

Cuisine & Vins

SYMPATHIQUES



LES ENFANTS SAGES

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



LES TAPAS

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

Les fameux Croque-Monsieur
à la truffe Les 4 8€
Les 6 12€

♥ La planche de tapas 13€

Wraps gourmands, sablés parmesan,
brochette bresaola

LES ENTRÉES

Oeuf cocotte fermier, crème de gorgonzola,
noix, fondue de poireaux, mouillettes au
beurre de ferme 10€

Poêlée de champignons, crème d'ail,
chips de lard fumé 12€

Les couteaux farcis au beurre d'ail
d'Isigny Sainte-Mère 12€

Terrine de foie gras maison & chutney .. 15€

Ravioles à la chair de crabe,
bouillon thaï & coriandre 14€

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



LES PLATS

Anglet de bœuf grillé, sauce ananas & coriandre 19€

Le coup de ♥ de Mathieu Tigre qui pleure (220g/pers pour une ou deux personnes)
bœuf mariné à la thaïlandaise juste snacké 1 pers. 25€ ou 2 pers. 47€

Épaule de cochon de la ferme confite à l'ail et romarin
(pour 2 personnes - 20 min d'attente) 52€

Ris de veau, sauce aux morilles 27€

Suprême de poulet fermier Marengo (sans gluten, sans lactose) 21€

Filet de bar, huile d'olive, jus de yuzu, grenade 22€

Cocotte d'aiglefin, sauce coco curry coriandre 22€

Tataki de thon aux graines de sésame et agrumes 24€

Coquillettes artisanales havaïses, jambon à la truffe, vieux comté 20€

Coquillettes artisanales havaïses, vieux comté, sauce à la truffe 19€

LA GARNITURE AU CHOIX

Frites maison, coquillettes artisanales au beurre, légumes de saison et salade verte
Accompagnement en supplément 4€

DESSERTS



Riz au lait d' Antoine au caramel beurre salé	8€
Paulova aux fruits exotiques	9€
Crème brûlée Piña Colada	9€
Profiteroles des enfants sages	11€
Brioche perdue, caramel beurre salé, crème anglaise à la fleur d' oranger	9€
Le champagne gourmand	18€
Café ou thé gourmand	10€
Cocktail Tarte Tatin	11€
Irish Coffee (Whisky) ou French Coffee (Cognac)	10€

MENU ENFANT 13€

JUSQU'À 12 ANS

Onolet grillé,
ou coquillettes & 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



TRAVERSEZ LE JARDIN, VOUS Y ÊTES !
OUVERT TOUTE L'ANNÉE, DU LUNDI AU DIMANCHE

Cours de cuisine - Ateliers de loisirs - Formations - Food Hall - Hôtel - Événements

WWW.LA-GRANDE-ECOLE.FR - SUIVEZ-NOUS !   



CHAMPAGNES & VINS

LES BLANCS 12,5 CL

Beaujolais Blanc	6,5€
♥ Pauilly fumé	7,8€
Picpaul	8,5€
♥ Saint Joseph	9,5€
Saint Aubin	13€
Chassagne Montrachet	14€



VINS AU VERRE 12,5 CL

LES ROSÉS 12,5 CL

By Ott - Côtes de Provence 7€

LES ROUGES 12,5 CL

Pic Saint Loup	6,5€
Fleurie	7,8€
Saint Joseph	9€
Pessac Léognan	11€
♥ Givry, AOC Givry	12€
Mercrey 1 ^{er} cru	13,5€

LES CHAMPAGNES 75 CL

Théophile Maison Roederer
Roederer Collection 242
Roederer Millésimé vintage 2014

Coupe 12€

58€ Magnum 110€

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

54€

Magnum 90€

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

LANGUEDOC

Domaine de la Croix Gratiot Bréchallune - AOP Picpoul de Pinet 38€



Un 100% Picpoul élevé en jarres en grès pour cette cuvée à forte personnalité, sur cette appellation d'ordinaire produisant des vins légers et désaltérants. Ce vin se révèle frais et intense, construit sur une large palette aromatique représentative de tous les citrus : pomelo, cédrat, kumquat, gingembre confit, écorce d'agrumes. Vin biologique certifié.

BOURGOGNE

Macon-Peronne en Chassigny - AOC Bourgogne 39€

Ce vin est une sélection de parcelles du lieu-dit En Chassigny regroupant 10 hectares de vignes. Il est récolté et vinifié sans ajout de sulfite. Une belle intensité fruitée, avec une agréable tension en finale, propre à nos appellations Mâcon.

Viré-Clessé « Harmonie » - Domaine de la Verpaille - AOC Viré Clessé 46€

Ce Viré-Clessé offre un nez expressif de fruits frais types agrumes. Sa bouche est généreuse, structurée et fraîche. Vin biologique certifié.

Saint Aubin en Verseau - AOP Saint Aubin 68€



Ce Saint Aubin offre un nez concentré, avec de belles notes de fruits frais (abricot et agrumes). En bouche un vin bien structuré, avec une belle minéralité.

Chassagne Montrachet. Louis Jadot - AOC Chassagne Montrachet. 86€



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

Le coup de ♥ de Léa Cheverny, enclos du petit chien- AOC Cheverny 29€

D'un jaune clair et brillant, ce Cheverny blanc a des arômes intenses de fleurs blanches, et une bonne minéralité.

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.

Anjou blanc en Chenin. Domaine Ogereau - Vin biologique certifié 46€

Sur des terroirs de schistes des coteaux du Layon. Sa bouche ample et généreuse, grande tension minérale en fin de bouche apportant de l'énergie et de la fraîcheur. Un très beau Chenin.

Le coup de ♥ de Damien 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.

LES VINS BLANCS 75 CL

RHÔNE

*Le coup de ♥ de Dennis Saint Joseph. AOC Saint Joseph
Domaine des Amphores, Altitude 300*

44€



Vin biologique certifié, beaucoup de bouquet, senteurs de fleurs d'Acacia, pêche blanche, onctueux et long en bouche.

BEAUJOLAIS

Jean Paul Brun- Beaujolais blanc Classic

36€



Issu à 100% de Chardonnay, c'est un vin délicat et floral, aux jolies notes d'agrumes et florales. Extrêmement facile à accorder, il pourra s'adapter à une multitude d'occasions et de plats.

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.

LES VINS ROUGES 75 CL

BORDEAUX

Château Belles-Graves - AOC Lalande de Pomerol

48€

Ce Lalande de Pomerol offre une belle fraîcheur gourmande mêlant petits fruits rouges et noirs. Les tanins sont bien présents et la finale joliment boisée. Une belle découverte.

Château Bardins - AOC Pessac Léognan

56€

Des Arômes de fruits rouges très mûrs, vanille douce, épices, bouche savoureuse avec des tanins gras, de la persistance et une grande vigueur en finale. Beaucoup de personnalité.

Smith Haut Lafitte - Grand cru classé de Graves 2007

180€



AOC Pessac Léognan

Château Smith Haut Lafitte 2007 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.

Al'ombre du figuier - Mas de la Seranne - AOP Languedoc

33€

Al'ombre du Fiquier, la petite cuvée du Mas de la Seranne, est une superbe cuvée pleine de fruits. Elle se développe sur des notes de fruits rouges, bâton de réglisse, avec une finale sur la mûre. Vin biologique certifié

LES VINS ROUGES 75 CL

LOIRE

Domaine La Croix Margot - AOC Menetou Salon

39€

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.

RHÔNE

Domaine Barou Un Autre Monde - AOC Saint Joseph

49€



Un vin pur plaisir pour la délicatesse de sa bouche et son fruité. Il est un peu considéré comme un velouté de fruits rouges. Vin biologique certifié.

BOURGOGNE

Le coup de ♥ de Mathieu

Giury. Domaine Besson. Le Haut Colombien - AOC Giury

59€



Le Givry rouge AOC « le Haut colombien » est caractérisé par l'expression de fruits rouges charnus et par des tanins veloutés qui lui confèrent une grande souplesse.

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 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.

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.

Domaine Jean Paul Brun- AOC Fleurie

41€



Un rouge intense. En bouche une attaque veloutée avec des tanins fondus légèrement épicée à dominante fruits rouge, cassis & mure.

VINS DU MONDE

Italien : Lugana Tenuta Maiolo

29€

Un vin blanc sec expressif aux notes d'amande et de pêche et plein de finesse situé dans la région du Lac de Gande. charnu et fruité.

Espagnol : Rioja Marques del Villar

32€

Élégant, charnu et fruité.

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

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€
Verre de cidre de Monsieur Simon (16cl)	5€
Cidre de Monsieur Simon (75cl)	15€
Coupe de Champagne (12cl)	12€
Kir (12cl) 4,5€ Kir Royal (12cl)	10€
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	2,1€
Thé, Café crème, Chocolat chaud	3,9€
Cappuccino, café / Chocolat viennois	4,2€
Irish Coffee (Whisky)	10€
French Coffee (Cognac)	10€

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'ananas (20cl) Purée d'ananas, sirop fruit de la passion, jus de citron infusé à la vanille, eau gazeuse	9€

NOS CRÉATIONS (30cl)

Cocktail du mois	11€
-------------------------------	-----

Le Yuzu Maker's Mark, purée de yuzu, brandy abricot, nailly prat, jus de citron, tonic. 11€

La passion Rhum brun, purée de passion, jus de citron, sirop de vanille, porto blanc. 11€

La pomme Vodka, miel, purée de pomme verte, liqueur de saint germain, jus de citron, cidre 11€

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€
Whisky Lambay	10€
Bourbon maker's mark (4cl)	9€
Aberlour	12€
Scapa Glansa	13€
Rhum plantation XO	12€
Rhum Mezan XO	13€
Rhum J.M. Millésime 2011	16€
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€