



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 et de revenir. J'ai pensé la décoration, les matières, les lumières et chaque détail pour créer une atmosphère chaleureuse et vivante, où l'on partage plus qu'un repas : de bons moments.

À table, une **cuisine maison, généreuse et inspirée**, des produits de saison et des saveurs d'ici et d'ailleurs.

On vient aux Enfants Sages pour déjeuner, dîner, boire un verre, se retrouver à deux, entre amis, en famille ou simplement se faire plaisir.

J'ai voulu une maison libre et chaleureuse, où l'on vient pour **bien manger, bien boire et passer un bon moment.**

Bienvenue aux Enfants Sages.

Léa Lassarat

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

Houmous de potimarron	11
Stracciatella – noisettes torréfiées, miel au cumin	
Ravioles du Dauphiné croustillantes	11
Crème de manchego	
Les fameux croque-monsieur à la truffe 	13

NOS ENTRÉES

Carpaccio de betterave 	12
pralin de noix de cajou & huile noire de balsamique	
Terrine de foie gras, chutney 	15
6 huîtres de Tatihou N°4 	15
de Saint-Vaast-la-Hougue	
Chou fleur rôti aux épices 	11
crème de tahini	
Couteaux farcis 	12
au beurre de piment d'Espelette	

MENU KIDS 14 €

jusqu'à 12 ans

Chicken nuggets mayonnaise de la grande école, Frites maison
ou jambon coquillettes

Pot de glace

NOS PLATS

Tartare de bœuf coupé au couteau 	24
brioche grillée, œufs de poisson	
Gambas 	24
sauce vanille de Madagascar	
Nori de thon en tempura 	22
sauce au raifort, pickles de chou rouge	
Manti  	19
raviolis turcs farcis au bœuf et façonnés à la main, sauce yaourt aux épices libanaises	
Tigre qui pleure 	24
bœuf mariné à la thaïlandaise, juste snacké	
Coquillettes à la truffe , parmesan 	18
Avec jambon truffé 	20
Tacos de poulet sauce cheddar 	19
pickles d'oignons rouges, herbes, chipotle	
Camembert rôti au four 	17
poire au vin rouge, crumble de pain d'épices	
Accompagnement au choix : frites maison, purée de légumes du moment ou salade verte (hors manti & coquillettes)	

NOS DESSERTS

Le cookie mi-cuit	10
Pépites de chocolat, praliné-cajou, noisettes torréfiées, glace vanille de Madagascar	
Tiramisu à la louche	9
Cheesecake au citron	10
Profiteroles des enfants sages	12

NOS ASSIETTES DÉGUSTATION

Une autre façon de découvrir notre cuisine. Choisissez plusieurs assiettes pour goûter à différentes saveurs, les partager au centre de la table... ou les garder rien que pour vous. Pour composer votre repas, comptez 2 à 3 assiettes par personne.

Houmous de potimarron	11
Stracciatella – noisettes torréfiées, miel au cumin	
Ravioles du Dauphiné croustillantes	11
Crème de manchego	
Carpaccio de betterave 🍽️	12
pralin de noix de cajou & huile noire de balsamique	
Tartare de bœuf coupé au couteau 🍽️	16
brioche grillée, œufs de poisson	
Terrine de foie gras, chutney 🍽️	15
Gambas 🐟	16
sauce vanille de Madagascar	
6 huîtres de Tatihou N°4 🐟	15
de Saint-Vaast-la-Hougue	
Les fameux croque-monsieur à la truffe 🍽️	13
Nori de thon en tempura 🐟	14
sauce au raifort, pickles de chou rouge	
Manti 🍽️ 🌶️	13
raviolis turcs farcis au bœuf et façonnés à la main, sauce yaourt aux épices libanaises	
Tigre qui pleure 🍽️	15
bœuf mariné à la thaïlandaise, juste snacké	
Tacos de poulet sauce cheddar 🍽️	14
pickles d'oignons rouges, herbes, chipotle	
Camembert rôti au four 🍽️	13
poire au vin rouge, crumble de pain d'épices	
Chou fleur rôti aux épices 🍽️	11
crème de tahini	
Couteaux farcis 🐟	12
au beurre de piment d'Espelette	
Frites maison, huile de truffe, parmesan 🍽️	8
Pain schiacciata à la tomate 🍽️	2,5
huile d'olive & levain de blé	

TOUTE LA CARTE DÉGUSTATION (hors dessert) : 193 €
 Variante pour 2 pers : 96 €

NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

4CL MINIMUM D'ALCOOL

- Coup de Soleil**
Exotique & Ensoleillé

14

Rhum ambré, mangue, citron vert, pomme, curcuma
- Cranberry Eclipse**
Intense & Surprenant

14

Vodka, cranberry, tonic, café, cerise
- Fumée d'Automne**
Chaleureux & Réconfortant

14

Bourbon, grenade, châtaigne, verre fumé au thym
- Manda Pep's**
Pétillant & Acidulé

13

Liqueur de mandarine, citron vert, cachaça, passion, yuzu
- Violet Riviera**
Floral & Raffiné

13

Gin, violette, Italicus, citron vert, tonic

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

- Été Indien**
Fruité & Revigorant

10

Gimber, mangue, pomme, citron vert, touche de curcuma
- Voyage dans le Temps**
Fruité & Délicat

10

Litchi, cranberry, rose, citron vert, fruits rouges
- T'chacha Pom**

10

Pomme, matcha, citron, tonic

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
Prosecco, liqueur de sureau, eau gazeuse	
Daiquiri coco	12
Rhum Havana club 3 ans, purée de coco, jus de citron	
Espresso Martini	13
Vodka, liqueur de café, espresso	
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>	

SPIRITUEUX

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 ou Botran 15 ans	12
Bumbu XO	14
Rhum JM 2012 ou Plantation XO	15
Rhum JM Cuvée Canopé Hors d'âge	36
Zacapa Solera	16
Zacapa Centenario XO	28

GINS 4CL

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

BIÈRES

PRESSION

Duvel 8,5°	25cl	33cl
	6,5	8
	25cl	50cl
Mont Blanc blonde 5,8° (sans gluten)	6	9

BOUTEILLE

Heineken 0% 33cl	6
Bière normande ambrée 33cl	7

EAUX & SOFTS

Kombucha 33cl (<i>gingembre citron / hibiscus / 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 (<i>violette, pêche, citron, verveine</i>) 33cl	7
Jus de rhubarbe pétillant 25cl	8

CAFÉS & THÉS

Expresso, Allongé, Déca	3
Café crème	4,5
Thés	4,5
Tisanes	4,5

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	

SONS
BOLIS

VINS BLANCS

ESPAGNE		
Enciero DO Navarra	7	29
<i>Léger, franc, fruité</i>		
SUD-OUEST		
Côtes de Gascogne IGP – Frisson d'Automne	7	34
Moelleux		
<i>Gourmand, exotique, frais</i>		
LANGUEDOC		
La Clape AOC Gérard Bertrand	8	38
<i>Élégant, vivace, Minéral</i>		
VALLÉE DE LA LOIRE		
Pouilly-Fumé AOC Château de Tracy	9,5	45
<i>Rond, frais, fruits blancs</i>		
Sancerre AOC Domaine du Pré Semelé		48
<i>Ample, minéral, fruité</i>		
BOURGOGNE		
Meursault AOC		
Clos du Château de Meursault	14	70
<i>Riche,Beurré, élégant</i>		
Meursault AOC Les Dressoles		
Château de Meursault		110
<i>Floral, tendu, gourmand</i>		
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru AOC		260
Les Champcanets		
<i>Précis, généreux, vibrant</i>		

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

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

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 en euros, service compris

VINS ROUGES



BEAUJOLAIS

Saint Amour AOC Domaine Hamet Spay

8 38

Gourmand, fruité, velouté

LANGUEDOC

Pic Saint-Loup AOC Les Déesses Muettes

7 29

Soyeux, fruité, gourmand

VALLÉE DU RHÔNE

Saint Joseph AOC Les Fagottes

11 46

Fruité, frais, soyeux

BORDEAUX

Lalande-de-Pomerol AOC

Château la Croix Bellevue

52

Cassis, épicé, puissant

BOURGOGNE

Bourgogne AOC Bourgogne du Château

Château de Marsannay

57

Croquant, authentique, équilibré

Savigny-lès-Beaune Château de Meursault

13 69

Fin, délicat, harmonieux

Volnay 1^{er} Cru AOC Château de Marsannay

180

Soyeux, fin, persistant

Magnum 1,5L 280

Jeroboam 3L 590



WELCOME TO LES ENFANTS SAGES

I imagined this place as a home. A family home where you feel welcome from the moment you walk in, a place where you want to settle in, stay a while, and come back again.

I carefully chose the décor, materials, lighting and every little detail to create a warm and lively atmosphere, where you can share more than just a meal: you can share good times.

At the table, you'll find generous, creative homemade cuisine, seasonal produce, and flavours inspired by both near and far.

Come to Les Enfants Sages for lunch, dinner, a drink, to spend time as a couple, with friends or family, or simply to treat yourself.

I wanted to create a welcoming, easy-going home where you can enjoy good food, good drinks and, above all, a good time.

Welcome to Les Enfants Sages.

Léa Lassarat

TO ENJOY WITH YOUR APERITIF

Pumpkin hummus Stracciatella, toasted hazelnuts, cumin honey	11
Crispy Ravigoles du Dauphiné Manchego cream	11
Our famous truffle croque-monsieur 🥖	13

OUR STARTERS

Beetroot carpaccio 🥗 Cashew praline & balsamic-infused oil	12
Foie gras terrine, chutney 🥖	15
6 Tatihou oysters No. 4 🐟 from Saint-Vaast-la-Hougue	15
Spiced roasted cauliflower 🥗 Tahini cream	11
Stuffed razor clams 🐟 Espelette pepper butter	12

KIDS' MENU €14

Up to 12 years old

Chicken nuggets with mayonnaise from la grande école
homemade fries
or Ham & pasta

Ice cream cup

OUR MAIN COURSES

Hand-cut beef tartare 	24
Toasted brioche, fish roe	
King prawns 	24
Madagascar vanilla sauce	
Tempura tuna nori 	22
Horseradish sauce, pickled red cabbage	
Manti  	19
Handmade Turkish dumplings filled with beef, yoghurt sauce with Lebanese spices	
Crying Tiger beef 	24
Thai-marinated beef, lightly seared	
Truffle pasta, Parmesan 	18
With truffle ham 	20
Chicken tacos with cheddar sauce 	19
Pickled red onions, herbs, chipotle	
Oven-baked Camembert 	17
Red wine-poached pear, gingerbread crumble	
Side dish of your choice:	
Homemade fries, seasonal vegetable purée or green salad (except Manti & ham pasta)	

OUR DESSERTS

Soft-baked cookie	10
Chocolate chips, cashew praline, toasted hazelnuts, Madagascar vanilla ice creamr	
Tiramisu served by the spoonful	9
Lemon cheesecake	10
Les Enfants Sages profiteroles	12

 Vegetarian -  Fish –  Shellfish -  Meat -  Spicy

Payment methods: cash, credit/debit card - Prices are in euros, service included

TO
H
G
A
T

OUR TASTING PLATES

A different way to discover our cuisine. Choose several plates to explore a variety of flavours, share them around the table... or keep them all to yourself. For a complete meal, we recommend 2 to 3 plates per person.

Pumpkin hummu	11
Stracciatella cheese, toasted hazelnuts, cumin honey	
Crispy Ravigoles du Dauphiné	11
Manchego cream	
Beetroot carpaccio 🍽️	12
Cashew praline & balsamic-infused oil	
Hand-cut beef tartare 🍽️	16
Toasted brioche, fish roe	
Foie gras terrine, chutney 🍽️	15
King prawns 🐟	16
Madagascan vanilla sauce	
6 Taihou oysters No. 4 🐟	15
from Saint-Vaast-la-Hougue	
Our famous truffle croque-monsieur 🍽️	13
Tempura tuna nori 🐟	14
Horseradish sauce, pickled red cabbage	
Manti 🍽️ 🌶️	13
Handmade Turkish dumplings filled with beef, yoghurt sauce with Lebanese spices	
Crying Tiger beef 🍽️	15
Thai-marinated beef, lightly seared	
Chicken tacos with cheddar sauce 🍽️	14
Pickled red onions, herbs, chipotle	
Oven-baked Camembert 🍽️	13
Red wine-poached pear, gingerbread crumble	
Spiced roasted cauliflower 🍽️	11
Tahini cream	
Stuffed razor clams 🐟	12
Espelette pepper butter	
Homemade fries, truffle oil & Parmesan 🍽️	8
Tomato schiacciata bread 🍽️	2,5
Olive oil & wheat sourdough	

ALL OUR TASTING PLATES (excluding desserts): €193
 Selection for 2 people: €96

OUR ALCOHOLIC COCKTAILS

MINIMUM 4 CL OF ALCOHOL

Coup de Soleil <i>Exotic & Sunny</i>	14
Aged rum, mango, lime, apple, turmeric	
Cranberry Eclipse <i>Bold & Surprising</i>	14
Vodka, cranberry, tonic water, coffee, cherry	
Fumée d’Automne <i>Warm & Comforting</i>	14
Bourbon, pomegranate, chestnut, thyme-smoked glass	
Manda Pep’s <i>Sparkling & Tangy</i>	13
Mandarin liqueur, lime, cachaça, passion fruit, yuzu	
Violet Riviera <i>Floral & Refined</i>	13
Gin, violet, Italicus, lime, tonic water	

OUR ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Été Indien <i>Fruity & Refreshing</i>	10
Gimber, mango, apple, lime, a touch of turmeric	
Voyage dans le Temps <i>Fruity & Delicate</i>	10
Lychee, cranberry, rose, lime, red berries	
T’chacha Pom	10
Apple, matcha, lemon, tonic water	

OUR CLASSIC COCKTAILS

MINIMUM 4 CL OF ALCOHOL

Negroni Gin, Campari, sweet vermouth	12
Porn Star Martini Vodka, passion fruit, vanilla, lime, Prosecco	14
Spritz Aperol, Prosecco, sparkling water <i>Also available alcohol-free</i>	12
Hugo Spritz Prosecco, elderflower liqueur, sparkling water	14
Coconut Daiquiri Havana Club 3 Year Old rum, coconut purée, lemon juice	12
Espresso Martini Vodka, coffee liqueur, espresso	13
Bellini Théophile Roederer Champagne, peach purée	16
Mule Vodka, lime, ginger beer Gin or Mezcal version available – please ask at the bar	12
Mojito Rum, fresh mint, lime, sparkling water <i>Also available alcohol-free</i>	12

SPIRITUEUX

WHISKY — 4 CL

Bushmills	10
Jack Daniel’s	11
Aberlour 12 Year Old	15
Laphroaig 10 Year Old	16
Glenfiddich 15 Year Old	18
Blanton’s Original Bourbon	17
Lagavulin 16 Year Old	21
Add soda	+1.5

RUM 4 CL

Hampden or Botran 15 Year Old	12
Bumbu XO	14
Rhum JM 2012 or Plantation XO	15
Rhum JM Cuvée Canopée Hors d’Âge	36
Zacapa Solera	16
Zacapa Centenario XO	28

GIN 4 CL

Hendrick’s	11
Tanqueray Gin & Tonic	11
Gin Mare	12
The Botanist	15
Du Grand Nez (truffle gin)	18
Drumshanbo Gunpowder	17
Add Fever-Tree tonic	+1.5

BEERS

DRAUGHT	25cl	33cl
Duvel 8,5°	6,5	8
	25cl	50cl
Mont Blanc blonde 5,8° <i>(gluten-free)</i>	6	9

BOTTLED

Heineken 0% 33cl	6
Normandy amber beer 33cl	7

WATER & SOFT DRINKS

Kombucha 33cl (<i>ginger & lemon / hibiscus / peach</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
Water with flavoured syrup 25cl	3
Diabolo (lemonade with flavoured syrup) 25cl	4
Fruit juice 25cl	5,5
Homemade iced (<i>violet, peach, lemon, verbena</i>) 33cl	7
Sparkling rhubarb juice 25cl	8

COFFEE & TEA

Espresso, Americano, Decaf	3
Coffee with milk	4,5
Tea	4,5
Herbal tea	4,5

APERITIFS & DIGESTIFS

Campari Martini 6cl	8,5
Pastis Ricard 2cl	5
Menthe Pastille 4cl	9
Limoncello 5cl	9
Roger Groult Whisky Cask Finish Calvados 4cl	14
Roger Groult 25+ Year Old Calvados 4cl	16
Hennessy Cognac 4cl	12
Martingale Cognac 4cl	18
Gautier XO Cognac 4cl	29
Other aperitifs and spirits available on request	

WHITE WINES



SPAIN

Enciero DO Navarra

7 29

Light, crisp, fruity

SOUTH-WEST FRANCE

Côtes de Gascogne IGP – Frisson d'Automne

7 34

Medium-sweet

Generous, exotic, fresh

LANGUEDOC

La Clape AOC Gérard Bertrand

8 38

Elegant, lively, mineral

LOIRE VALLEY

Pouilly-Fumé AOC Château de Tracy

9,5 45

Round, fresh, white fruit

Sancerre AOC Domaine du Pré Semelé

48

Full-bodied, mineral, fruity

BURGUNDY

Meursault AOC

Clos du Château de Meursault

14 70

Rich, buttery, elegant

Meursault AOC Les Dressoles

Château de Meursault

110

Floral, crisp, generous

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru AOC

260

Les Champcanets

Precise, generous, vibrant

CHAMPAGNES



Théophile – Maison Roederer

14 62

Louis Roederer Vintage 2016

110

Ruinart Blanc de Blancs

240

ROSÉ WINES



CÔTES DE PROVENCE

Côtes de Provence AOC

Château Roubine - Cru classé

8 38

Fresh, elegant, floral

RED WINES



BEAUJOLAIS

Saint Amour AOC Domaine Hamet Spay
Generous, fruity, velvety

8 38

LANGUEDOC

Pic Saint-Loup AOC Les Déesses Muettes
Silky, fruity, generous

7 29

RHÔNE VALLEY

Saint Joseph AOC Les Fagottes
Fruity, fresh, silky

11 46

BORDEAUX

Lalande-de-Pomerol AOC

Château la Croix Bellevue
Blackcurrant, spicy, powerful

52

BURGUNDY

Bourgogne AOC Bourgogne du Château

Château de Marsannay
Crisp, authentic, well-balanced

57

Savigny-lès-Beaune Château de Meursault
Fine, delicate, harmonious

13 69

Volnay 1^{er} Cru AOC Château de Marsannay

Silky, refined, lingering

180
Magnum 1,5L 280
Jeroboam 3L 590