

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

Le saucisson du moment

le 1/2 5€ Entier 7€

Cheese bread 8€
avec jambon italien 12€

La planche de tapas :

Format S 8€

(dés de fromage, tomates confites, tartina de gourmande, saucisson)

Format M 16€

(sablés aux herbes de Provence, rillettes de poisson, dés de fromage, tomates confites, tartina de gourmande, saucisson)

Format L 24€

(saumon graular, olives, sablés aux herbes de Provence, rillettes de poisson, dés de fromage, tomates confites, tartina de gourmande, saucisson)

Les huîtres de Veules-les-Roses

6 - 9 au 12 12€ - 18€ - 24€

LES ENTRÉES

Oeuf cocotte aux gésiers, Rocamadour et crème fraîche, toast à la crème de noix et huile de truffe 8€

Les couteaux farcis 11€

Les huîtres de Veules-les-Roses
6 - 9 au 12 12€ - 18€ - 24€

Terrine de foie gras et chutney 14€

Les huîtres gourmandes servies chaudes :
3 crème de Neufchatel et 3 échalote-vin blanc 18€

Feuilleté au gorgonzola, magret de canard fumé, tomates confites, compotée d'oignons et chips de lard 11€

Terrine de boudin et pommes, noisettes et pistaches, servie tiède 11€

LES SALADES & AUTRES

🍷 La salade de vrai crottin de Chavignol comme je l'aime 17€

Pad thaï (nouilles de riz et crevettes roses) 17€

MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS



12€

Bavette grillée
ou Filet de dorade

★★★

Riz au lait
ou Pat de glace artisanale



16€

DÉJEUNER À LA CANTINE

Bavette grillée, sauce au choix
ou
Filet de dorade, beurre blanc

★★★

Le riz au lait d'Antoine
au caramel beurre salé

ou

La compote de fruits du moment

UNIQUEMENT DANS LA CANTINE ET EN TERRASSE



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

NOS 5 SALONS SONT PRIVATISABLES
DE 6 À 90 PERSONNES

LES PLATS



LES SAUCES AU CHOIX

Poire,
Béarnaise,
Sauce au Porto & champignons
Confit d'échalotes

★★★

LA GARNITURE AU CHOIX

Frites
Écrasé du moment,
Légumes du moment,
Salade verte,
Mélange de céréales
(quinoa, boulgour, épeautre)
Accompagnement supplément 4€

La cocotte de poulet de la ferme aux épices Vanduwan, abricots,
amandes 19€

Épaule de petit cochon confite à l'ail et romarin
(pour 2, uniquement le soir) 48€

La belle entrecôte irlandaise - 300 grammes, sauce au choix 27€

Presa de cochon noir ibérique Duroc de Batallé 20€

Bavette Angus grillée, sauce au choix 17€

Tartare de bœuf Italien coupé au couteau
(parmesan, basilic, pignons de pin, roquette) 19€

Vol-au-vent de ris de veau,
béchamel à l'huile de truffe blanche 23€

Filet de bar grillé, sauce armoricaine 20€

Tataki de thon aux graines de sésame et agrumes 23€

Tartare de Saint Jacques, mangue, pomme granny et perles de citron 27€

Filet de dorade grillé sur peau, beurre blanc 17€

FROMAGES & DESSERTS

Fromage : Le Bleu d'Auvergne AOP, salade 8€

Association parfaite : Verre de Porto Rouge Ramos Pinto (4 cl) 3€

Le riz au lait d'Antoine au caramel beurre salé 8€

La compote de fruits du moment, servie tiède glace au yaourt saveurs de Marguerite 8€

Sabayon au Calvados et fruits du moment - servi chaud 8€

Sablé breton à la fleur de sel et crème citron 8€

Le fondant au chocolat, coulis de fruits rouges et glace vanille saveurs de Marguerite 8€

Crème brûlée à la chicorée 8€

Café ou thé gourmand 9€

CHAMPAGNES & VINS

LES BLANCS

Domaine Octavie	5,5€
Jurançon «Maelleux»	6,5€
Las Ninas Mapuche (Chili)	7€
Château Sainte Marguerite	7€
Terres Salées	7€
Pessac Léognan	8€
Clos du Château de Meursault	9€

VINS AU VERRE 12,5CL

LES ROSÉS

Naturalys - Pays d'Oc - Bio	6€
By OTT - Domaine d'OTT - Côte-de-Provence AOP	7€



LES ROUGES

Pic Saint Loup	5,5€
Grignan-les-Adhémar	6€
Rioja Marques del Villar	6,5€
Bourgogne en Montre Cul	7€
Saint Joseph	8€
Saint Julien	9€
Beaune 1 ^{er} cru du Château de Meursault	9,5€

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

Naturalys - Gérard Bertrand - Bio - Pays d'Oc - IGP	29€	
Récolté en biodynamie, ce 100% grenache possède une robe de couleur pétale très claire. Le nez offre de délicats arômes floraux ainsi qu'une touche de petits fruits rouges.		
By OTT - Domaine d'OTT - Côtes-de-Provence AOP	39€	
Petit Frère du domaine OTT Romassan (ci-dessous), le BY OTT est dans la continuité du savoir faire OTT, élaboré avec rigueur et soin. Ce vin offre un magnifique bouquet raffiné concentré et fruité, aux senteurs d'abricot et de pêche blanche.		
Domaines Ott - Château de Romassan - AOC Bandol	45€	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 75CL

LANGUEDOC

Les terres salées - Câteaux de Narbonne IGP

35€



Cultivé sur un ancien marais salant : les sous-sols sont gorgés de sel, la parcelle est inondée l'hiver pour éviter les remontées de sel qui seraient fatales pour la vigne. Cette caractéristique offre un vin surprenant, d'une belle matière, qui appelle à une cuisine marine comme avec nos couteaux ou nos fruits de mer.

BORDEAUX

Pessac Léognan blanc : La Croix Carbonnieux - AOC Pessac Léognan

42€



La finesse, la fraîcheur, le parfum de fleur subtilement imprégnés d'arômes exotiques et de pamplemousse décrivent parfaitement ce Pessac Léognan blanc très envoûtant : la croix de Carbonnieux est le vin des épicuriens. L'alliance avec le thon rouge est simplement merveilleuse.

BOURGOGNE

Viré Cléssé Domaine Auwigne - Appellation Viré Cléssé Contrôlée

36€

Vin issu de vieilles vignes et vendangé manuellement, ce jus est à la fois riche et frais aux arômes d'acacia. Ce grand vin de Bourgogne élaboré par un petit producteur séduira quiconque le choisira.

Le Clos du Château de Meursault - AOC Bourgogne

49€



Élaboré 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. Un gros coup de coeur des Enfants Sages.

LOIRE

Domaine Octavie - Sauvignon - AOC Touraine

26€



Le terroir de Oisly est une zone de prédilection pour l'expression du Sauvignon.

C'est un vin blanc sec fruité, très frais en bouche et d'une bonne persistance aromatique.

Cuvée Jules - AOC Pouilly-fumé

32€

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.

PROVENCE

Symphonie - Château Sainte Marguerite, Cru classé - Bio

39€



AOC Côte-de-Provence

Larmes d'or pur aux fragrances enchantées... Symphonie blanc est un plaisir unique en Provence avec un nez fin et complexe. Notes d'agrumes, de miel et de vanille. Un véritable bijou...

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 sur notre terrine de foie gras.

VINS DU MONDE

Las Ninas Mapuche (Chili) Central Valley

38€



L'essayer c'est l'adopter ! Un mélange de Sauvignon et de Chardonnay qui sent le soleil. Ce vin est une petite pépite comme les enfants un peu moins sages adorent.

LES VINS ROUGES 75CL

BORDEAUX

Château Trébiac - AOC Graves

29€

70% merlot 30% Cabernet sauvignon, le vin du Château Trébiac incarne un joli Graves. Tannique, rond aux doux arômes de fruits rouges et café torréfié.

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 bientôt 3 ans.

Capbern Gasqueton - AOC Saint Estèphe

49€

Propriété du château Calon Ségur, le Capbern Gasqueton est élaboré dans la grande tradition bordelaise. Il peut prétendre à rivaliser avec certains grands crus. Bel équilibre entre les notes de cerise et d'épices.

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

Domaine Fraiseau Leclerc - AOC Menetou Salan

39€

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.

LES VINS ROUGES 75CL

BOURGOGNE

Bourgogne en Montre Cul, Château de Marsannay 39€ 
AOC Bourgogne

Situé à l'extrémité nord de la côte de Nuits, ce 100% Pinot Noir a une robe intense et profonde. Doux et fruité, il s'accorde aussi bien avec un poisson qu'une viande. Pour l'origine du nom.... demandez au serveur !

Château de Meursault - AOC Beaune 1^{er} cru 49€ 

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 pin toasté et de fougère.

Les Porets Saint Georges 2007 95€

AOC Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru

2007 est une année où le pinot noir s'exprime dans sa plénitude en Bourgogne. Le vent du nord sec en septembre a permis une maturité phénolique exceptionnelle. Ce vin a une robe pourpre profonde, des arômes de framboises, de pivoine, des notes de vanille et de café. Il est d'une très belle pureté aromatique avec des tanins fermes et stylés.

RHÔNE

Grignan-les-Adhémar - Côte du Rhône - Émotion Domaine Montine 29€ 

Équilibre parfait entre la grenache et la syrah (50/50). Fruité long en bouche ce vin de petit producteur rivalise honorablement avec les grandes appellations de la vallée du Rhône.

L'instinct - Domaine Jalivet AOC Saint-Joseph 42€ 

Le dernier coup de cœur de Mathieu : « Ce vin est élaboré par un jeune fils de vigneron passionné d'une trentaine d'années. Il produit uniquement du Saint Joseph. Sur l'instinct, il vous offre un vin fin sur les tanins. Je le considère un peu comme un velouté de fruits rouges ».

VINS DU MONDE

Espagnol : Rioja Marques del Villar 32€ 

Élégant, charnu et fruité.

Argentin : Malbec Bodega del fin del mundo - Patagonia Ventus 39€

Velouté, corsé et fruité.

Chilien : Escudo Rojo, Baron Philippe de Rothschild 45€

Soyeux, charpenté et viril.



LES BOISSONS



SOFTS ET JUS DE FRUITS & EAUX

Coca cola, Coca cola zéro	
Fanta, Sprite, Perrier (33cl)	4€
Orangina, Feuer tree tonic, Ice Tea (25cl)	4€
Sirap à l'eau (20cl)	2,5€
Diabolo (20cl)	3,5€
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€
Sérieux (50cl)	7,5€
Duvel à la pression (25cl)	5,5€
(33cl)	6,5€
Pican bière (25cl)	4,5€
Bières bouteilles : (Desperados, Bière locale)	
Bière aux fruits rouges (33cl)	6€
Verre de cidre du Domaine d' Apreval (16cl) ...	4€
Cidre d' Apreval (75cl)	15€
Coupe de Champagne (12cl)	10€
Kir (12cl)	4,5€
Kir Royal (12cl)	10€
Pastis, Ricard, Absinthe (2cl)	4€
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 sada	+0,5€

BOISSONS CHAUDES

Café	1,9€
Café Maison Lemetais	
torréfié pour Les Enfants Sages	2€
Vente à la boutique devant le bar	
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

Mojito (30cl)	10€
Mojito Royal (30cl)	12€
Pimm's (20cl)	8€
Le litre de Pimm's	19€
Cocktail du mois	9€

NOS CRÉATIONS

(30cl) 9€
 Le Rubis : vodka, Chambard, jus de rhubarbe,
 jus de citron

Le Frisson du Brocanteur : Noilly Prat, Brandy,
 cherry, Bitter Suze à la cardamonne

Le Rubicon : Lillet blanc, purée de fraise,
 menthe fraîche, Perrier

Pour un cocktail classique, demandez-nous !
 Nos barmans seront ravis de le réaliser pour vous.

COCKTAILS SANS ALCOOL

(20cl)	
Les Enfants Sages	7€
Virgin Mojito	7€
Homemade Ice Tea	7€

AUTRES ALCOOLS

(4cl)	
Jack Daniel's ou Ballentine's	8€
Aberlour CASG Annamh	10€
Ardbeg whisky tourbé	12€
Nikka whisky japonais	14€
Ron Pacto Navio	10€
Mount Gay Rum XO	10€
Rhum JM. Millésime 2005	16€
Plymouth Gin	9€

DIGESTIFS

(4cl)	
Calvados d'exception 20 ans	14€
Calvados 12 ans	8€
Cognac Camus de l'île de Ré	10€
Armagnac Laubade XO	10€
Eaux de vie (poire, mirabelle, de cidre),	
Get 27 et 31, Baileys	8€