

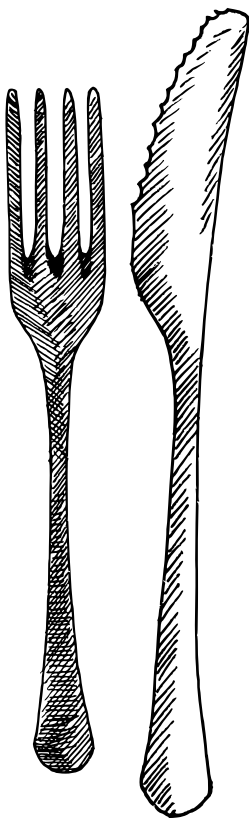


SALON DE THÉ
PETITE RESTAURATION
ROOM SERVICE

Vent d'Ouest

POUR COMMANDER DE VOTRE CHAMBRE, FAITES LE 9

TO ORDER FROM YOUR ROOM, PLEASE DIAL 9



À TOUT MOMENT DE LA JOURNÉE, PROFITEZ DE NOTRE SALON DE THÉ ET DU BAR. ET SI VOUS PRÉFÉREZ NE PAS RESSORTIR DE L'HÔTEL, NOUS VOUS PROPOSONS UNE PETITE RESTAURATION GOURMANDE SERVIE EN CHAMBRE OU DANS NOS SALONS. BONNE LECTURE ET ... BON APPÉTIT !

RELAX IN OUR LOUNGE AND ENJOY AN AFTERNOON TEA OR A DRINK IN THE EVENING. AND SHOULD YOU PREFER NOT TO GO OUT FOR DINER OR LUNCH, WE WILL BE HAPPY TO SERVE YOU A DELICIOUS MEAL IN YOUR ROOM OR IN THE LOUNGE.

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS



THÉ 4€	
CEYLAN TORRINGTON / CHINE GRAND YUNAN / LAPSANG SOUCHONG (FUMÉ) / DARJEELING HIMALAYA / EARL GREY SUPÉRIEUR / EARL GREY GOÛT RUSSE / DIVAS (THÉ VERT, ANANAS, MENTHE ET CITRON VERT) / MÉLANGE MYSTÉRIEUX (PÊCHE, FRAISE ET CERISE) / JARDIN BLEU (RHUBARBE ET FRAISE DES BOIS) / FRAISE GARICUETTE / GUNPOWDER (THÉ VERT)	
CAFÉ NESPRESSO	2€
DÉCAFÉINÉ NESPRESSO	2€
CHOCOLAT	4€
CHOCOLAT VIENNOIS	4.5€
CAPPUCCINO	4€
INFUSION VERVEINE, CAMOMILLE, TILLEUL MENTHE, TISANE DU BERGER, 40 SOUS	4€

LES GOURMANDISES TREATS

5 MINI CRÊPES + CONFITURES OU PÂTE À TARTINER (CREPES, JAM OR CHOCOLATE SPREAD)	4€
BRIOCHE + CONFITURES OU PÂTE À TARTINER	4€
FONDANT AU CHOCOLAT (CHOCOLATE FONDANT)	5€
CRUMBLE AUX POMMES OU AUX FRUITS DE SAISON	5€

FIVE O'CLOCK TEA 14€

BOISSON CHAUDE, 5 MINI CRÊPES OU BRIOCHE, FONDANT AU CHOCOLAT OU CRUMBLE, ORANGE PRESSÉE
HOT DRINK, CREPES OR BRIOCHE, HOMEMADE CAKE, ORANGE JUICE

NOS BOISSONS SAGES SOFT DRINKS



JUS DE FRUITS AU VERRE	5€
ORANGE, CITRON PRESSÉ	5€
VITTEL 50 CL - BADOIT 50 CL - PERRIER 33CL	4€
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO 33 CL	4€
FUZE TEA PÊCHE 25 CL	4€
SCHWEPES 25 CL	3€
CITRONNADE BIO MIMOUNA À LA VERVEINE 25 CL	5€
JUS DE TOMATE 25 CL	4€

LES SOUPES

-  SOUPE DE LÉGUMES BIO* BIO SOUP50 cl 8€
-  SOUPE DE POISSON MAISON PERARD* FISH SOUP50 cl 8€



LES ENCAS

- TARTINABLE DE LÉGUMES LA FALAISE QUI ROUGIT* 8€
SPREADABLE VEGETABLES JAR LA FALAISE QUI ROUGIT
- PÂTE D'HERMESNIL* - PORK PÂTE, BREAD, BUTTER - 95g 7€
- CHIPS ARTISANALES LA 76 - 60g 2,5€



LES BOCAUX DU BISTROT SONT RÉALISÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS DU TERROIR, CUISINÉS DIRECTEMENT APRÈS ARRIVAGE ET STÉRILISÉS EN BOCAUX WECK AFIN DE GARDER AU MIEUX TOUTES LES VITAMINES ET APPORTS NUTRITIFS. PLATS SIGNALÉS PAR 

MEALS FROM LES BOCAUX DU BISTROT ARE PREPARED WITH FRESH LOCAL PRODUCE, COOKED IMMEDIATELY AFTER ARRIVAL AND STERILIZED IN WECK JARS TO KEEP THE BEST OF THEIR TASTE AND NUTRITIONAL QUALITIES. (SIGN )

LES SALADES & ASSIETTES FROIDES

- SALADE ITALIENNE 15€
(SALADE, TOMATES CONFITES, TOMATES CERISES, PARMESAN ET JAMBON CRU) ITALIAN SALAD (SALAD, RAW HAM, TOMATO CONFIT, CHERRY TOMATOES, PARMESAN CHEESE, VINAIGRETTE)
- PETITE ASSIETTE DE CHARCUTERIE & SALADE* 8€
DELICATESSEN PLATE & SALAD
- PETITE ASSIETTE DE FROMAGE & SALADE* 8€
CHEESE PLATE & SALAD
- ASSIETTE CHARCUTERIE, FROMAGE & SALADE 15€
LARGE PLATE OF CHARCUTERIE, CHEESE & SALAD
- ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, SALADE & TOASTS 18€
3 TRANCHES - MAISON LUCAS QUIBERON
SMOKED SALMON, SALAD & TOASTS
- CROQUE MONSIEUR & SALADE 12€

PANIER PIQUE-NIQUE 25 €/PERS.

SUR COMMANDE LA VEILLE
PLEASE ORDER IT THE DAY BEFORE

BOCAUX À TARTINER, FROMAGES AU LAIT CRU DUMESNIL ET FRUITS SECS, TOMATES CERISES, LÉGUMES MARINÉS, GRAINES TORRÉFIÉES AU VINAIGRE DE CIDRE, MACARONS, BAGUETTE, EAU MINÉRALE.




SMALL SPREADABLE JARS, CHEESE, CHERRY TOMATOES, VEGETABLES, CRISPS, MACARONS, BREAD, MINERAL WATER.



LES BOCAUX

-  GNOCCHIS À LA CRÈME DE GORGONZOLA GNOCCHI WITH CREAM OF GORGONZOLA VÉGÉTARIEN 15€
-  DAHL DE LENTILLES ET CURRY VERT LENTIL AND GREEN CURRY DAHL VÉGÉTARIEN 15€
-  RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DE SAISON RISOTTO WITH SEASONAL MUSHROOMS VÉGÉTARIEN 15€
-  RETOUR DE PÊCHE (SELON ARRIVAGE) LÉGUMES, SAUCE CURRY COCO
BACK FROM FISHING (DEPENDING ON AVAILABILITY) VEGETABLES, COCONUT CURRY SAUCE 15€
-  TRUITE DE SAVOIE AU CITRON CONFIT, RIZ DE CAMARGUE IGP TROUT, CANDIED LEMON, IGP CAMARGUE RICE 15€
-  LENTILLES AUX DIOTS DE SAVOIE LENTILS WITH SAVOIE DIOTS 15€
-  BLANQUETTE DE VEAU, RIZ PILAF VEAL BLANQUETTE, PILAF RICE 15€
-  CONFIT DE CANARD AOP DU SUD OUEST, POMMES DE TERRE SARLADAISE PRESERVED DUCK, POTATOES 15€
-  BOCAUX DU MOMENT JARS OF THE MOMENT (À CONSULTER AUPRÈS DE LA RÉCEPTION) 15€

LES DESSERTS

- FROMAGE BLANC OU YAOURT AVEC MIEL OU SUCRE COTTAGE CHEESE OR YOGURT WITH HONEY OR SUGAR 4€
- ASSIETTE DE FRUITS 5€
- FONDANT AU CHOCOLAT CHOCOLATE FONDANT 5€
- CRUMBLE POMME OU FRUITS DE SAISON APPLE OR SEASONAL FRUITS CRUMBLE 5€
-  LE PETIT POT DE CHOCOLAT NOIR INTENSE, ÉCLAT DE NOISETTES LITTLE POT OF INTENSE DARK CHOCOLATE, HAZELNUT SPARKLE 5€
-  CRÈME VANILLE, AMANDES TORRÉFIÉES VANILLA CREAM, ROASTED ALMONDS 5€
-  PANNA COTTA AUX FRUITS DE SAISON PANNA COTTA WITH SEASONAL FRUITS 5€



PLATEAU DE L'ENSEIGNE DE VAISSEAU 25€

ENTRÉE* / PLAT OU PLAT/DESSERT + BOISSON ⁽¹⁾
STARTER* / MAIN COURSE OR MAIN COURSE/DESSERT - DRINK ⁽¹⁾

PLATEAU DU CAPITAIN 29€

ENTRÉE* OU FROMAGE - PLAT - DESSERT - BOISSON ⁽¹⁾
STARTER* OR CHEESE - MAIN COURSE - DESSERT - DRINK ⁽¹⁾

* UNIQUEMENT ENTRÉES ET PETITES ASSIETTES FROIDES
⁽¹⁾ SODA, EAU MINÉRALE, BIÈRE OU VERRE DE VIN 12,5cl,
MINERAL WATER, BEER OR GLASS OF WINE 12,5cl

LE BAR

BIÈRES / CIDRE (EN BOUTEILLE)

1664 / LEFFE / BIÈRE LOCALE 33cl	6€
CIDRE 27,5cl	4€

APÉRITIFS

KIR MÛRE, PÊCHE OU CASSIS	6€
PORTO BLANC, ROUGE 6cl	6€
RICARD 2cl	4€
MARTINI BLANC, ROUGE 6cl	6€
POMMEAU 6cl	6€
VODKA ABSOLUT, RHUM HAVANA ESPECIAL, WHISKY JAMESON, GIN BEEFEATER 4cl	7€

COCKTAILS

KIR ROYAL	10€
CHAMPAGNE ET CRÈME DE CASSIS, MÛRE OU PÊCHE	
SPRITZ APEROL	10€
APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE	
AMERICANO	10€
CAMPARI, MARTINI ROUGE, NOILLY PRAT	
GIN TONIC	10€
GIN, SCHWEPES	

SODA EN ACCOMPAGNEMENT 5€

AUTRES ALCOOLS

WHISKY BALVENIE 12 ANS 4cl	10€
WHISKY NIKKA FROM THE BARREL 4cl	12€
RHUM BOTRAN 15 ANS 4cl	9€



DIGESTIFS



CALVADOS LE POMMERAY 10 ANS 4cl	8€
COGNAC REMY MARTIN VSOP 4cl	10€
ARMAGNAC LAUBADE VSOP 4cl	8€
GET 27, GET 31 4cl	6€
BÉNÉDICTINE 4cl	7€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LES VINS

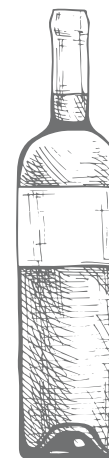
VINS AU VERRE DU MOMENT

VIN ROUGE
VIN ROSÉ
VIN BLANC

VERRE 12,5 cl
8€
8€
8€



LES BOUTEILLES



VINS ROUGES

HAUT MÉDOC CHÂTEAU TOUR MARCELLANET - BORDEAUX	37,5 cl	75 cl	40€
MARSANNAY ROUGE CHÂTEAU DE MARSANNAY - BOURGOGNE			45€
LOIRE AOC MENETOU SALON - LOIRE			35€
L'INSTINCT - DOMAINE JOLIVET - AOC SAINT JOSEPH - RHÔNE			45€

VIN ROSÉ

PROVENCE CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE			40€
------------------------------------	--	--	-----

VINS BLANCS

POUILLY FUMÉ - LADOUCETTE - LOIRE			45€
MUSCAT BEAUME DE VENISE VIN DOUX NATUREL - DOMAINE DES GARANCE			45€
NICOLAS MARIOTTI - CORSE			45€
POUILLY FUISSÉ LASSARAT			22€

CHAMPAGNE

COUPE DE CHAMPAGNE THÉOPHILE 12cl	12€
ROEDERER BRUT 1 ^{er} 37,5 cl	55€
THÉOPHILE, MAISON ROEDERER 75cl	60€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Cuisine & Vins

SYMPATHIQUES

Notre restaurant, situé à 5 mn de l'hôtel dans une maison ancienne entourée d'un grand jardin.
Vous accueille tous les jours sauf le dimanche.

Our restaurant, located 5 minutes from the hotel, is open every day except Sunday
A restaurant in an 19th century house surrounded by a large garden

LES ENFANTS SAGES

I 20, rue Gustave Lennier | LE HAVRE |
I Tél. 02 35 46 44 08 | contact@restaurant-lesenfantssages.com
www.restaurant-lesenfantssages.com