



BIENVENUE AUX ENFANTS SAGES

J'ai imaginé ce lieu comme une maison. Une maison de famille où l'on se sent bien dès les premiers pas, où l'on a envie de s'installer, de rester, de revenir.

J'ai repensé la décoration, les matières, les lumières, les détails... pour créer une atmosphère chaleureuse et vivante. Un endroit qui ressemble à ces lieux où l'on partage plus qu'un repas : des moments.

Entrez, installez-vous. Ici, le temps ralentit... puis s'anime.

On commence autour d'un verre, quelques assiettes au centre de la table, des saveurs qui circulent, des conversations qui s'installent. On goûte, on partage, on rit, on commande encore un peu.

Aux Enfants Sages, il n'y a pas de règle figée. On vient pour un dîner, pour un rendez-vous, pour se retrouver entre amis ou en famille. La lumière évolue au fil des heures, la musique accompagne doucement, les cocktails arrivent, les assiettes continuent de se poser au milieu de la table.

J'ai voulu un lieu libre et chaleureux, où l'on savoure autant l'instant que ce qu'il y a dans l'assiette.

Prenez le temps. Partagez. Laissez la soirée vous surprendre.

Léa Lassarat

NOS CRÉATIONS

4CL MINIMUM D'ALCOOL

HH

Réenchanteur <i>Végétal & acidulé</i>	14	11
Tequila, concombre frais, basilic, ananas, citron vert		
Coup de théâtre <i>Gourmand & velouté</i>	14	11
Whisky, amaretto, pomme, citron, touche vanillée		
Jardin intérieur <i>Frais & végétal</i>	14	11
Gin, matcha, citron, menthe fraîche		
Coup de soleil <i>Fruité & ensoleillé</i>	14	
Rhum, mangue, citron, pomme		
Temps forts <i>Fumé & exotique</i>	14	
Mezcal, fruit de la passion, citron, coriandre		

NOS COCKTAILS CLASSIQUES

4CL MINIMUM D'ALCOOL

Negroni	12
Gin, Campari, Vermouth rouge	
Porn Star Martini	14
Vodka, passion, vanille, citron vert, Prosecco	
Spritz	12
Aperol, Prosecco, eau gazeuse	
<i>Egalement disponible sans alcool</i>	
Hugo Spritz	14
Aperol, Prosecco, liqueur de sureau, eau gazeuse	
Daiquiri Fraise	12
Rhum Havana club 3 ans, purée de fraise, jus de citron	
Pimm's	12
Pimm's n°1, fruits frais, limonade	
Bellini	16
Champagne Théophile Roederer, purée de pêche	
Mule	12
Vodka, citron vert, ginger beer	
<i>(option : demander au bar pour une version Gin ou Mezcal)</i>	
Mojito	12
Rhum, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	
<i>Egalement disponible sans alcool</i>	

NOS CRÉATIONS SANS ALCOOL

		HH
Bel ouvrage	Thé earl grey, citron, sirop orange, mousse de brioche toastée	10 8
Voyage dans le temps	Rose, litchi, jus de cranberry, citron, fruits rouges	10 8
Comme une oasis	Bouquet d’herbes fraîches, pomme verte, gimber, citron, tonic	10

LES SHOOTERS

Entre ciel et mer	Gin, violette, citron	4,5
Dolce Vita	Limoncello, pomme verte	4,5

PICHETS DE COCKTAILS 1L

Pimm’s N°1	36
Spritz (classique ou déclinaisons)	36
Moscow Mule / London Mule / Jamaican Mule	38

SPRITUEUX

WHISKY 4CL

Bushmills	10
Jack Daniel's	11
Aberlour 12 ans	15
Laphroaig 10 ans	16
Glenfiddich 15 ans	18
Blanton's Original Bourbon	17
Lagavulin 16 ans	21
Addition soda	+1,5

RHUMS 4CL

Hampden	12
Botran 15 ans	12
Bumbu XO	14
Rhum JM 2012	15
Rhum JM Cuvée Canopé Hors d'âge	36
Plantation XO	15
Zacapa Solera	16
Zacapa Centenario XO	28
Trio dégustation	32
(3x2cl : Hampden 5 ans / Rhum XO / JM Hors d'âge)	

GINS 4CL

Gin tonic au Tanqueray	11
Gin L'Acrobate	11
Gin Mare	12
The Botanist	15
Hendrick's	11
Roku (Japon)	16
Du Grand Nez (gin à la truffe)	18
Gunpowder Drumshanbo	17
Addition tonic Fever Tree	+1,5

VODKA 4CL

Madame Vodka	12
Zubrowka	15

BIÈRES

PRESSION	25CL	50CL
Duvel 8,5°	6,5	10
Mont Blanc blonde 5,8° (sans gluten)	6	9
BOUTEILLE		
Heineken 0% 33cl		6
Liefmans Fruitesse 0% fruits rouges 33cl		6
Chouffe Framboise 33cl		7

CAFÉS & THÉS

Expresso	3
Allongé	3
Café crème	4,5
Sélection de thés et tisanes	4,5

EAUX & SOFTS

Kombucha 33cl <i>(gingembre citron /passion / pêche)</i>	7
Evian/Badoit 50cl	4,5
Evian/Badoit 1L	6,5
Châteldon 75cl	7,5
Coca-Cola 33cl	5
Coca-Cola Zéro 33cl	5
Perrier 33cl	5
Ice Tea 25cl	5
Sirop à l'eau 25cl	3
Diabolo 25cl	4
Jus de fruits 25cl	5,5
Thé glacé maison 33cl	7
Jus de rhubarbe pétillant 25cl	8

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Campari Martini 6cl	8,5
Pastis Ricard 2cl	5
Menthe Pastille 4cl	9
Limoncello 5cl	9
Calvados Whisky Cask Finish Roger Groult 4cl	14
Calvados Hors d'Âge +25 ans Roger Groult 4cl	16
Cognac Hennessy 4cl	12
Martingale Cognac 4cl	18
Cognac Gautier XO 4cl	29
Autres apéritifs ou spiritueux sur demande	

VINS BLANCS

Enciero (Espagne) DO Navarra <i>Léger, franc, fruité</i>	7	27
Sancerre AOC Domaine du Pré Semelé <i>Ample, minéral, fruité</i>	9	49
Pouilly-Fumé AOC Château Favray <i>Rond, frais, fruits blancs</i>	9,5	52
La Clape AOC Gérard Bertrand <i>Élégant, vivace, Minéral</i>	8	42
Mercurey AOC Domaine Faiveley <i>Expressif, Structuré, persistant</i>	15	72
AOC Meursault Clos du Château de Meursault <i>Riche,Beurré, élégant</i>	14	68
AOC Meursault ‘Les Dressoles’ Château de Meursault <i>Floral, tendu, gourmand</i>		110
Puligny-Montrachet 1^{er} Cru AOC ‘Les Champcanets’ <i>Précis, généreux, vibrant</i>		260
Sauternes AOC Les Garonnelles <i>Rond, fruité, liquoreux</i>	10	52

CHAMPAGNES	 
Théophile – Maison Roederer	14 62
Louis Roederer millésimé vintage 2016	110
Ruinart Blanc de Blancs	240
Dom Pérignon vintage	390

VINS ROSÉS	 
Côtes de Provence AOC Château Roubine - Cru classé <i>Frais, élégant, floral</i>	8 38

VINS ROUGES

Saint Amour AOC Domaine Hamet Spay
Gourmand, fruité, velouté



7,5

36

Pic Saint-Loup AOC Languedoc
Gérard Bertrand
Chaleureux, épicé, intense

8,5

38

Côtes de Gascogne IGP
Chambre d'Amour - Lionel Osmin & Cie
Frais, séducteur, rond (servi frais)

7

36

Bourgogne AOC Bourgogne du Château
Château de Marsannay
Croquant, authentique, équilibré

9

42

Savigny-lès-Beaune Château de Meursault
Fin, délicat, harmonieux

14

62

Volnay 1^{er} Cru AOC Château de Marsannay
Soyeux, fin, persistant

180

Magnum 1,5L 280

Jeroboam 3L 590

Châteauneuf-du-Pape AOC
La Bernardine - Chapoutier
Généreux, profond, intense

15

69

Lalande-de-Pomerol AOC
Château la Croix Bellevue
Cassis, épicé, puissant

11

45

CARTE DES VINS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Verre de vin 12,5 cl - Bouteille 75 cl - Modes de paiement (espèces, CB) - Prix nets, service compris

RECOMMANDATION DU CHEF :
2 À 3 ASSIETTES PAR PERSONNE

Houmous de pois cassés , citron confit, herbes & gremolata de pistaches, pain schiacciata 🍽️	11
Carpaccio de betteraves , pralin de noix de cajou & huile noire de balsamique 🍽️	12
Tartare de bœuf coupé au couteau , brioche grillée, œufs de poisson 🐟🐟	16
Poireaux vinaigrette au curry , yaourt acidulé, noisettes torréfiées 🍽️	11
Burrata des Pouilles , pesto de pistaches & citron 🍽️	13
Les fameux croque-monsieur à la truffe 🍽️	13
Ceviche de dorade royale , leche kalamansi, pamplemousse, citron caviar 🐟	14
Les couteaux farcis au beurre de piment d'Espelette 🐟	12
Manti raviolis turcs farcis au bœuf et façonnés à la main, sauce yaourt aux épices libanaises 🌶️	13
Frites maison , huile de truffe, parmesan 🍽️	8
Les 6 huîtres de Tatihou N°4 Saint Vaast la Hougue 🐟	15
Pleurotes rôties , œuf parfait, crème de petits pois 🍽️	13
Tigre qui pleure , bœuf mariné à la thaïlandaise, juste snacké 🍽️	15
Tacos de poulet , sauce cheddar, pickles d'oignons rouges, herbes, chipotle 🍽️	14
Camembert rôti au miel , pommes caramélisées & crumble noisettes-Sarrasin 🍽️	13
Pain schiacciata à la tomate , huile d'olive & levain de blé	2,5
Tiramisu à la louche	9
Le cookie mi-cuit , pépites de chocolat, praliné-cajou, noisettes torréfiées, glace vanille de Madagascar	10
Soupe de fraises , menthe-gingembre	9

TOUTE LA CARTE, HORS DESSERT 193 €
Idéal pour 5 / 6 personnes



SOIR :

Lundi - mardi - mercredi

17h30 - 19h : Boire un verre & grignoter

A partir de 18h30 : Dîner

Jeudi - vendredi - samedi

17h30 - 19h : Boire un verre & grignoter

A partir de 18h : Dîner

A partir de 21h30 et jusque 1h : La lumière baisse, la musique s'intensifie légèrement, les cocktails et les assiettes circulent... la soirée continue !

MIDI :

Samedi à partir de 12h

Le restaurant est ouvert à tous.

Du lundi au vendredi inclus, Les Enfants Sages ouvrent sur demande pour des déjeuners de groupe pensés comme une véritable expérience gourmande.

Sur réservation (minimum 2 jours ouvrés), à partir de 6 convives, nous imaginons un menu en plusieurs petites assiettes, à choisir à l'avance, selon deux formats :

- Un esprit très convivial, avec une succession de petites assiettes à partager
- Ou une composition individuelle de 2 à 3 petites assiettes par personne

Salon dédié ou privatisation selon le nombre de convives et la disponibilité.

Aux beaux jours, les déjeuners peuvent également être accueillis dans le jardin.

Si vous souhaitez organiser un événement privé ou professionnel, contactez notre service commercial par mail à contact@restaurant-lesenfantssages.com