



# Cuisine & Vins

SYMPATHIQUES

Since 2015



## LES ENFANTS SAGES

20 rue Gustave Lennier - Le Havre  
[www.restaurant-lesenfantssages.com](http://www.restaurant-lesenfantssages.com)



## LES TAPAS

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

Les 6 accras gourmands..... 8€

♥ La planche de tapas ..... 11€

croque monsieur à la truffe,  
crabcake & ketchup maison, wraps

Les huîtres de  
Saint-Vaast-la-Hougue

6 - 9 ou 12 ..... 13€ - 19€ - 26€

## LES ENTRÉES

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

Bœuf mi-cuit mariné à la japonaise  
(coriandre citronnelle gingembre),  
perles du japon ..... 11€

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

Foie gras du Sud-Ouest poêlé, pommes  
et figues flambées à l'Armagnac ..... 13€

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

## LES PLATS

Boulette Angus grillée, sauce au choix..... 19€

Ris de veau, sauce aux morilles ..... 24€

Suprême de poulet noir de Bretagne, sabayon roquette, crème estragon,  
citrouille braisée ..... 20€

Carré de porc de lin au curcuma, miel et citron vert ..... 19€

Tomahawk - pièce de bœuf unique et originale - env 900g (20 min d'attente).... 59€

Filet de dorade à la plancha, crème et châtaignes,  
poivre blanc de Malabar..... 21€

Tartare de bar, pesto de coriandre ..... 23€

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

Cocotte de linguine aux cèpes et vieux parmesan, œuf parfait 🌿 ..... 19€

### LES SAUCES AU CHOIX

Poivre  
Béarnaise

### LA GARNITURE AU CHOIX

Frites - Purée du moment - Salade verte  
Pommes de terre grenailles  
Accompagnement en supplément 4€



# DESSERTS

<i>Crumble tout chaud aux fruits de saison &amp; crème de la ferme</i> .....	8€
<i>Riz au lait d'Antoine au caramel beurre salé</i> .....	8€
<i>Salade d'oranges, sirop gourmand aux épices, glace à la mandarine Napoléon</i> ....	9€
<i>Finger noisettes ganache gianduja, chocolat jivara de Valkrona</i> .....	10€
<i>Profiteroles des Enfants Sages</i> .....	10€
<i>Café au thé gourmand</i> .....	10€
<i>Irish Coffee ( Whisky )</i> .....	10€
<i>French Coffee ( Cognac )</i> .....	10€
<i>Italian Coffee ( Amaretto )</i> .....	10€

## MENU ENFANT 12€

JUSQU'À 12 ANS

*Bavette grillée  
ou Dorade à la plancha*

*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

## OFFREZ UN BON CADEAU GOURMAND

*Un joli paquet valable 1 an*

ACHAT EN LIGNE OU SUR PLACE



# CHAMPAGNES & VINS

## LES BLANCS 12,5 CL

♥ Art de Vivre	6,5€
Saint Veran	6€
Pouilly Fumé	7€
Clos du château de Meursault (Chardonnay)	11€
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	6,5€
♥ Rioja Marques del Villar	6,5€
Saint-Amour	7€
Lalande de Pomerol	9€
♥ Mercurey 1 <sup>er</sup> cru	9€
Beaune 1 <sup>er</sup> cru du Château de Meursault	12€

## LES CHAMPAGNES 75 CL

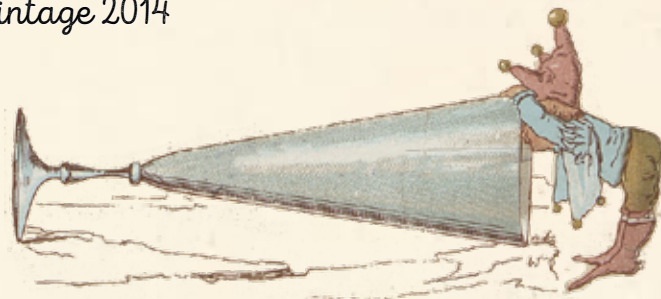
Théophile Maison Roederer  
Roederer Collection 242  
Roederer Millésimé vintage 2014

Coupe 12€

58€ 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

*Le coup de ♥ de Damien Art de Vivre - Gérard Bertrand.*

29€



*Aop Clairette Du Languedoc Adissan*

Art de vivre rend hommage au berceau méditerranéen. Son flacon unique, en terre naturelle, est une évocation des premières amphores. Issu du cépage emblématique du sud de la France : La clairette du Languedoc Adissan.

*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

*Saint-Véran. Philippe Charmond.*

32€



*AOC Saint-Véran*

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

*Le Clos du Château de Meursault - AOC Bourgogne*

54€



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.

*Chassagne Montrachet. Louis Jadot AOC Chassagne Montrachet.*

76€



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 sublimera les plats de notre chef Kevin.

## SUD-OUEST

*Jurançon «Moelleux» Appellation Juranton Contrôlée - Les amours de la reine*

34€



Un grand Juranton 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 finalejoliment 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

### *Les Fagottes - AOC Saint Joseph*

44€

Un vin de pur plaisir pour la délicatesse de sa bouche et son fruité. 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<sup>er</sup> cru. Louis Jadot** 42€ 

**Appellation Mercrey 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> cru. Château de Marsannay** 170€  
**AOC Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> 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

*Le coup de ♥ de Léa* **Espagnol : Rioja Marques del Villar** 32€ 

Élégant, charnu et fruité.



# LES BOISSONS

## SOFTS ET JUS DE FRUITS & EAUX

Coca cola, Cola Cola zéro,	
Perrier (33cl) .....	5€
Orangina, Fever 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€
Evian, Badoit 50cl ..	4,5€
100cl ...	6,5€
Châteldon (75cl) .....	7€

## BIÈRES ET APÉRITIFS

Heineken, Panaché, Monaco (25cl) .....	4,5€
Sérieux (50cl) .....	7,5€
<b>Duel à la pression</b> (25cl) .....	<b>6€</b>
(33cl) .....	7,0€
Picon Bière (25cl) .....	4,5€
Bières bouteilles : (Blanche, Heineken sans alcool) ...	6€
L' Haurais Bière : (Blonde, IPA, Bière du moment) ..	7€
Verre de cidre de Monsieur Simon (16cl) .....	5€
Cidre de Monsieur Simon (75cl) .....	15€
<b>Coupe de Champagne</b> (12cl) .....	<b>12€</b>
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€
<b>Moscow mule</b> (20cl) .....	8,5€
Mojito (30cl) .....	10€
Les Enfants Sages sans alcool (20cl) .....	7€
Virgin Mojito sans alcool (20cl) .....	7€
<b>La Pomme</b> purée du yuzu, sirap de poire, jus de citron, jus de pomme .....	7€

## NOS CRÉATIONS (30cl)

<b>Cocktail du mois</b> .....	<b>10€</b>
<b>L'hibiscus</b> Tequila, jus de citron vert, sirap d'hibiscus, ginger beer .....	10€
<b>La mangue</b> Gin, Nailly Prat, purée de mangue, jus de citron, blanc d'œuf .....	10€
<b>La Fleur</b> Maker's Mark, jus de citron, purée de fruits rouges, fleur d'oranger .....	10€

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€
Whisky Lambay .....	10€
Bourbon maker's mark (4cl) .....	8€
Aberlour .....	12€
Scapa Glansa .....	12€
Rhum plantation XO .....	10€
Rhum Mezan XO .....	11€
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 .....	9€
Cognac Camus de l'île de Ré .....	11€
Armagnac Clos Martin XO .....	11€
Eaux de vie (poire, mirabelle, de cidre), Get 27 et 31, Baileys .....	8€