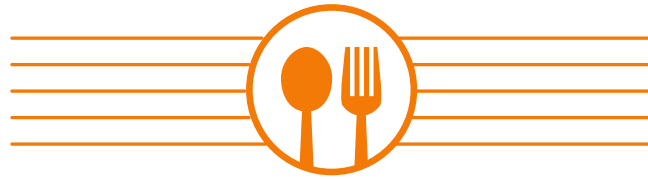


Cuisine & Vins

SYMPATHIQUES



Restaurant



LES ENFANTS SAGES

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



LES TAPAS

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF


Garlic bread au beurre de piment
d'Espelette avec jambon..... 11€
sans jambon..... 9€

♥ La planche de tapas 13€

Les fameux croque-monsieur à la truffe,
feuilletés gorgonzola, fromage fouetté au thon

LES ENTRÉES

Oeuf cocotte fermier, champignons,
échalotes, chips de lard, mouillettes
briochées 11€

Féta grillée au sésame, miel
& roquette  11€

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

Tartare de bœuf thaï coupé au couteau
(sésame, coriandre, gingembre citron vert) 12€

Terrine de foie gras et son chutney
pomme-coing 15€

Les huîtres de Tatihou
de Saint-Vaast-la-Hougue N°3
6 - 9 au 12..... 15€ - 22€ - 30€

LES PLATS

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

bœuf mariné à la thaïlandaise juste snacké 1 pers. 23€ ou 2 pers. 44€

Coquelet rôti au cidre et aux carottes 23€

Épaule de petit cochon confite à l'ail et romarin 2 pers. 48€

Cordon bleu (escalope de veau, jambon blanc, vieux comté) 24€

Ris de veau, sauce aux morilles..... 27€

Coquillettes, jambon à la truffe, vieux comté 20€

Coquillettes, vieux comté, sauce à la truffe..... 19€

Saumon à la Toscane (épinards, tomate, crème fraîche, basilic, parmesan) 24€

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

Filet de bar, sauce à l'estragon, grenade 21€

LA GARNITURE AU CHOIX

Frites maison, salade verte, riz basmati aux légumes - Accompagnement en supplément 4€

DESSERTS

Riz au lait d' Antoine au caramel beurre salé	8€
Crumble tout chaud aux fruits du moment et à la crème de la ferme	9€
Mousse au chocolat, noisettes torréfiées.....	10€
Brioche perdue, crème anglaise, caramel beurre salé	10€
Profiteroles des Enfants Sages	12€
Tartare de mangue, glace vanille-tonka, poivre de Sichuan	12€
Le champagne gourmand	18€
Café ou thé gourmand	11€
Irish Coffee (Whisky) ou French Coffee (Cognac)	11€

MENU ENFANT 14€

JUSQU'À 12 ANS

Filet de bœuf & frites
Ou coquillettes au comté,
jambon blanc
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



6 rue Gustave Lennier, Le Havre - 07 56 00 92 77 - contact@hotellilybloom.fr - www.hotellilybloom.fr - @hotellilybloom

CHAMPAGNES & VINS

LES BLANCS 12,5 CL

<i>Les Abelhas</i>	6,5€
<i>Le Tarral</i>	7,2€
<i>Pauilly fumé</i>	7,9€
♥ <i>Pessac Léognan</i>	9,9€
♥ <i>Montlouis sur Loire</i>	11,9€
<i>Clos du Château</i>	12,9€
<i>Pernand Vergelesses</i>	14€

VINS AU VERRE 12,5 CL

LES ROSÉS 12,5 CL

<i>By Ott - Côtes de Provence</i>	7€
<i>Château de Romassan</i>	
<i>A.O.C Bandol</i>	12€

LES ROUGES 12,5 CL

<i>Pic Saint Loup</i>	6,5€
<i>Saint Amour</i>	7,2€
<i>Sancerre</i>	8€
<i>Croze Hermitage</i>	9,4€
<i>Saint Estèphe</i>	10,4€
<i>Bourgogne En Montre Cul</i>	12,5€
♥ <i>Mercrey 1^{er} cru</i>	13€

LES CHAMPAGNES 75 CL

Théophile Maison Roederer

Roederer Collection 243

Roederer Millésimé uintage 2016

Coupe 13€ 62€

84€

110€



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 - A.O.C Bandol

58€



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

Mâcon Solutré-Pouilly - Pascal Renaud - AOP Mâcon Solutré-Pouilly 39€

Ce vin issu de vignes perchées sur le Mont de Pouilly, procure des vins fins, racés et minéraux sur les agrumes et le zeste.

Clos de la Chaise Dieu Monopole - Philippe Le Hardi

AOP Bourgogne Côte D'Or 48€

Ce vin offre un nez sur les fruits jaunes avec un côté toasté et un fumé très léger. Sa bouche est tonique, minérale, sur des notes de fruits blancs.

Le Clos du château de Meursault 66€ 

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.

Chassagne Montrachet. Louis Jadot - AOC Chassagne Montrachet 94€

Ce Chassagne offre un joli nez expressif aux notes beurrées briochées. Sa bouche est généreuse et longue portée sur un délicat boisé.

Corton Charlemagne. Louis Jadot - Grand cru 2018 263€

Le Corton Charlemagne du Domaine des Héritiers 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. Cuvee Melle de J. - 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.

Sancerre. Domaine Pré Semelé. AOC Sancerre. 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

Le coup de ♥ de Damien Montlouis Sur Loire sec Les Hauts de Husseau

Domaine de La Taille aux Loups. Jacky Blot. 65€ 

D'une couleur jaune pâle ornée de reflets verts et dorés, de caractère typiquement Chenin, son nez promet un mélange floral et fruité, où se mêlent des notes de fleurs blanches, d'agrumes, de fruits jaunes et de fruits secs, agrémenté d'une touche gourmande de brioche. En bouche, c'est un chenin sec à la fois équilibré et généreux, doté d'une remarquable tension minérale. La finale est longue et savoureuse. Un Chenin d'exception à n'en pas douter

RHÔNE

Les Abelhas- Domaine Saint-Etienne. AOP Côtes du Rhône 29€ 

Une robe couleur or clair aux reflets verts. Le nez offre au premier abord des nuances grillées se mariant à l'aération avec celles de poires et d'ananas. Percent également quelques notes de fenouil et d'aubépine

LES VINS BLANCS 75 CL

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

Châteauneuf-du-Pape Château Gigognan. Clos du Roi.

AOC Châteauneuf-du-Pape.

79€

Vignoble réputé de Châteauneuf du Pape, nous produisons cette cuvée confidentielle issue de Grenache, Clairette et Roussanne. 9 mois de barriques et d'amphores lui confèrent richesse aromatique et fraîcheur.

LANGUEDOC

Le Tarral. AOP Languedoc

34€



Une bouche fraîche et ronde, finesse sur des notes de miel d'accacia, onctueuse en final. 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

Chinon Rive Gauche. Les Galets. AOC Chinon 32€

Une couleur rubis avec quelques reflets violacés est très aromatique et agréable. Il a en bouche des arômes de fruits rouges (framboise) et de violette et des tanins souples. Une bonne présence et une finale déjà très harmonieuse.

Domaine Denizot Sancerre Osmoze - 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.

Bourgeuil Mi-Pente Domaine de la Butte, Jean-Philippe Blot 62€

Parcelle mythique de 5ha au cœur de la butte. Jacky et Jean-Philippe reprennent les codes de la Bourgogne pour créer leurs cuvées. Un grand cabernet franc à la trame élégante et complexe. Le vin est taillé pour la route.

RHÔNE

Les Albirzias. Domaine Saint-Etienne. AOP Côtes du Rhône 29€

La bouche développe des notes intenses de fruits noirs et de garrigue, qui s'équilibrent parfaitement avec les tanins soyeux de ce vin pour lui conférer une belle complexité caractéristique des Côtes-du-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

Pinot Noir Vieilles Vignes. Philippe Le Hardi. AOP Bourgogne 46€

Un vin très fruité aux arômes de fruits rouges et noirs mûrs. 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 69€ 
Appellation Mercurey 1^{er} 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.

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.

Nuits-Saint-Georges Les Porets 1^{er} Cru. Domaine Faiveley 150€

Un joyau de la Bourgogne, au nez se dévoilent des arômes de fruits noirs accompagnés d'un soupçon de bois et de fumée. En bouche, le vin débute par une sensation ronde et généreuse, puis se développe en puissance et en structure.

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, 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)	6,5€
Evian, 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€
Picon bière (25cl)	5€
Bières bouteilles : (Blanche, Heineken sans alcool) ...	6€
Apolline : (Framboise, Pêche)	6,5€
L' Havaïsi Bière : (Blonde, IPA, Bière du moment) .	7,4€
Verre de cidre Le Manoir d' Apreval (16cl) ..	5€
Cidre Le Manoir d' Apreval (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€
La Grande École (20cl) sirap de vanille, jus de citron à la fleur d' oranger, infusion menthe, tonic	9€

NOS CRÉATIONS (30cl)

Cocktail du mois	12€
Le Vent d' Ouest gin infusé à la mertensia, cointreau, jus de citron et purée de pomme	12€
Les Pins de césar vodka, liqueur imperial, purée de mangue, jus de citron, jus de carottes, pamplemousse frais	12€
Janine poire william, liqueur de grenade, jus de litchi, sirap de framboise et champagne	12€

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 Plantation XO	12€
Rhum Mezan XO	13€
Rhum J.M. Millésime 2012	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€