

10 ans déjà...quelle aventure ! Sans vous rien n'aurait été possible - Merci du fond du cœur - Des mariages, des fêtes, des soirées entre amis, et même quelques personnalités surprenantes ; on ne va pas se mentir, croiser un lieu de rencontres, de partage et de beaux souvenirs - Hâte de continuer à écrire la suite de cette belle histoire avec vous.



LES ENFANTS SAGES

2015 - 2025

David Beckham, ça reste un moment mythique pour nous ! Bien plus qu'un restaurant :

10 ANS



LES TAPAS

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

Les fameux croque-monsieur à la truffe - les 6 12 €

♥ La planche de tapas 13 €

Croque-monsieur à la truffe, croquetas de jambon ibérique et raïta

LES ENTRÉES

Oeuf parfait de la ferme, crème de parmesan, chips de bresaola et oignons frits (Option Végé) 11 €

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

Gaspacho de tomate, burratina et basilic 🍷 🌿 12 €

Emietté de crabe, citron combava, sorbet gingembre 15 €

Gravlax de magret de canard, wasabi, sorbet pomme 🌿 14 €

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

LES PLATS

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

boeuf mariné à la thaïlandaise juste snacké 1 pers. 23 € au 2 pers. 45 €

Côte de cochon normand cuite tout doucement à la Duvel 23 €

Ris de veau, sauce aux morilles 🌿 27 €

Bavette grillée, échalotes confites 🌿 21 €

Piccata de poulet fermier au citron 🌿 22 €

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

Coquillettes, jambon à la truffe, vieux comté 20 €

Tataki de thon sauce Yakumi 🌿 24 €

Tartare de saumon (graines de sésame au yuzu, câpres, gingembre et citron) 🌿 25 €

Filet de bar, sauce au fenouil et à l'orange 🌿 22 €

LA GARNITURE AU CHOIX

Frites maison, salade verte, pommes de terre rôties au beurre, Carottes mijotées 🌿
Accompagnement en supplément 4€

MENU DÉJEUNER

HORS DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

23 € ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT

29 € ENTRÉE + PLAT + DESSERT



Carpaccio de bœuf & roquette 🌱

Gaspacho de tomate et basilic 🍷 🌱

Bavette grillée, échalotes confites 🌱

Filet de bar, sauce au fenouil et à l'orange 🌱

Riz au lait d'Antoine au caramel beurre salé 🌱

Crumble tout chaud aux fruits du moment

New!



DESSERTS

New! La pâtisserie - à choisir sur plateau - en partenariat avec un artisan local ... 10 €

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 €

Nos verrines de glaces - réalisée par un artisan haurais (parfum au choix) 8 €

La cacahuète : Crème glacée cacahuète & caramel coulant, crème glacée vanille & cacahuètes

La framboise : Sorbet framboise & coulis de framboise, crème glacée pistache

Glace colonel - sorbet citron, vodka 🌱 11 €

MENU ENFANT 14 €

JUSQU'À 12 ANS

Bavette grillée
ou Coquillettes comté, jambon

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

10 ANS DÉJÀ... ET QUELLE AVENTURE !

En 2015, on est tombés sous le charme de cette vieille maison un peu oubliée, qui avait tant d'histoires à raconter. Après des mois de travaux, de poussière et de défis, Les Enfants Sages ouvraient enfin leurs portes. Depuis, grâce à vous, cette maison est devenue bien plus qu'un restaurant : un lieu de rencontres, de partage et de beaux souvenirs.

Pendant ces 10 ans, on a eu la chance d'accueillir des centaines d'événements : des mariages, des fêtes, des soirées entre amis, et même quelques personnalités surprenantes (on ne va pas se mentir, croiser David Beckham, ça reste un moment mythique pour nous !).

Et puis, il y a vous. Vous qui venez en famille, entre collègues, en amoureux ou en solo. Vous qui faites vivre ce lieu au fil des saisons, qui revenez encore et encore, et qui nous poussez à nous réinventer chaque jour. Sans vous, rien de tout ça n'aurait été possible.

Alors pour ces 10 belles années, pour tous ces moments partagés, merci du fond du cœur. Et surtout... on ne s'arrête pas là ! Hâte de continuer à écrire la suite de cette belle histoire avec vous.

À très bientôt autour d'une bonne assiette!

L'équipe des Enfants Sages





CHAMPAGNES & VINS



VINS AU VERRE 12,5 CL

LES BLANCS 12,5 CL

Beaujolais Blanc	7,9€
Bourgogne Cuvée Latour	8,5€
Montagny 1 ^{er} Cru	13€
Pauilly les moulins à vent	9,9€
La Petite Verdière	6,9€

LES ROSÉS 12,5 CL

Château Raubine	
Côtes de Provence	7,5€

LES ROUGES 12,5 CL

Saint Amour	8,3€
Sancerre	10,5€
Haute cote de beaune	13€
La petite Verdière	6,5€
Pic Saint Loup	7€

LES CHAMPAGNES 75 CL

Théophile Maison Roederer	Coupe 14€	69€
Roederer Collection 243		84€
Roederer Millésimé uintage 2016		110€



LES VINS ROSÉS 75 CL



Château Raubine-Cru Classé-Premium

Ce Vin offre un magnifique bouquet raffiné, concentré et fruité, aux senteurs d'abricot et de pêche blanche.

39€

Magnum 84€ 

LES VINS BLANCS 75 CL



BOURGOGNE

- «Bourgogne «Cuvée Latour» 39€ 
«Le Bourgogne Blanc «Cuvée Latour» est élaboré à partir d'une sélection des meilleurs Chardonnays de la Côte Chalonaise. Il en résulte un vin authentique à la consistance et à la finesse dignes des beaux villages blancs»
Clos de la Chaise Dieu Monopole
- Philippe Le Hardi - AOP Bourgogne Côte D'Or 49€
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.
- Montagny 1^{er} Cru Montorge 61€ 
Ce Montagny 1^{er} cru offre un nez concentré, avec de belles notes de fruits frais (abricot et agrumes). En bouche un vin bien structuré, avec une belle minéralité.
- Givry domaine Voarick 72€
En bouche, des notes de fruits à chair blanche avec une jolie minéralité et un boisé bien fondu. Un vin équilibré entre tension et rondeur. Belle fraîcheur et longueur.
- Pouilly-Fuissé - Château-Fuissé - 1^{er} Cru Le Clos 145€
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. Les Moulins à Vent - AOC Pouilly Fumé 46€ 1/2 Bout. 22€ 
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 . 56€
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. 69€
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

- Domaine de la Petite Verdière. 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.
- Saint Péray «les Tanneurs» - AOC Saint-Péray 45€
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. 83€
AOC Châteauneuf-du-Pape.
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

- La fonte blanche château caraquilhes AOP Corbières 32€
Une bouche fraîche et ronde , finesse sur des notes de miel d'accacia, onctueuse en final . Une belle découverte.

LES VINS BLANCS 75 CL

BEAUJOLAIS

Domaine de Boischamp. AOP Beaujolais Village

36€



Un chardonnay beaujolais charmeur, Un très bel équilibre marqué par les fruits et une belle touche minérale en fin de 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.

Le Colombier de Braun - Appellation Pessac Leognan

56€

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.

Le coup de ♥ de Dennis R de Rieussec. AOC Bordeaux

78€

Ce Vin blanc sec de Rieussec est une pépite, des notes de thym, de citron, d'agrumes verts comme le combava et le citron vert. L'ensemble est légèrement fumé et vanillé avec un côté végétal frais. A découvrir !

LES VINS ROUGES 75 CL



BORDEAUX

Château Belles-Graves. AOC Lalande de Pomerol

52€

Ce lalande de pomerol offre une belle fraîcheur gourmande mêlant petits fruits rouges et noirs. Les tannins sont bien présents et la finale joliment boisée.

Les Sieurs de Bellegrave - AOC Pauillac

64€

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.

Le Clos du Marquis - AOC Saint Julien

138€

Réussite exceptionnelle, la bouche affiche ainsi une grande finesse et une texture très savoureuse sur le fruit, avec une longueur remarquable. Un péché mignon.

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 Delaporte Sancerre Chauignol - Sancerre rouge AOP

54€




Un vin élégant et juteux doté d'agréables notes de fruits rouges frais. Finesse et profondeur s'associent parfaitement apportant équilibre et volupté à ce pinot noir.

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

68€

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.

LANGUEDOC

Pic Saint Loup - Les déesses muettes « exception » 30€ 
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.

RHÔNE

Domaine La Petite Verdrière. AOP Grignan les Adhémar 29€ 

Le syrah et le grenache offre une belle palette aromatique avec des notes expressives de fruits rouges et noirs, des tanins fins et fondus, et une touche poivrée.

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 48€ 

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.

Le coup de ♥ de Mathieu Hautes-Côtes de Beaune Au Paradis 59€ 

Ce vin frais et dynamique séduit par ses saveurs de fruits croquants et sa finale tout en harmonie. Une cuvée gourmande et accessible, parfaite pour des moments de convivialité.

Bourgogne en Montre Cul, Château Marsannay 68€

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

Gevey 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 joyaux 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 36€ 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€
Sirop 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€
Saint Joseph : (Blonde, IPA, Blanche, Fruitée) ...	7,40
Apolline : (Framboise, Pêche)	6,5€
Heineken 0,0	6€
Verre de cidre Le Manoir d'Apreval (16cl) ..	5€
Cidre Le Manoir d'Apreval (75cl)	15€
Coupe de Champagne (12cl)	14€
Kir (12cl)	4,5€
Kir Royal (12cl) ...	12,5€
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	2,4€
Thé, Café crème, Chocolat chaud	3,9€
Cappuccino, café / Chocolat viennois ...	4,7€
Irish Coffee (Whisky)	12€
French Coffee (Cognac)	12€

NOS COCKTAILS

Spritz (20cl)	10€
Hugo Spritz (20cl)	12€
Mojito (30cl)	10€
Les Enfants Sages sans alcool (20cl)	8€
Virgin Mojito sans alcool (20cl)	8€
Homemade IceTea (20cl) Sirop thé Matcha, jus de citron, thé vert à la menthe	9€

NOS CRÉATIONS (30cl)

Cocktail du maïs	12€
Le Verger Vodka, Liqueur de Saint Germain, purée de Poire, jus de citron, jus de pomme	12€
Le Tropical Rhum Blanc, purée de mangue, eau de coco, jus de citron, sirop de vanille	12€

Le Floral Gin, sirop de framboise, jus d'orange, jus de citron, Liqueur d'abricot	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 2013	16€
Rhum Clément 2002	22€
Plymouth Gin	9€
Gin Citadelle	11€
Roku Gin	12€

DIGESTIFS (4cl)

Calvados d'exception 18 ans	14€
Calvados Arrangé By Rollon	10€
(Ananas Passion), (Mangue Citron), (Orange Basilic)	
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€