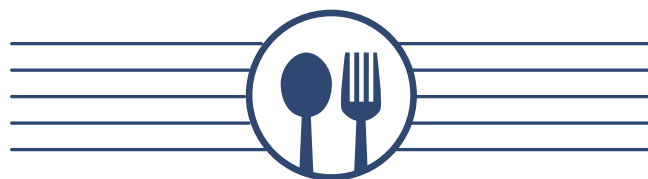




Cuisine & Vins

SYMPATHIQUES



Restaurant



LES ENFANTS SAGES

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



LES TAPAS

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

Burrata, pêche giurée,
basilic thaï à partager..... 9€

♥ La planche de tapas 13€

les fameux croque-monsieur à la truffe,
dés de gruyère Suisse, tomatade et toasts

LES ENTRÉES

Oeuf cocotte fermier à la truffe d'été,
mouillettes briochées 🌱 11€

Gaspacho, croûtons de brioche, chantilly
burrata-basilic 🌱 11€

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

Craquant de crabe, mayonnaise au yuzu,
sorbet gingembre 13€

Graulax de magret de canard, wasabi,
sorbet pomme 14€

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

LES PLATS

Le coup de ♥ de Mathieu Tigre qui pleure (220g/pers pour une ou deux personnes)

boeuf mariné à la thaïlandaise juste snacké 1 pers. 25€ ou 2 pers. 47€

Salade de chèvre comme je les aime 🌱 (Supp. magret de canard 4€) 19€

Tartare de boeuf Italien coupé au couteau

huile d'olive des Pouilles, parmesan, basilic, pignons de pin, roquette 22€

Coquelet rôti aux petits oignons, mayonnaise truffée 23€

Escalope de veau milanaise, sauce béarnaise 27€

Côte de boeuf Angus (1kg) à partager, sauce béarnaise 69€

Filet de dorade à la plancha, sauce vierge 21€

Tataki de thon aux graines de sésame et agrumes 24€

Ceuche de bar noix de coco, huile verte, oignon rouge, coriandre 24€

LA GARNITURE AU CHOIX

Frites maison, ratatouille, salade verte - Accompagnement en supplément 4€

DESSERTS

Riz au lait d' Antoine au caramel beurre salé	8€
Tarte fine aux abricots servie tiède, romarin & miel, glace au yaourt	9€
Soupe de pêches, chantilly lavande et gaufres fines	9€
Cube au chocolat noir de Valrhona, cœur cerises, biscuit chocolaté	11€
Frozen yogurt aux fruits rouges	11€
Profiteroles des enfants sages	12€
Le champagne gourmand	18€
Café ou thé gourmand	10€
Cocktail dessert : Le tiramisu miel, Ameretto, rhum brun, blanc d'œuf, ristretto	11€
Irish Coffee (Whisky) ou French Coffee (Cognac)	11€

MENU ENFANT 14€

JUSQU'À 12 ANS

Filet de dorade
ou jambon blanc
& frites

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

HÔTEL LILYBLOOM

Dix chambres d'hôtel situées dans le jardin en face du restaurant



Hôtel Lilybloom
Cocons Urbains

6, rue Gustave Lennier - Le Havre

Tél. 07 56 00 92 77

contact@hotellilybloom.fr

www.hotellilybloom.fr @hotellilybloom

CHAMPAGNES & VINS

LES BLANCS 12,5 CL

Quintessence	6,5€
Figure Libre Gayda	7,2€
Pauilly fumé	7,9€
♥ Pessac Léognan	9,9€
♥ Saint Romain	11,9€
Clos du Château	12,9€
Pernand Vergelesses	14€



VINS AU VERRE 12,5 CL

LES ROSÉS 12,5 CL

By Ott - Côtes de Provence	7€
Château de Romassan	
AOC Bandol	12€

LES ROUGES 12,5 CL

Pic Saint Loup	6,5€
Saint Amour	7,2€
Reuilly	7,8€
Croze Hermitage	9,4€
Pauillac	11,9€
Bourgogne En Montre Cul	12,5€
♥ Mercurey 1 ^{er} cru	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 - AOC 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.

Le coup de ♥ de Damien Saint Romain. Louis Jadot - AOC Saint Romain. 60€ 

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

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.

Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru Sous frétille. AOC Pernand Vergelesses. 86€ 

Chardonnay possédant une minéralité franche, puissante et généreuse et très floral.

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

Quintessence. Château Pesquié - AOC Ventoux 29€ 

Amplitude, fraîcheur et générosité : cette petite pépite du Rhône sud est à découvrir de toute urgence.

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 Colombier de Braun - Appellation Pessac Léognan - 2011

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.

Les Sieurs de Bellegrave - AOC Pauillac

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 final. Beaucoup de personnalité.

Smith Haut Lafitte - Grand cru classé de Graves 2011

180€

AOC Pessac Léognan

Château Smith Haut Lafitte 2011 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 Reuilly

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 Osmore - 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.

Cornas Les Empreintes - AOP Cornas

89€

Le Cornas Empreintes, une cuvée de petite production issue de vignes de 30 ans, offre beaucoup de densité et de profondeur, ainsi que de précision. Sa robe d'un pourpre profond est suivie d'un magnifique parfum de fruits noirs, de poivre et de fleurs de printemps. Une belle découverte.

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 *Appellation Mercurey 1^{er} cru contrôlée*

69€

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.

Geurey 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.

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€
Euian, Badoit 50cl .. 4,5€ 100cl ...	6,5€
Châteldon (75cl)	7,5€

BIÈRES ET APÉRITIFS

Heineken, Panaché, Monaco (25cl)	4,5€
Sérieux (50cl)	7,5€
Duel à la pression (25cl)	6€
(33cl)	7,0€
Pican bière (25cl)	5€
Bières bouteilles : (Blanche, Heineken sans alcool) ...	6€
L' Haurais 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'écolier (20cl) Purée de Passion, sirop Hibiscus, jus de citron, thé des alizée	9€

NOS CRÉATIONS (30cl)

Cocktail du mois

L'Aubépine Maker's Mark, Purée de fruits rouges, jus de citron, Verveine Citron du Jardin, Tonic à l'Hibiscus 12€

Lilybloom Limoncello, Porto Blanc, purée d'ananas, sirop de Gingembre, jus de citron, jus de passion

Le Directeur Vodka infusé à la Vanille, Brandy Abricot, Amaretto, jus de citron, Purée de poire, Prosecco

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	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€