



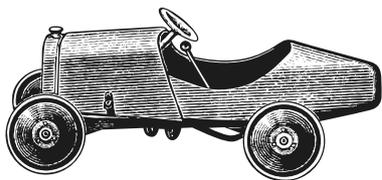
Cuisine & Vins

SYMPATHIQUES

Since 2015

LES ENFANTS SAGES

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



LES TAPAS

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

Les 6 wraps gourmands..... 8€

♥ La planche de tapas 11€

Navette au saumon fumé crème yuzu,
Croque-monsieur à la truffe, Muffin au
fromage, Olives vertes Nocellara

Les huîtres de
Saint-Vaast-la-Haugue

6 - 9 ou 12 13€ - 19€ - 26€



LES ENTRÉES

Emietté de crabe, yuzu,
sorbet gingembre 12€

Oeuf cocotte fermier, truffe d'été,
mouillettes au beurre de ferme..... 10€

Fine tatin poireau, chèvre, miel,
saumon 12€

Les couteaux farcis au beurre d'ail..... 12€

Les huîtres de Saint-Vaast-la-Haugue
6 - 9 ou 12..... 13€ - 19€ - 26€



LES PLATS

Bavette Angus grillée, sauce fromage au Porto..... 19€

Filet mignon de veau, croûte d'herbes, sauce au Porto..... 25€

Cocotte de poulet fermier, coco et curry, noix de cajou, abricats secs..... 20€

Le tartare de bœuf des Enfants Sages 20€

Filet de dorade à la plancha, sauce aux coquillages 21€

Tartare de bar, piment de Sichuan, huile d'olive artisanale, billes de citron..... 23€

Tataki de thon aux graines de sésame et agrumes..... 23€

Tchoutchouka, aubergines, tomates, oeuf fermier poché, feta, cumin  18€

LA GARNITURE AU CHOIX

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

DESSERTS

| | |
|---|-----|
| Crumble tout chaud aux fruits de saison & crème de la ferme | 8€ |
| Soupe de fraises et sorbet basilic | 8€ |
| Dôme ganache chocolat dulcey de chez Valrhona, cœur praliné aux noisettes du Piémont | 9€ |
| Profiteroles des Enfants Sages | 10€ |
| Café Liégeois | 8€ |
| Café au thé gourmand | 10€ |
| Irish Coffee (Whisky) | 10€ |
| French Coffee (Cognac) | 10€ |
| Italian Coffee (Amaretto) | 10€ |



MENU ENFANT 12€

JUSQU'À 12 ANS

Boulette grillée
ou Dorade à la plancha

Glace vanille
ou Crumble



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



LA GUINGUETTE
LES ENFANTS SAGES

LA GUINGUETTE

BAR - STREET FOOD - PÉTANQUE - JEUX DE PLEIN AIR

OUVERTURE DU MERCREDI AU DIMANCHE DE 16H À 23H

Privatisation possible pour vos événements privés ou professionnels au 02 35 46 44 08  

CHAMPAGNES & VINS

LES BLANCS 12,5 CL

| | |
|--|-----|
| Saint Veran | 6€ |
| ♥ Pailly Fumé | 7€ |
| Clos du château de Meursault (Chardonnay) | 10€ |
| L'hospitalet - Grand Vin | 11€ |
| ♥ Chassagne Montrachet | 14€ |

VINS AU VERRE 12,5 CL

LES ROSÉS 12,5 CL

| | |
|----------------------------|----|
| By Ott - Côtes de Provence | 7€ |
|----------------------------|----|

LES ROUGES 12,5 CL

| | |
|---|------|
| Pic Saint-Loup | 5,5€ |
| Giamè (Italien) | 7€ |
| Benaco Bresciano J.G.P. Rassa | |
| Meretau-Salon | 7€ |
| Lalande de Pomerol | 9€ |
| ♥ Mercurey 1 ^{er} cru | 9€ |
| Beaune 1 ^{er} cru du Château de Meursault | 12€ |

LES CHAMPAGNES 75 CL

★ ★ ★

Théophile Maison Roederer
Roederer Collection 242
Roederer Millésimé vintage 2014

56€ Magnum **110€** 
70€
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 - AOC Bandol

49€

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 75 CL

LANGUEDOC

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

49€



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.

BOURGOGNE

Le coup de ♥ de Damien Saint-Véran champs de perdrix. Pascal renaud.

29€



Appellation Saint-Véran protégée

Le Saint-Véran champs de perdrix est un vin flatteur, avec des notes de pêche de vigne, de mandarine et légèrement muscaté.

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.

Le coup de ♥ de Kevin Chassagne Montrachet.

76€



Louis Jadot AOC Chassagne Montrachet.

Coup de cœur de notre Chef Kevin, ce Chassagne offre un joli nez expressif aux notes beurrées briochées. Sa bouche est généreuse et longue portée sur un délicat boisé.

LOIRE

Pouilly Fumé. Château de Tracy.

36€



Cuvée Melle de J. AOC Pouilly Fumé

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.

Sancerre. Lucien Crochet. Appellation Sancerre contrôlée

39€

1/2 Bout. 21€

Tendu, ciselé et persistant ce Sancerre Blanc s'avère être d'une délicatesse extrême. On retient ses sublimes notes de poivre blanc et de fruits blancs. Nul doute que ce vin de gastronomie sublimerait les plats de notre chef Kevin.

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.

LES VINS ROUGES 75 CL

BORDEAUX

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 4 ans.

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 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 Salon

39€

1/2 Bout. 21€



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.

RHÔNE

L'instinct - Domaine Jolivet - AOC Saint Joseph

48€

Ce vin est élaboré par un jeune fils de vigneron passionné. Il produit uniquement du Saint Joseph. Sur l'instinct, il vous offre un vin fin sur les tanins. Il est un peu considéré comme un velouté de fruits rouges.

LES VINS ROUGES 75 CL

BOURGOGNE

Le coup de ♥ de Mathieu **Mercrey Sazenay 1^{er} cru. Louis Jadot** 42€ 

Appellation Mercrey 1^{er} cru contrôlée

Situé en côte Chalonnaise à 300 mètres d'altitude, ce Mercrey 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.

Château de Meursault - AOC Beaune 1^{er} cru 60€ 

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.

Vosne-Romanée en Orveaux 1^{er} cru. Château de Marsannay 170€
AOC Vosne-Romanée 1^{er} cru

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€ 

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.

VINS DU MONDE

Espagnol : Rioja Marques del Villar 32€

Élégant, charnu et fruité.

Le coup de ♥ de Léa **Italien : Giamè - Benaco Bresciano I.G.P. Rosso** 35€ 

Aromatique, velouté de fruits rouges.

LES BOISSONS

SOFTS ET JUS DE FRUITS & EAUX

| | |
|---|------|
| Coca cola, Cola Cola zéro, | |
| Perrier (33cl) | 4,5€ |
| Orangina, Fever tree tonic, Ice Tea (25cl) .. | 4,5€ |
| Sirop à l'eau (20cl) | 2,5€ |
| Diabolo (20cl) | 4€ |
| 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) | 4,5€ |
| Sérieux (50cl) | 7,5€ |
| Duel à la pression (25cl) | 6€ |
| (33cl) | 7,0€ |
| Picon bière (25cl) | 4,5€ |
| Bières bouteilles : (Blanche, fruits rouges, locale, Heineken sans alcool) | 6€ |
| Verre de cidre de Monsieur Simon (16cl) | 5€ |
| Cidre de Monsieur Simon (75cl) | 15€ |
| Coupe de Champagne (12cl) | 11€ |
| Kir (12cl) | 4,5€ |
| Kir Royal (12cl) | 10€ |
| 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 | 1,9€ |
| Thé, Café crème, Chocolat chaud | 3,8€ |
| Cappuccino, café / Chocolat viennois | 4€ |
| Irish Coffee (Whisky) | 10€ |
| French Coffee (Cognac) | 10€ |
| Italian Coffee (Amaretto) | 10€ |

NOS COCKTAILS

| | |
|---|------|
| Spritz (20cl) | 8,5€ |
| Moscow mule (20cl) | 8,5€ |
| Mojito (30cl) | 10€ |
| Les Enfants Sages sans alcool (20cl) | 7€ |
| Virgin Mojito sans alcool (20cl) | 7€ |
| La Fleur sans alcool (20cl) fleur de sureau, purée de framboises, jus de citron, jus d'orange | 7€ |

NOS CRÉATIONS (30cl)

| | |
|---|------------|
| Cocktail du mois | 10€ |
| La Passion Rhum blanc, Chambord, purée de passion, Prosecco | 10€ |
| Le Basilic Cointreau, limoncello, jus de citron vert, basilic frais | 10€ |
| La Mûre Gin, crème de mûre, jus de citron, sirop de sucre, top eau gazeuse | 10€ |
| Pour un cocktail classique, demandez-nous ! Nos barmans seront ravis de le réaliser pour vous. | |

AUTRES ALCOOLS (4cl)

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Jack Daniel's au Ballantine's | 8€ |
| Whisky Lambay | 10€ |
| Bourbon maker's mark (4cl) | 8€ |
| Tormore 16 ans | 12€ |
| Scapa Glansa | 12€ |
| Rhum plantation XO | 10€ |
| Rhum Mezan XO | 10€ |
| Rhum J.M. Millésime 2011 | 16€ |
| Plymouth Gin | 9€ |
| Gin Citadelle | 10€ |
| Nikka Gin | 11€ |

DIGESTIFS (4cl)

| | |
|--|-----|
| Calvados d'exception 18 ans | 14€ |
| Calvados 12 ans | 8€ |
| Cognac Camus de l'île de Ré | 10€ |
| Armagnac Clos Martin XO | 10€ |
| Eaux de vie (poire, mirabelle, de cidre), Get 27 et 31, Baileys | 8€ |