



*Cuisine & Vins*  
SYMPATHIQUES



*Restaurant, Bar & Salon de thé*



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

♥ La planche de tapas ..... 13€

Wraps gourmands, fromage kalthbach  
et dadinhos de tapioca

## LES ENTRÉES

Crèmeux de maïs  
et légumes croquants  ..... 9€

Oeuf parfait, petits pois, lard fumé  
et crème d'ail rose ..... 10€

Les couteaux farcis au beurre de citron  
et piment d'Espelette ..... 12€

Graulax de saumon  
et crème d'asperges vertes ..... 13€

Os à moelle, persillade à la noisette .... 10€

Les huîtres de Tatihou  
de Saint-Vaast-la-Hougue N°3  
6 - 9 au 12 ..... 13€ - 19€ - 26€

## LES PLATS

Anglet de bœuf grillé, sauce gourmande aux herbes ..... 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€ au 2 pers. 47€

Tartare de bœuf italien coupé au couteau  
speck, pécorina, huile de noisettes, basilic et tomates confites ..... 21€

Sat-l'y-laisse, sauce curry noir ..... 20€

Épaule de petit cochon caramélisée au cidre et aux pommes  
(pour 2 personnes - 20 min d'attente) ..... 52€

Gnacchetti sardi pâtes fraîches artisanales havaïses  
pesto, burrata, jambon de Parme et pignons de pins ..... 20€ sans jambon 19€

Filet de dorade à la plancha, sauce vierge ..... 21€

Ceuche de maigre sauce Ponzu ..... 25€

Tataki de Thon aux graines de sésame et agrumes ..... 24€

## LA GARNITURE AU CHOIX

Frites maison, pâtes artisanales au beurre, légumes de saison et salade verte  
Accompagnement en supplément 4€

# DESSERTS

Riz au lait d' Antoine au caramel beurre salé .....	8€
Île flottante bergamote .....	9€
Cheesecake citron verveine .....	9€
Café ou thé gourmand .....	10€
Le champagne gourmand .....	18€
Pauloua aux fruits rouges .....	9€
Profiteroles des enfants sages .....	11€
Cocktail Le citron meringué à base de Vodka et limoncello .....	11€
Irish Coffee ( Whisky ) ou French Coffee ( Cognac ) .....	10€

## MENU ENFANT 13€

JUSQU'À 12 ANS

Onolet grillé,  
ou pâtes au beurre jambon cru,  
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

LA  
GRANDE  
ECOLE



## OUVERTURE JUILLET 2023

École - Food Hall - Tiny Houses - Spa - Évènements

SUIVEZ-NOUS !   

# CHAMPAGNES & VINS

## LES BLANCS 12,5 CL

Lugana (Italien)	6,5€
Pauilly Fumé	7,8€
♥ Anjou en Cherin	8,5€
Saint-Joseph	9,5€
Saint Romain	12 €
Chassagne Montrachet	14€

## VINS AU VERRE 12,5 CL

### LES ROSÉS 12,5 CL

Art de Vivre	6,5€
By Ott - Côtes de Provence	7€

## LES ROUGES 12,5 CL

Pic Saint-Loup	6,5€
♥ Cheverny	6,8€
Saint-Amour	7€
Saint Julien	9,5€
♥ Givry, A.O.C Givry	12€
Mercrey 1 <sup>er</sup> cru	13,5€

## 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

*Art de vivre - Gérard Bertrand - A.O.P Languedoc*

29€



L'art de vivre est un vin présentant des arômes de petits fruits rouges, de cassis et de fraise ainsi que des notes florales de rose et des notes de pamplemousse.

*By Ott - Domaine Ott - Côtes de Provence A.O.P*

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*

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

*Art de Vivre - Gérard Bertrand. Aop Clairette Du Languedoc Adissan* 29€

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.

## BOURGOGNE

*Petit Chablis. Domaine de la Perrière - AOC Petit Chablis* 37€

Son souffle iodé appartient au caractère du pays. Ce petit chablis cultive des arômes de fleurs blanche mêlées à des notes d'agrumes sur fond minéral.

*Saint Romain. Louis Jadot - AOC Saint Romain* 56€

Ce Saint Romain offre un nez expressif de fruits frais type agrumes. Sa bouche est généreuse, structurée et fraîche. 

*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. 

*Canton Charlemagne. Louis Jadot - Grand cru 2018* 263€

Le Canton 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

*Pouilly Fumé. Château de Tracy.* 41€ 1/2 Bout. 21€ 

*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.

*Le coup de ♥ de Damien Anjou blanc en Chenin. Domaine Ogereau* 46€

Sur des terroirs de schistes des coteaux du Layon. Sa bouche ample et généreuse, grande tension minérale en fin de bouche apportant de l'énergie et de la fraîcheur. Un très beau chenin. 

*Sancerre. Lucien Crochet. Appellation Sancerre contrôlée* 49€

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 Benoît.

## RHÔNE

*Saint Joseph. AOC Saint Joseph - Domaine des Amphores, Altitude 300* 44€

Vin biologique certifié, beaucoup de bouquet, senteurs de fleurs d'Acacia, pêche blanche, onctueux et long en bouche. 

## 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 Belles-Graves - AOC Lalande de Pomerol*

48€

Ce Lalande de Pomerol offre une belle fraîcheur gourmande mêlant petits fruits rouges et noirs. Les tanins sont bien présents et la finale joliment 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 - 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.

## LOIRE

### *Le coup de ♥ de Léa Chevenny, enclos du petit chien - AOC Chevenny*

32€

Un rouge intense. En bouche une attaque veloutée avec des tannins fondus légèrement épicée à dominante fruits rouges, cassis, mûre. Il ne manque certainement pas de chien.

### *Domaine La Croix Margot - AOC Meneteau Salon*

39€

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*

*Givry. Domaine Besson. Le Haut Colombien - AOC Givry*

59€



Le Givry rouge AOC « le Haut colombien » est caractérisé par l'expression de fruits rouges charnus et par des tanins veloutés qui lui confèrent une grande souplesse.

*Mercurey Sazenay 1<sup>er</sup> cru. Louis Jadot*

69€



*Appellation Mercurey 1<sup>er</sup> cru contrôlée*

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.

*Vosne-Romanée les Chaumes 1<sup>er</sup> cru - AOC Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> 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.

## VINS DU MONDE

*Italien : Lugana Tenuta Maiola*

29€



Un vin blanc sec expressif aux notes d'amande et de pêche et plein de finesse situé dans la région du Lac de Gande. charnu et fruité.

*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, 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€
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>Duئل à la pression</b> (25cl) .....	<b>6€</b>
(33cl) .....	7,0€
Picon bière (25cl) .....	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 .....	2,1€
Thé, Café crème, Chocolat chaud .....	3,9€
Cappuccino, café / Chocolat viennois ....	4,2€
Irish Coffee (Whisky) .....	10€
French Coffee (Cognac) .....	10€

## NOS COCKTAILS

Spritz (20cl) .....	9,5€
<b>Moscou mule</b> (20cl) .....	9,5€
Mojito (30cl) .....	10€
Les Enfants Sages sans alcool (20cl) .....	8€
Virgin Mojito sans alcool (20cl) .....	8€
<b>La Myrtille</b> (20cl) Purée de myrtille, sirop de mangue, Gimber, jus de citron, eau gazeuse .....	9€

## NOS CRÉATIONS (30cl)

<b>Cocktail du maïs</b> .....	<b>11€</b>
<b>La Rhubarbe</b> Purée de rhubarbe, Gin, sirop de fleur de Sureau, Chambard liqueur, fraise fraîche, jus de citron, top eau gazeuse .....	11€
<b>La pêche</b> Vodka, Amaretto, purée de pêche, citron, blanc d'œuf, tonic .....	11€
<b>L'ananas</b> Rhum blanc, purée d'ananas, sirop passion, citron, prosecco .....	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) .....	9€
Aberlour .....	12€
Scapa Glansa .....	13€
Rhum plantation XO .....	12€
Rhum Mezan XO .....	13€
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 .....	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€