



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

Cheese bread.....	8€
avec jambon italien	12€
♥ La planche de tapas	11€
Croque-monsieur poulet & truffe, bagel saumon & crème de ciboulette, hannous, dés de fromage	
Les huîtres de Veules-les-Roses 6 - 9 ou 12	12€ - 18€ - 24€



LES ENTRÉES

Oeuf cocotte, courge rôtie, noisettes, fromage de brebis & toast crème de noisette 	8€
Les couteaux farcis au beurre de piment d'Espelette	11€
Fricassée de champignons du marché, crème d'ail, chips de lard.....	11€
Terrine de foie gras, épices & Porta	14€
Les 12 escargots normands de la ferme au beurre d'ail.....	15€
Les huîtres de Veules-les-Roses 6 - 9 ou 12.....	12€ - 18€ - 24€

LES PLATS

Côte de cochon cuite tout doucement, miel, romarin, poivre sauvage	19€
Bavette angus grillée, sauce au choix	17€
Filet de bœuf, poêlée de champignons, sauce gourmande	24€
Tartare de bœuf, coupé au couteau	19€
- tomates confites, basilic, Comté, oignons frits, cacahuètes, poivre malabar	
Cocotte de saut l'y laisse au curry noir	20€
Filet de bar, fenouil & citron	20€
Ceuche de dorade royale (mangue, cébette, passion, citron vert).....	22€
Tataki de thon aux graines de sésame et agrumes	23€
Saint-Jacques à l'ail noir, sauce au Champagne	28€

LES SAUCES AU CHOIX

Beurre Maître d'hôtel
Roquefort
Confit d'échalotes

LA GARNITURE AU CHOIX

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



MENU ENFANT 12€

JUSQU'À 12 ANS

Bavette grillée *ou* Oeuf cocotte



Pot de glace artisanale

DESSERTS

Le tiramisu de ma grand-mère	8€
Croustillant de chocolat blanc, poire, marron	8€
Profiteroles des enfants sages	9€
Compotée citron, crème diplomate & meringue italienne	8€
Café au thé gourmand	9€

LES BLANCS

Provence blanc	
Marie Christine	5,5€
Pauilly Fumé	7€
♥ L'hospitalet (Sud-Ouest)	8€
1612- Grand Viognier	
Chartreux - JGP Gard	7,5€
Clos du château de Meursault (Chardonnay)	9€

VINS AU VERRE 12,5 CL

LES ROSÉS

Joa Gérard Bertrand	6€
By Ott - Domaine d'Ott	
Côtes-de-Provence AOP	7€

LES ROUGES

Pic Saint-Loup	5,5€
Saint-Amour	6,5€
Menetau-Salon	7€
Mercurey 1 ^{er} cru	8€
Beaune 1 ^{er} cru du Château de Meursault	9,5€

LES BOISSONS

NOS COCKTAILS

Spritz (20cl)	8,5€
Mojito (30cl)	10€
Cocktail du mois	10€
Les Enfants Sages sans alcool (20cl)	7€
Virgin Mojito sans alcool (20cl)	7€
Homemade Ice tea sans alcool (20cl)	7€

NOS BIÈRES

Duel à la pression (25cl)	5,5€
(33cl)	6,5€
Bières bouteilles : (Blanche, fruits rouges, locale, desperados, Heineken sans alcool)	6€

NOS CRÉATIONS (30cl)

Sweet Normandie Calvados, Amaretto,	10€
sirop d'érable, Angostura orange	
Bénédictine sour Bénédictine, jus de citron,	10€
blanc d'œuf, miel	
Spicy Mexico Tequila, sirop de poire,	10€
jus de citron, piment d'Espelette	
Rhum fashion : Rhum brun, jus de framboise,	10€
purée de pêche, Sloe gin, Bitter à la cardamome	

NOS DIGESTIFS

Rhum J. M Millésime 2006	16€
Calvados 12 ans	8€
Cognac Camus de l'île de Ré	10€

LES CHAMPAGNES 75 CL

Coupe de Champagne (12cl)	11€
Théophile Maison Roederer	56€
Roederer Brut Premier	70€

LES VINS ROSÉS 75 CL

JOA Gérard Bertrand Bio Pays D'Oc IGP

29€



Assemblage de grenache syrah et cinsault le dernier venu dans la gamme Gérard Bertrand épate par son élégance. Robe très claire et doux arômes floraux.

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.

LES VINS BLANCS 75 CL

LANGUEDOC ♥ Château L'Hospitalet Grand Vin. Gérard Bertrand. AOP La Clape

42€



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.

OCCITANIE 1612- Grand Viognier - Chartreux - IGP Gard

35€



Vin atypique avec un joli gras, nous découvrons dès la prise de contact de doux arômes de fleurs blanches et de litchi. On retrouve beaucoup de générosité, une belle sucrosité, et une grande rondeur en bouche. Vin de gastronomie de dégustation de préférence autour des 10 degrés.

BOURGOGNE 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.

LOIRE Pouilly Fumé. Château de Tracy. Cuvée Melle de J. AOC Pouilly Fumé

34€



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 Château de l'Aumérade. Marie Christine. Côtes de Provence AOP Cru classé

29€



Un joli vin composé uniquement de Rolle, on trouve de belles notes florales, complétées par une jolie fraîcheur. Très plaisant en terrasse pour vos apéritifs estivaux.

LES VINS ROUGES 75 CL

LANGUEDOC Pic Saint Loup Grand terroir - Gérard Bertrand AOC Côteaux du Languedoc

29€



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.

BOURGOGNE Mercurey Sazenay 1^{er} cru. Louis Jadot. Appellation Mercurey 1^{er} cru contrôlée.

40€



Situé en côte Chalonnaise à 300 mètres d'altitude, ce Mercurey bénéficie d'une vendange manuelle et soignée. 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.

BOURGOGNE 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.

BEAUJOLAIS Saint Amour « En Paradis » 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.

Si vous le souhaitez, une carte des vins complète est à votre disposition auprès de l'équipe