



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 accras gourmands..... 10€

♥ La planche de tapas 12€

croque monsieur à la truffe, crabcake, 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
de piment d'Espelette 12€

Coquilles Saint-Jacques poêlées,
panais et coulis de cresson 15€

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 25€

Suprême de poulet noir de Bretagne, sabayon roquette, crème estragon,
citrouille braisée 21€

Carré de porc de lin au curcuma, miel et citron vert 20€

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 & 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 ou 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€
Mâcon	7€
Pauilly Fumé	7,5€
Clos du château de Meursault (Chardonnay)	12€
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	6,7€
Saint-Amour	7€
Lalande de Pomerol	9€
♥ Mercurey 1 ^{er} cru	10€
Beaune 1 ^{er} cru du Château de Meursault	13€

LES CHAMPAGNES 75 CL

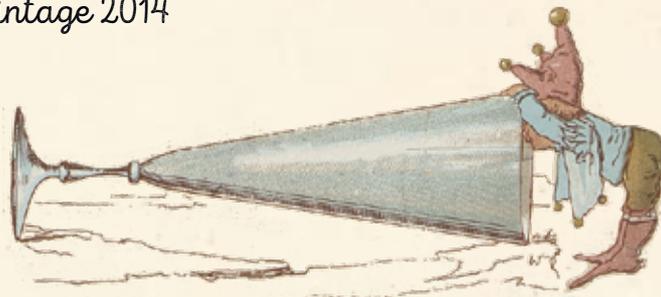
Théophile Maison Roederer
Roederer Collection 242
Roederer Millésimé vintage 2014

Coupe 12€

58€ Magnum 110€

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 - AOC Bandol

54€

Magnum 90€

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

62€



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

Mâcon Solutré-Pouilly

32€



Ce Mâcon Solutré-Pouilly est l'expression de la vivacité et de la minéralité, un nez frais avec de délicates notes de tilleul et de fleur d'acacia.

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.

86€



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.

39€



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 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

46€



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

54€

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€



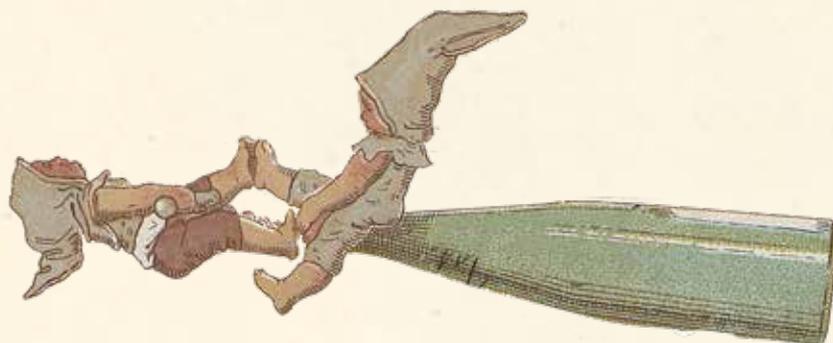
Ce moût est un rouge typique du pinot noir. Ayant une bouche bien structurée, la matière est dense, ses tanins sont fins et fondus. La finale de ce vin est jolie sur des notes de cassis et groseille.

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^{er} cru. Louis Jadot** 54€ 

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

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, Coca 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€
Duel à la pression (25cl)	6€
(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€
Coupe de Champagne (12cl)	12€
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)	9€
Moscow mule (20cl)	9€
Mojito (30cl)	10€
Les Enfants Sages sans alcool (20cl)	8€
Virgin Mojito sans alcool (20cl)	8€
La Pomme (20cl) purée du yuzu, sirap de poire, jus de citron, jus de pomme	8€

NOS CRÉATIONS (30cl)

Cocktail du mois	11€
L'hibiscus Tequila, jus de citron vert, sirap d'hibiscus, ginger beer	11€
La mangue Gin, Nailly Prat, purée de mangue, jus de citron, blanc d'œuf	11€
La Fleur Maker's Mark, jus de citron, purée de fruits rouges, fleur d'oranger	11€

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	13€
Rhum plantation XO	11€
Rhum Mezan XO	11€
Rhum J.M. Millésime 2011	16€
Plymouth Gin	9€
Gin Citadelle	11€
Nikka Gin	12€

DIGESTIFS (4cl)

Calvados d'exception 18 ans	14€
Calvados 12 ans	9€
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	8€