, de pêches et fraises écrasées.

Domaine de Rimauresq. (Provence)

le verre.....7€ la bouteille.....35€

Cru classé, ce vin est un exemple de savoir faire provençal. Structuré rond mais non astringent, vous découvrirez dès le premier nez de belles senteurs de thym et d'aneth.

Domaines Ott. Château de Romassin. Bandol (Provence)

la bouteille.....49€

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.



LE CHAMPAGNE

Théophile - Maison Roederer

la coupe.....10€ la bouteille (75cl)...56€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION