

Cuisine & Vins

SYMPATHIQUES

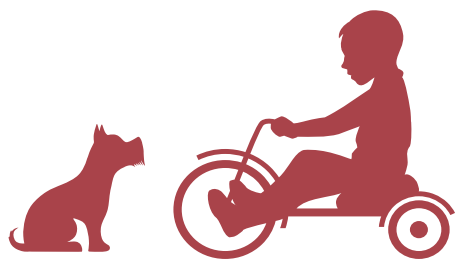


Restaurant



LES ENFANTS SAGES

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



LES TAPAS

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

Les fameux croque-monsieur à la truffe - les 6 13 €

♥ La planche de tapas 14 €

Rillettes de saumon sur pain d'épices, croque-monsieur à la truffe, pickels de légumes & champignons au pistou

LES ENTRÉES

Pâté en croûte aux pistaches 11 €

Oeuf parfait de la ferme, champignons forestiers, lard paysan fumé aux épices, crumble noisette 12 €

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

Velouté de légumes du moment 🍃 10 €

Le coup de ♥ de Léa Raviole de langoustine, bouillon thaï 14 €

Terrine de foie gras à la liqueur de fleur de sureau, chutney ananas, hibiscus 🌿 16 €

Les huîtres de Tatihou de Saint-Vaast-la-Hougue N°3 🌿
6 - 9 ou 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. 24 €* ou 2 pers. 47 €*

Sauté de porc à l'asiatique comme un bourguignon 20 €*

Bavette grillée, échalotes confites 🌿 22 €*

Parmentier de canard à la patate douce 23 €

Côte de veau T-bone, sauce aux morilles 27 €*

Souris d'agneau à la Duvel cuite lentement et ses petits légumes 28 €

Gratin de ravioles du Dauphiné, comté et crème à la truffe 🍃 21 €

Tataki de thon sauce Yakumi 24 €*

Gambas sauce à la vanille de Madagascar 🌿 25 €*

Filet de bar à la plancha, carottes marinées 🌿 22 €*

LA GARNITURE AU CHOIX

Accompagnement au choix inclus à choisir pour les plats avec *
Frites maison, salade verte, purée de patate douce, riz 🌿

Accompagnement en supplément 4€

MENU DÉJEUNER

HORS DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

24 € ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT

30 € ENTRÉE + PLAT + DESSERT



Pâté en croute aux pistaches
Velouté de légumes du moment 🌱 🌾

Sauté de porc à l'asiatique comme un bourguignon*

Gratin de ravioles du Dauphiné, comté et crème de chou-fleur 🌱

Riz au lait d'Antoine au caramel beurre salé 🌾

Crumble tout chaud aux fruits du moment

DESSERTS

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 - réalisées par un artisan haurais (parfum au choix) 🌾 8 €

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

La créole : Crème glacée au chocolat noir coulis de banane, raisins secs au rhum, sorbet banane, coulis de chocolat

Glace colonel - sorbet citron, vodka 🌾 11 €

MENU ENFANT 14 €

JUSQU'À 12 ANS

Bavette grillée
ou Filet de bar,

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

La Petite Verdière	7€
Picpoul	7,1€
Pauilly fumé	9,9€
Bourgogne Clos de la chaise	12€
Saint Joseph	13,5€

LES ROSÉS 12,5 CL

Château Raubine
Côtes de Provence

7,5€

LES ROUGES 12,5 CL

Pic Saint Loup	7€
Saint Amour	8,3€
Pessac Léognan	11€
Croze Hermitage	12€
Haute Côte de Beaune	13€

LES CHAMPAGNES 75 CL

Théophile Maison Roederer

Roederer Collection 243

Roederer Millésimé vintage 2016

Coupe 14€

69€

84€

110€

LES VINS ROSÉS 75 CL



Château Raubine-Cru Classé-Premium

39€

Magnum 78€ 

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



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

LES VINS BLANCS 75 CL



BOURGOGNE

Haute côte de nuit AOC Bourgogne Albert Bichat

40€

Bouquet d'une belle intensité avec une dominante d'arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes (prune, mirabelle). Franche et équilibrée, la bouche dévoile une agréable fraîcheur et une belle minéralité.

Clos de la Chaise Dieu Monopole

Philippe Le Hardy - 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.

Le coup de ♥ de Damien Mercurey blanc Domaine Faiveley

72€

Mercury ce vin dévoile de délicats arômes de fruits et de fleurs. En bouche, il séduit par son équilibre parfait et sa fraîcheur agréable, offrant une expérience légère et harmonieuse.

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

Valençais BLANC « Les Hauts Taillons »

30€

Arômes délicats de fleurs de printemps. En bouche, une belle alliance de fraîcheur minérale, de fruits et de générosité.

Le coup de ♥ de Dennis 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.

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 Verdrière. 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. Permet également quelques notes de fenouil et d'aubépine.

Saint Desirat Saint Joseph blanc Cuvée Cote Diane AOP

62€



Jolie robe jaune paille brillante. Nez gourmand de fruits blancs avec des notes de vanille et de beurre. En bouche, une attaque vive, des touches boisées et épicées, puis une finale longue et équilibrée.

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

AOC Châteauneuf-du-Pape.

83€

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.

LES VINS BLANCS 75 CL

LANGUEDOC

Picpoul Pinet Ormarine AOC

32€



Attaque vive et fraîche, arômes d'agrumes et de litchi, avec une touche beurrée et une finale tendre et équilibrée.

PROVENCE

Val Joanis Luberon

29€

Robe brillante et élégante. Nez délicat aux notes florales et de pêche blanche. Bouche charnue, fraîche et vive, portée par une belle tension et une finale légèrement amère.

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

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.

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

La grande Ferrade Pessac Léognan - AOP

52€



Merlot majoritaire, aux arômes de cassis et cerise, souple en bouche, avec des tanins fins apportés par le Cabernet Sauvignon.

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.

LANGUEDOC

*Pic Saint Loup - Les déesses muettes « exception »
AOC Pic Saint Loup*

30€



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

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.

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.

Santenay Clos Gatsulard Louis Jadot - AOC Bourgogne

74€

Vin aux notes florales et fruitées avec une pointe d'arôme de réglisse. En bouche, ce vin offre une attaque profonde avec une belle intensité dans les tanins qui restent malgré tout discrets.

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€
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)	5€
Sérieux (50cl)	7,5€
Duel à la pression (25cl)	6€
(33cl)	7,5€
Picon bière (25cl)	6€
(50cl)	9€
Saint Joseph : (Blonde, IPA, Blanche, Fruitée)	7,4€
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)	9€
Rhum Havana negro especial (4cl)	9€
Addition soda	+1€
Addition tonic	+1,5€

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) Liqueur de fleur de sureau	12€
Mojito (30cl)	10€
Les Enfants Sages sans alcool (20cl)	8€
Virgin Mojito sans alcool (20cl)	8€
Apple pie (20cl) Jus de pomme artisanal, jus de citron, sirop de spéculos et Perrier.	9€

NOS CRÉATIONS (30cl)

Cocktail du mois	12€
L'agrumes Vodka infusée au citron Combawa, Vermouth à l'essence d'agrumes jus de citron, sirop d'orange, Tonic.	12€
Benedict's tea Rhum Ambré, Benedictine, sirop de framboise, jus de citron, infusion Verveine du Jardin.	12€
Pisco Brise Pisco, purée d'ananas, jus de pamplemousse, jus de citron, Prosecco	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	9€
Bourbon maker's mark	10€
Aberlour	12€
Scapa Glansa	13€
Talisker whisky tourbé	15€
Rhum Plantation XO	12€
Rhum La Hechicera	13,5€
Rhum J.M Millésime 2013	16€
Rhum Clément 2002	22€
Plymouth Gin	9€
Gin Citadelle	11€
Roku Gin	12€

DIGESTIFS (4cl)

Calvados XO By Rollon	
Le Jeanneton (min. 10 ans)	11€
Calvados Xo By Rollon (min. 15ans)	15€
Calvados Arrangé By Rollon	10€
(Ananas Passion), (Mangue Citron), (Poire, Cacao)	
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€