



*Carte des vins*  
SYMPATHIQUES



*Restaurant, Bar & Salon de thé*



LES ENFANTS SAGES

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

# BOURGOGNE

## ***Bourgogne du Château de Meursault Pinot noir.***

le verre..... 7€                                  ½..... 24€  
la bouteille..... 39€

Un pinot noir des plus respectables à la robe intense et profonde, légèrement tannique, se mariera admirablement bien avec les œufs cocottes et nos amélettes aux œufs de la ferme.

## ***Pommard. Les Petits Noizons, Château de Meursault 2003***

la bouteille..... 110€

Vin riche et dense en bouche récolté sur des vignes de plus de 35 ans, Les petits Noizons vous offrira de nobles arômes de fruits noirs accompagnés de notes tanniques.

# RHÔNE

## ***Crozes Hermitage Colombo 2014***

½..... 19€                                  la bouteille..... 39€  
Magnum..... 78€

Robe rouge cerise aux reflets violets ce Crozes Hermitage a une attaque franche en bouche, des tanins soyeux, une jolie longueur. Vous retrouverez des notes de violette et de poivre qui sublimeront l'épaule de cochon de lait.

## ***Saint Joseph. Colombo 2013***

le verre..... 9€                                  la bouteille..... 49€

La groseille sauvage et la menthe poivrée réveilleront dans un premier temps vos sens olfactif. En bouche, ce vin doté d'une grande persistance aromatique s'accommodera idéalement avec nos tartares de bœuf.

## ***Châteauneuf-du-Pape, clos de l'Oratoire des Papes 2012***

la bouteille..... 65€

Une explosion de saveurs ! Si sa renommée n'est plus à faire, il ne cessera pas de vous surprendre par son nez enjôleur sur les fruits rouges ( framboises, fraises, cassis.. ). A cela viendra s'ajouter sur le final le charme de la vanille et du chocolat pour les gourmands..

## ***Côte Rôtie. Colombo 2012***

la bouteille..... 110€

Un grand nom pour de grands connaisseurs. 18 mois de macération en fûts de chêne, il dégage un superbe nez de fruits noirs d'épices, une très belle combinaison entre le fumé et le boisé.

# PROVENCE

## ***Domaine de Rimauraque. Cru classé 2012***

la bouteille..... 39€

Conçu à partir de quatre différents cépages, ce cru classé étonne par sa conception. Chaque année récompensé depuis 2008, il flatte son public par la juxtaposition de ses saveurs de fraises des bois et de cacao.

# 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% baurboulenc 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 verre .....6€      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