

LES BOISSONS

SOFTS ET JUS DE FRUITS & EAUX

Coca cola, Cola Cola zéro, Fanta, Sprite, Perrier (33cl)	4€
Orangina, Schweppes, Ice Tea (25cl)	4€
Finley pamplemousse, orange sanguine (20cl) ..	4€
Sirap à l'eau (20cl)	2,5€
Diabolo (20cl)	3,5€
Jus de fruits Pago (20cl)	4€
Evian, Badoit 50cl 4€ 100cl	6€
Châteldon (75cl)	6,5€

BIÈRES ET APÉRITIFS

Heineken, Panaché, Monaco (25cl)	4€
Sérieux (50cl)	7,5€
Affligem (25cl) ... 5€ Sérieux (50cl) ...	8,5€
Heineken sirap (25cl)	4,2€
Pican bière (25cl)	4,5€
Bières bouteilles : (Hoegaarden Desperados, Cuvée des Trolls, Duvel)	6€
Verre de cidre du Domaine d'Apréval (16cl) ..	4€
Cidre d'Apréval (75cl)	15€
Coupe de Champagne (12cl)	10€
Kir (12cl) 4,5€ Kir Royal (12cl)	10€
Pastis, Ricard (2cl)	4€
Martini rouge, blanc, Campari (6cl)	6€
Porto rouge, blanc (8cl)	5€
Rhum Havana, Absolut Vodka, Gin, Jameson (4cl)	7€
Rhum Havan anejo especial (4cl)	8€
Addition soda	+0,5€

COCKTAILS

Mojito (20cl)	10€
Mojito Royal (20cl)	12€
Pimm's (20cl)	8€
Le litre de Pimm's	19€
Cocktail du mois	9€
Autres Cocktails :	8,5€
(Caipirinha, Gin fizz, Tequila sunrise, Ti-punch, Cuba libre, Margarita, Americano, Bloody Mary, Cosmopolitan, Gin cucumber, Gin Tonic)	

COCKTAILS SANS ALCOOL (20cl)

Les Enfants Sages	7€
Virgin Mojito	7€
L'abracadabra	7€

AUTRES ALCOOLS ET DIGESTIFS (4cl)

Jack Daniel's ou Johnnie Walker Red	8€
Cardhu 12ans	10€
Lagavulin 16ans	12€
Nikka whisky japonais	14€
Rhum Neisson serui frais	12€
Rum Don Papa	10€
Ron Diplomatico reserva exclusiva	10€
Ron Zacapa Centenario	18€
Gin Bombay Sapphire	9€
Calvados d'exception	14€
Eaux de vie (poire, mirabelle), Calvados, Cognac Vsop, Armagnac, Get 27 et 31, Baileys	8€

BOISSONS CHAUDES

Café	1,9€
Le café du moment	2,2€
Thé, Café crème, Chocolat chaud	3,8€
Cappuccino, café / Chocolat viennois	4€
Irish Coffee	10€

DÉCOUVREZ NOS AUTRES ADRESSES EN NORMANDIE



Les maisons de Léa
Hôtel - Restaurant - Spa Nuxe à Honfleur

Vent d'Ouest

Hôtel - Spa Nuxe au Havre

LES PINS
de César
Bientôt à Etretat

Cuisine & Vins SYMPATHIQUES



Restaurant, Bar & Salon de thé



LES ENFANTS SAGES

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

LES TAPAS

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

- Planche de charcuterie en chiffonnade
la 1/2..... 4€ Entière 6,5€
- Raclette bread..... 8€
avec jambon italien..... 12€
- La planche de tapas :
- Format S..... 8€
(Tapenade d'olives, Gressins ou crautons, Charcuterie, Tomates confites)
- Format M..... 16€
(Tapenade d'olives, Gressins ou crautons, Charcuterie, Tomates confites, Bruschettes concombre-feta, Dés de manchego)
- Format L..... 24€
(Tapenade d'olives, Gressins ou crautons, Charcuterie, Tomates confites, Bruschettes concombre-feta, Dés de manchego, Pastèque, Rillettes)
- Les huîtres de St Vaast La Haugue
6 - 9 ou 12 12€ - 18€ - 24€

LES ENTRÉES

- Oeuf cocotte fermier au chèvre, tomates confites, miel et basilic, toast au beurre de piment d'Espelette..... 8€
- Les couteaux farcis
au beurre de pesto rouge 11€
- Terrine de veau aux morilles, compotée d'oignon rouge et espuma de Savora 14€
- Salade des Pouilles - tomates de couleur, mozzarella Burrata, jambon cru, pesto vert 10€
- Les huîtres de St Vaast La Haugue
6 - 9 ou 12 12€ - 18€ - 24€



LES PLATS

- Epoulevée de petit cochon confite à l'ail et romarin
(pour 2, uniquement le soir)..... 44€
- Tartare de bœuf coupé au couteau 19€
- Italien (parmesan, basilic, pignons de pin, roquette)
- Mississipi (épices cajun, huile de patiron torréfiée, cacahuètes, coriandre)
- La belle entrecôte grillée, sauce au choix 24€
- La côte de bœuf grillée de Serge, sauce au choix
(pour 2, environ 1kg)..... 58€
- La cocotte mijotée du moment 17€
- Bavette Angus grillée, sauce au choix 17€
- Le poisson du marché 18€
- Tartare de thon à la sauce soja, coriandre et citronnelle.. 23€
- Tataki de thon rouge aux graines de sésame et agrumes.. 23€
- Maigre mariné grillé sur peau au gingembre, combava et poivre de Cuméa, compotée mangue passion vanillée ... 18€
- La Phô (bouillon vietnamien aux herbes fraîches et nouilles de riz)
Au filet de bœuf..... 20€
Au maigre 20€
Aux légumes confits (végétarien) 17€

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE GARNITURE AU CHOIX

Les accompagnements:

- Frites, Écrasé du moment, légumes, salade verte
Mélange de graines (quinoa, boulgour, épeautre)
(Accompagnement en supplément : 4€)

Les sauces: Poivre, Béarnaise, Sauce au fromage, Confit d'échalotes

☞ TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON



VINS AU VERRE

LES BLANCS

- Pouilly Fumé 6€
Coteaux du Layon 6€
Bourgogne Aligoté 6,5€
Terres salées 7€
Pessac Leognan blanc 8€
Clos du Château de Meursault .. 9€

LES ROSÉS

- Vacqueyras 6€
Château Sainte Marguerite... 7€

LES ROUGES

- St Nicolas de Bourgueil VV... 5,5€
Pic Saint Loup 5,5€
Bordeaux Haut Médoc 6€
Bourgogne en Montre Cul ... 7€
Saint Julien 9€
Château Neuf du Pape
Clos de l'Oratoire 9,5€
Beaune 1^{er} cru du
Château de Meursault ... 9,5€

MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS



12€

Bavette grillée
au Poisson du marché

Fromage blanc de la ferme au coulis de fruit
ou Pot de glace artisanale



16€

DÉJEUNER À LA CANTINE

Bavette grillée, sauce au choix
ou
La salade de vrai crottin de Chavignol
comme je les aime
ou
Poisson du marché

Fromage blanc de la ferme au coulis de fruit
ou
Gourmandises

UNIQUEMENT DANS LA CANTINE ET EN TERRASSE



Petit déjeuner, déjeuner,
dîner, cocktail, goûter...

NOS 5 SALONS SONT PRIVATISABLES
DE 6 À 90 PERSONNES

LES SALADES & AUTRES

- La salade de vrai crottin de Chavignol comme je les aime 16€
- La salade de brochettes de poulet mariné comme au Maroc, chips de bacon, agrumes 16€
- La salade des Pouilles - tomates de couleur, mozzarella Burrata, jambon cru, pesto 15€

FROMAGES & DESSERTS

- Un fromage et son accompagnement 8€
- Crème brûlée infusée au thym citron 8€
- Tiramisu café, crème mascarpone légère à l'amande Valrhona 8€
- La gourmandise au chocolat 8€
- Petit vacherin sorbet citron - framboise (glaces artisanales Marguerite) 8€
- Café au thé gourmand 9€
- Tarte fine aux fruits de saison 8€