



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	12
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 <i>(gin à la truffe)</i>	18
Gunpowder Drumshanbo	17
Addition tonic Fever Tree	+1,5

BIÈRES

	25cl	50cl
Duvel 8,5°	6,5	10
Mont Blanc blonde 5,8° <i>(sans gluten)</i>	6	9
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	1462
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, foral</i>	838

VINS ROUGES

		
Saint Amour AOC Domaine Hamet Spay <i>Goumand, fruité, velouté</i>	7,5	36
Pic Saint-Loup AOC Languedoc Gérard Bertrand <i>Chaleureux, épicé, intense</i>	8,5	38
Côtes de Gascogne IGP Chambre d'Amour - Lionel Osmin & Cie <i>Frais, séducteur, rond (servi frais)</i>	7	36
Bourgogne AOC Bourgogne du Château Château de Marsannay <i>Croquant, authentique, équilibré</i>	9	42
Savigny-lès-Beaune Château de Meursault <i>Fin, délicat, harmonieux</i>	14	62
Volnay 1^{er} Cru AOC Château de Marsannay <i>Soyeux, fin, persistant</i>		180
		Magnum 1,5L 280
		Jeroboam 3L 590
Châteauneuf-du-Pape AOC La Bernardine - Chapoutier <i>Généreux, profonde, intense</i>	15	69
Lalande-de-Pomerol AOC Château la Croix Bellevue <i>Cassis, épicé, puissant</i>	11	45

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

CARTE DES VINS

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-noisettes, glace vanille de Madagascar	10
Soupe de fraises , menthe-gingembre	9



SOIR :

Lundi - mardi - mercredi

17h30 - 19h : Boire un verre & grignoter

18h30 - 21h15 : Dîner

Jeudi - vendredi - samedi

17h30 - 19h : Boire un verre & grignoter

18h - 21h30 : Dîner

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

MIDI :

Samedi de 12 h à 13h30

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.