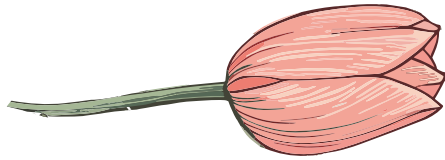




LES ENFANTS SAGES

Cuisine & Vins
SYMPATHIQUES

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



LES TAPAS

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

Les fameux Croque-Monsieur
à la truffe Les 4 8€
Les 6 12€

♥ La planche de tapas 13€
Sablés parmesan-tomate,
Wraps gourmands au saumon fumé,
Cromesquis de Saint-Marcelin

LES ENTRÉES

Oeuf cocotte fermier à la parisienne,
mouillettes briochées
(jambon, champignons, crème fraîche) 10€
Carpaccio de bœuf, crème de raifort,
vieille mimalette 12€
Poireau brûlé, vinaigrette au kalamansi,
œuf mimosa 🌱 12€
Les couteaux farcis au beurre à l'ail ... 12€
Tartare de saumon & haddock 14€
Les huîtres de Tatihou
de Saint-Vaast-la-Hougue N°3
6 - 9 ou 12 13€ - 19€ - 26€

LES PLATS

Émincé de porc mariné, sauce basilic thaï 19€
Le coup de ♥ de Mathieu Tigre qui pleure (220g/pers pour une ou deux personnes)
bœuf mariné à la thaïlandaise juste snacké 1 pers. 25€ ou 2 pers. 47€
Tournedos de veau, foie gras poêlé, sauce au porto, pommes paille 29€
Tartare de bœuf épicié coupé au couteau, chips de riz 22€
Suprême de poulet fermier, sauce chorizo ibérique 24€
Dos de cabillaud rôti, sauce aux coques & wakamé 24€
Filet de dorade, sauce vierge et asperges croquantes 21€
Tataki de thon aux graines de sésame et agrumes 24€
Tartare de saumon & haddock, pickles de légumes 25€
Gnocchi, parmesan, tomate confites, basilic,
stracciatella, huile d'olive des Pailles 🌱 19€ avec jambon 20€

LA GARNITURE AU CHOIX

Pommes de terre rôties avec laurier et thym,
frites maison, légumes de saison, salade verte
Accompagnement en supplément 4€

DESSERTS

Riz au lait d' Antoine au caramel beurre salé	8€
Soupe de fraises, chantilly au poivre de Timut.....	9€
Le tiramisu de ma grand-mère	9€
Tartelette citron & meringue.....	10€
Fondant au chocolat Manjari de chez Valrhona aux cristaux de sel	11€
Profiteroles des enfants sages.....	12€
Le champagne gourmand.....	18€
Café ou thé gourmand.....	10€
Cocktail dessert : Cheesecake citron Limoncello, glace vanille, chantilly, sirop de Spéculoos, jus de citron.....	11€
Irish Coffee (Whisky) ou French Coffee (Cognac)	11€

MENU ENFANT 14€

JUSQU'À 12 ANS

Filet de dorade & frites
ou gracchi, jambon blanc

Glace vanille ou riz au lait



Petit-déjeuner, déjeuner, dîner,
cocktail, séminaire d'entreprise,
mariage ou autres événements privés
ou professionnels...nos 5 salons
sont entièrement privatisables.

DE 6 À 90 PERSONNES
NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE DISPOSITION
POUR VOUS RENSEIGNER



TRAVERSEZ LE JARDIN, VOUS Y ÊTES !
OUVERT TOUTE L'ANNÉE, DU LUNDI AU DIMANCHE

Hôtel - Restaurant - Pub - Cours de cuisine - Team Building - Évènements

WWW.LA-GRANDE-ECOLE.FR - SUIVEZ-NOUS !   

CHAMPAGNES & VINS

LES BLANCS 12,5 CL

Laudun	6,5 €
Figure Libre Gayda	6,9€
Pauilly fumé	7,9€
♥ Pessac Léognan	9,9€
Saint Aubin	11,9€
Clos du Château	13€
Chassagne Montrachet	14€

VINS AU VERRE 12,5 CL

LES ROSÉS 12,5 CL

By Ott - Côtes de Provence	7€
Château de Romassan	
A.O.C Bandol	12€

LES ROUGES 12,5 CL

Pic Saint Loup	6,5€
Saint Amour	7,2€
Reuilly	7,8€
Croze Hermitage	9,4€
Pessac Léognan	11,9€
Bourgogne En Montre Cul	12€
Givry - A.O.C Givry	13€

LES CHAMPAGNES 75 CL

Théophile Maison Roederer

Roederer Collection 242

Roederer Millésimé vintage 2014

Coupe 13€

62€

Magnum 120€

75€

95€

LES VINS ROSÉS 75 CL

By Ott - Domaine 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 - A.O.C Bandol

58€

Magnum 110€



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 75 CL

BOURGOGNE

Saint-Véran - Philippe Charmond - AOC Saint-Véran

39€

Le Saint-Véran domaine Charmond est un vin flatteur avec des notes d'amande, arôme délicat de citronnelle évoluant vers les fleurs blanches et des petites touches de beurre noisette en final.

Saint Aubin en Verseau - AOP Saint Aubin

60€



Ce Saint Aubin offre un nez concentré, avec de belles notes de fruits frais (abricot et agrumes). En bouche un vin bien structuré, avec une belle minéralité.

Le Clos du château de Meursault

69€



Elaboré 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.

Chassagne Montrachet. Louis Jadot - AOC Chassagne Montrachet.

86€



Ce Chassagne offre un joli nez expressif aux notes beurrées briochées. Sa bouche est généreuse et longue portée sur un délicat boisé.

Corton Charlemagne. Louis Jadot - Grand cru 2018

263€

Le Corton Charlemagne du Domaine des Héritiens Louis Jadot est un très grand Bourgogne blanc aux arômes complexes évoquant la cannelle, les fleurs blanches, l'ambre, le poivre. C'est un vin puissant marqué par son terroir.

LOIRE

Menetou La Croix Margot - AOC Menetou Salon

29€

Un Nez vif et fruité, une bouche ronde et une belle longueur permettent d'apprécier les arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

Pouilly Fumé. Château de Tracy. Cuvée Melle de T. AOC Pouilly Fumé

41€

1/2 Bout. 21€

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.

Pouilly Fumé. Château de Tracy. 101 rangs - AOC Pouilly Fumé

93€

Les « 101 Rangs » font l'objet d'une sélection stricte de raisins provenant uniquement des plus vieux pieds de Sauvignon, plantés dans la plus ancienne vigne du château. Cette parcelle unique est située sur l'un de nos plus beaux terroirs de Silex. La production est confidentielle, avec seulement 6878 bouteilles.

RHÔNE

Côtes du Rhône villages - Laudun blanc "Luc Pélaquié"

29€



Un assemblage Clairette et Roussanne offrant une belle robe intense dorée et brillante. Au nez s'alternent des nuances d'amandes grillées et de fruits blancs bien mûrs. En bouche le volume laisse place à une longue finale minérale.

Saint Péray "les Tanneurs" - AOC Saint-Péray

44€

Ce vin élégant allie la vivacité et la minéralité. Beaucoup de fraîcheur avec des notes de pomme verte, de fleurs blanches et de miel

Condrieu J Denuzière - AOP Condrieu

84€

Le Condrieu de J Denuzière est un vin blanc sec et exclusif cultivé sur la commune de Vérin. Le vin a été en partie élevé en fûts de chêne, mais sans exagération pour conserver une fraîcheur fruitée et une élégance que l'on ne trouve que dans le Viognier de Condrieu.

LES VINS BLANCS 75 CL

LANGUEDOC

Figure Libre Domaine Gayda - IGP Pays D'Oc

34€



Un chenin blanc avec des notes délicates d'acacia et de fleurs d'oranger ainsi que sur des notes gourmandes de fruits exotiques, une belle découverte.

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 avec notre terrine de foie gras.

Le coup de ♥ de Damien Le Colombier de Brown - Appellation Pessac Léognan 49€



Une jolie couleur d'un jaune légèrement prononcé avec une belle brillance, des notes de fruits blanc frais. En bouche, l'attaque est douce et ample avec une légère salinité finale.

LES VINS ROUGES 75 CL

BORDEAUX

Château La Peyre - AOC Saint Estèphe

49€

La cuvée l'hôpital de Mignot offre une belle fraîcheur gourmande mêlant petits fruits rouges et noirs. Les tanins sont bien présents et la finale joliment boisée. Une belle découverte.

Le coup de ♥ de Dennis Château Bardins - AOC Pessac Léognan

58€



Des Arômes de fruits rouges très mûrs, vanille douce, épices, bouche savoureuse avec des tanins gras, de la persistance et une grande vigueur en finale. Beaucoup de personnalité.

Smith Haut Lafitte - Grand cru classé de Graves 2007

180€

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 - Les déesses muettes « exception »

29€



AOC 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.

Le coup de ♥ de Léa Chemin de Moscou. Domaine Gayda - IGP Pays D'Oc 46€

Moscou est le nom cadastral des parcelles du domaine. Le chemin qui monte du village à travers les vignes jusqu'à la cave est le bien nommé Chemin de Moscou. Une robe rouge aux reflets violette. Le Nez est puissant et complexe. Il offre des notes de fruits noirs frais et florales de violette.

LOIRE

Les terres de Silice - AOC Reully

36€



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.

Domaine Denizot Sancerre Osmoze - Sancerre rouge AOP

46€

Un vin élégant et juteux doté d'agréables notes de fruits rouge frais (fraise, noyaux de cerise). Finesse et profondeur s'associent parfaitement apportant équilibre et volupté à ce pinot noir .

RHÔNE

Domaine des Rémizières - AOC Croze Hermitage

48€



Un vin pur plaisir pour la délicatesse de sa bouche et son fruité. Il est un peu considéré comme un velouté de fruits rouges.

Côte-Rôtie La Germine. Duclaux - AOC Côte-Rôtie

96€

La Germine, nommée ainsi en hommage à un ancien lieu-dit non loin, est un vin équilibré qui représente parfaitement l'appellation Côtes Rôties. La cuvée possède un nez racé évoquant les arômes d'épices, de fumées et de fruits noirs. Une fois en bouche, le vin se délecte dans un ensemble soyeux et propose une belle longueur.

BOURGOGNE

Côte de Beaune Villages - Louis Jadot - Côte de Beaune Village AOP

48€

Le Côte de Beaune de la Maison Jadot est un vin très fruité, aux arômes de fruits rouges et de cerises. La bouche est bien structurée, offrant une texture soyeuse et des tanins élégants qui permettront au vin de bien vieillir.

Bourgogne en Montre Cul, château de Marsannay

54€



Situé sur 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.

Le coup de ♥ de Mathieu Mercurey Sazenay 1^{er} cru. Louis Jadot

69€

Appellation Mercurey 1^{er} cru contrôlée

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

Gevey Chambertin - La Justice - Château Marsannay

97€

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 pain toasté et de fougère.

Vosne-Romanée les Chaumes 1^{er} cru - AOC Vosne-Romanée 1^{er} cru

170€

Un Joyaux de la Bourgogne, le Vosne-Romanée a cette particularité d'offrir un jus si rare et particulier. Il y mêle avec beaucoup de délicatesse de soyeux tanins et une persistance en bouche dû à la cueillette de fruits bien murs et soigneusement sélectionnés. En conclusion il est d'une très belle pureté aromatique avec des tanins fermes et stylés. Bonne dégustation.

BEAUJOLAIS

Saint-Amour Domaine Hamet Spay - AOC Saint Amour

32€

1/2 Bout. 21€

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.

Domaine Jean Paul Brun- AOC Fleurie

41€

Un rouge intense. En bouche une attaque veloutée avec des tanins fondus légèrement épicée à dominante fruits rouge, cassis & mure.

LES BOISSONS

SOFTS ET JUS DE FRUITS & EAUX

Coca cola, Coca Cola zéro,	
Perrier (33cl)	5€
Orangina, Feuer tree tonic, Ice Tea (25cl)	5€
Sirap à l'eau (20cl)	2,5€
Diabolo (20cl)	4,5€
Jus de fruits artisanaux	
Charles Papillon (25cl)	6,5€
Evian, Badoit 50cl .. 4,5€ 100cl ...	6,5€
Châteldon (75cl)	7,5€

BIÈRES ET APÉRITIFS

Heineken, Panaché, Monaco (25cl)	4,5€	
Sérieux (50cl)	7,5€	
Duuel à la pression (25cl)	6€	
(33cl)	7,0€	
Picon bière (25cl)	5€	
Bières bouteilles : (Blanche, Heineken sans alcool) ...	6€	
L' Havrais Bière : (blonde, IPA, Bière du moment) .	7,4€	
Verre de cidre de Monsieur Simon (16cl)	5€	
Cidre de Monsieur Simon (75cl)	15€	
Coupe de Champagne (12cl)	13€	
Kir (12cl)	4,5€ Kir Royal (12cl)	12€
Pastis, Ricard, Absinthe (2cl)	4,5€	
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 soda	+0,5€	
Addition tonic	+1€	

BOISSONS CHAUDES

Café	2,2€
Thé, Café crème, Chocolat chaud	3,9€
Cappuccino, café / Chocolat viennois	4,4€
Irish Coffee (Whisky)	11€
French Coffee (Cognac)	11€

NOS COCKTAILS

Spritz (20cl)	10€
Moscow mule (20cl)	10€
Mojito (30cl)	10€
Les Enfants Sages sans alcool (20cl)	8€
Virgin Mojito sans alcool (20cl)	8€
L'infusion (20cl) Purée de Myrtille, sirop framboise, jus de citron, infusion menthe.	9€

NOS CRÉATIONS (30cl)

Cocktail du mois	12€
Le Basilic Basilic frais, Limoncello, liqueur de Chambord, sirop de sucre, jus de citron.	12€
Le Citrus Vodka, Italicus, miel, sirop de citronnelle, jus de citron, jus d'abricot	12€
La Fraise Gin, purée de fraise, Nailly Prat, sirop de fleur de sureau, jus de citron, Prosecco	12€

Pour un cocktail classique, demandez-nous !

Nos barmans seront ravis de le réaliser pour vous.

AUTRES ALCOOLS (4cl)

Jack Daniel's ou Ballantine's	8€
Bourbon maker's mark (4cl)	9€
Aberlour	12€
Scapa Glansa	13€
Lagavulin 16 ans	15€
Rhum Mezan XO	13€
Rhum J.M. Millésime 2011	16€
Rhum Clément 2002	22€
Plymouth Gin	9€
Gin Citadelle	11€
Roku Gin	12€

DIGESTIFS (4cl)

Calvados d'exception 18 ans	14€
Calvados 12 ans	10€
Cognac Camus de l'île de Ré	12€
Armagnac Clos Martin XO	12€
Eaux de vie (poire, mirabelle, de cidre), Get 27 et 31, Baileys	9,9€