

LA RÉSERVE *pêché iodé*



bcom - agence-bcom.fr

INSPIRATION MÉDITERRANÉENNE
PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

www.lareserve-mervillefranceville.com [f](#) [@](#) [in](#) [G](#)



En 4 ans, nous avons su faire passer au travers de notre cuisine, nos valeurs, notre engagement pour une cuisine inspirée et réalisée avec une sélection de produits issus de l'agriculture locale.

Mélanger les saveurs du Bassin Méditerranéen avec celles de la Normandie, c'est une cuisine saisonnière, inspirée et militante du goût qui a permis à **Ludovic LÉVY et Martin DELAVALLÉE** de recevoir de la part de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs et de Monsieur le Préfet du Calvados, le statut de **Maître Restaurateur**.

En 2025, La Réserve Pêche Iodé est honorée d'avoir pu entrer dans la famille des restaurants de qualité du **Collège Culinaire de France**, Institution de référence de la culture gastronomique française. Cette intronisation a été validée à l'unanimité par les membres fondateurs dont Yannik Alléno, Frédéric Anton, Georges Blanc, Alain Ducasse, Anne-Sophie Pic et tous les autres...

Cette association est la référence et l'avenir de l'artisanat et de la diversité culinaire.

Vous comprendrez ici à quel point Ludovic LÉVY et Martin DELAVALLÉE partagent ces mêmes valeurs. L'alimentation est aujourd'hui un enjeu au-delà du restaurant, qui doit apporter une expérience culinaire et une ambiance, nous devons offrir le meilleur des produits à notre carte.

En scannant ce QR code,
vous retrouverez toutes les
informations sur les allergènes :



NOS SUGGESTIONS

LA RÉSERVE PÉCHÉ IODÉ 🦀 MENU PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

Cette carte a été imaginée avec passion et complicité par Martin DELAVALLÉE & Ludovic LÉVY.

À PARTAGER

2/3 PERS.

FRITURE D'ÉPERLANS	13€
Sauce Mayonnaise / Salicorne	
PLANCHE MIXTE	24€
Assortiment de Charcuterie fine & Fromages	
PLANCHE DE LA MER	24€
Saumon gravelax, Rillettes de Poissons, Poulpe fumé, Bulots, Tarama, Beurre d'Algues, Pickles	
MEZZES DE LA RÉSERVE	24€
Houmous, Guacamole Kiwi, Anchoïade, Tapenade, Taboulé aux Herbes, déclinaison de Pains	
CAVIAR BAERI KASNODAR DE MADAGASCAR	20 grs/ 49€
Pommes de terre Grenailles,	50 grs/ 79€
Crème fouettée & Condiments	



ENTRÉES

ŒUFS MAYONNAISE IODÉS	12€
Homard, Corail d'Oursin, Poutargue	
POULPE FUMÉ PAR NOS SOINS AU BOIS DE HÊTRE	14€
En carpaccio, Coulis de Poivrons rouges, gel Thé Matcha	
VITELLO TONNATO	13€
Veau cuit basse température, Espuma Thon/Anchois, Caperoni	
TOMATES D'ANTAN 🌿	12€
Stracciatella fumée, Caramel Balsamique, Huile de Basilic	
SAUMON GRAVELAX	13€
Choux rouge, Crème montée & Condiments	
QUART CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES 🌿	10€
Sauce Vierge de La Réserve, Houmous, Pain Pita	

LA RÉSERVE PÉCHÉ IODÉ MENU PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

Cette carte a été imaginée avec passion et complicité par Martin DELAVALLÉE & Ludovic LÉVY.

FRUITS DE MER

HUÎTRES N°3 "LA PERLE D'ISIGNY"

Vinaigre à l'Échalote

Les 6 /15€
Les 9 /21€
Les 12 /29€

CREVETTES ROSES, 9 pièces

Mayonnaise, Beurre demi-sel

15€

BULOTS, 9 pièces

Mayonnaise

12€

DEMI-TOURTEAU

Mayonnaise

14€

LANGOUSTINES

Mayonnaise

Les 6 /19€
Les 12 /37€

ASSIETTE DE LA BAIE

3 Huîtres, 4 Crevettes roses, 6 Bulots

Vinaigre à l'Échalote, Beurre demi-sel, Mayonnaise

21€

PLATEAU CLASSIQUE

1 demi-Tourteau, 5 Huîtres n°3, 3 Langoustines,

5 Crevettes roses, 9 Bulots

Vinaigre à l'Échalote, Beurre demi-sel, Mayonnaise

Pour 1 pers/49€

PLATEAU ROYAL

1 demi-Homard, 1 demi-Tourteau, 5 Huîtres n°3,

3 Langoustines, 5 Crevettes roses, 9 Bulots

Vinaigre à l'Échalote, Beurre demi-sel, Mayonnaise

Pour 1 pers/71€

ACCOMPAGNÉ DU PAIN BÛCHERON DE L'ATELIER T55



l'Atelier
— T55 —

NOUVEAU FISH CONCEPT STORE



RETROUVEZ-NOUS À PARTIR DU 13 JUIN 2025 AU

COMPTOIR PÉCHÉ IODÉ

POISSONNERIE - TRAITEUR - DÉGUSTATION - ÉPICERIE DE LA MER

32, Avenue de Paris - 14810 Merville-Franceville-Plage



PLATS CÔTÉ MER

MI-CUIT DE SAUMON 24€

Betteraves, Pêches, Sauce Vierge de La Réserve

MAIGRE CUIT EN CROÛTE DE SEL **CHAUD/FROID** 31€

Algues Wakamé, Patate douce, Guacamole/Kiwi

HOMARD LAQUÉ CUIT À LA FLAMME 49€

Laquage Soja / Whisky / Piment Oiseau, Céleri branche,
Pomme Granny Smith



AU GRILL

CUISSON AU FEU DE BOIS

FILETS DE BAR 1 Filet /26€

Sauce Vierge de La Réserve

2 Filets /37€

ROUGETS BARBETS 39€

Tchatchouka, Œuf parfait, Salade d'Herbes

HOMARD ENTIER, 450 GRS 69€

Sauce Chimichurri

ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE GRENAILLES & LÉGUMES GRILLÉS

PLATS CÔTÉ TERRE

BURGER À NOTRE FAÇON **22€**

Tenders de Poulet, Sauce Curry/Mangue
& Pommes de terre Grenailles

SCHNITZEL MILANAISE **25€**

Quasi de Veau pané, Beurre citronné,
Linguines Pesto de Roquette & Amandes effilées

AGNEAU DANS TOUS SES ÉTATS **29€**

Carré cuit basse température, Selle en ballotine,
Poitrine en friture, Artichaut / Estragon / Salicorne



AU GRILL

CUISSON AU FEU DE BOIS

CÔTE DE BŒUF NORMANDE, 1 KG **2 PERSONNES MAXIMUM** **72€**

Sauces de La Réserve

TOMAHAWK DE COCHON **24€**

Sauce fumée légèrement pimentée

POIRE DE BŒUF BLACK ANGUS **26€**

Jus de Viande truffé

ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE GRENAILLES & LÉGUMES GRILLÉS

MIXED GRILL TERRE & MER **29€**

Bœuf mariné, Poulet mariné, Merguez de la Boucherie Marcel,
& Brochettes de Crevettes

ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE GRENAILLES & TCHATCHOUKA

LA RÉSERVE PÉCHÉ IODÉ 🦀 MENU PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

Cette carte a été imaginée avec passion et complicité par Martin DELAVALLÉE & Ludovic LÉVY.

INCONTOURNABLES 🦀

- LOBSTER ROLL VERSION PRINTEMPS- ÉTÉ** 🦀 **BEST SELLER** **27€**
Servi froid, Accompagné de Pommes de Terre Grenailles
Éclats de Homard (60 grs), Pain viennois de l'Atelier T55, Chou-fleur,
Patate douce, Guacamole/Kiwi, Sauce Curry/Mangue
- TCHATCHOUKA DE MAMIE HÉLÈNE** 🦀 **BEST SELLER** **24€**
Compotée de Poivrons/Tomates/Oignons aux épices,
Œuf parfait, Merguez de la Boucherie Marcel
- LINGUINES AU HOMARD** 🦀 **BEST SELLER** **59€**
Homard & bisque, Tomates Confités
Parmesan râpé sur demande
- RIS DE VEAU & LANGOUSTINES** 🦀 **BEST SELLER** **39€**
Aux deux cuissons, Espuma d'Artichaut & son Jus Terre/Mer

PLATS CÔTÉ JARDIN

- LINGUINE VERDE** 🌿 **21€**
Stracciatella fumée, Huile de Basilic, Pistaches
- DEMI CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES** 🌿 **19€**
Sauce Vierge de La Réserve, Houmous, Pain Pita

FROMAGES

GORGONZOLA PIMENT

8€

Siphon, Crumble Piment, Coulis de salade vinaigré

PLANCHE DE 3 FROMAGES

10€

Sélection du Chef, Sucrine

MENU ENFANTS (-10 ANS)

PLAT + DESSERT /15€

TENDERS DE POULET OU SAUMON

Accompagné de Linguines ou de Pommes de terre Grenailles

2 BOULES DE GLACES AU CHOIX



BOUTIQUE OFFICIELLE

À L'ENTRÉE DU RESTAURANT

MODE ENFANTS & ADULTES

-

ART DE LA TABLE

-

ÉPICERIE FINE

-

ACCESSOIRES

GARDEZ UN SOUVENIR DE VOTRE PASSAGE À LA RÉSERVE PÉCHÉ IODÉ !

DESSERTS

ESPUMA AU CHOCOLAT NOIR ↑ BEST SELLER **12€**
Chocolat noir 70%, Piment d'Espelette, Huile d'Olive,
Fleur de Sel

CRÈME BRÛLÉE À LA FLEUR D'ORANGER **10€**
Cassonade

CHOUQUETTES CHANTILLY À PARTAGER OU PAS **Pour 1 pers/ 9€**
Sauce Chocolat/Praliné **Pour 2 pers/ 17€**
Pour 4 pers/ 32€

CITRON GIVRÉ **12€**
Sorbet Citron jaune, Menthe fraîche

FRUITS ROUGES DE PIERROT **13€**
Fruits rouges, Crème montée, zeste de Citron vert, Palet Breton

FINGER **12€**
Cacahuètes, Chocolat & Caramel

ASSIETTE DE FRUITS À PARTAGER OU PAS **Pour 1 pers/ 11€**
Sélection du moment **Pour 2 pers/ 20€**
Pour 4 pers/ 35€

CAFÉ GOURMAND **12€**
Accompagné de quatre Gourmandises

THÉ GOURMAND **13€**
Accompagné de quatre Gourmandises

CHAMPAGNE GOURMAND **23€**
Coupe Laurent Perrier Brut (12 cl) accompagnée
de quatre Gourmandises

GLACES & SORBETS

BOULES DE GLACES OU SORBETS

Vanille, Chocolat, Caramel, Framboise, Fraise,
Citron, Pistache

Les 2 Boules / 5€

Les 3 Boules / 7€

COLONEL

Vodka, Sorbet Citron

11€

COUPE GOURMANDE

Glace Vanille, Glace Chocolat Cookies,
Chantilly, Sauce Chocolat & Praliné

11€

COUPE FRUITS ROUGES

Sorbet Framboise, Sorbet Fraise, Chantilly,
Coulis de Fruits rouge

12€

COUPE NORMANDE

Glace Vanille, Glace Caramel, Spécules,
Chantilly, Sauce Caramel

11€

AFFOGATO AL CAFFÉ

Café, Glace Vanille

9€

AFFOGATO AL LIMONE

Limoncello, Sorbet Citron

9€

AFFOGATO AL PISTACCHIO

Café, Glace & crème Pistache

9€

LA RÉSERVE PÉCHÉ IODÉ REMERCIÉ SES PARTENAIRES

Atelier T55, Les Gonnies,
La Ferme des GonneGirls,
Les Petites Pousses



Foissier, La Perle d'Isigny, Cougal, Top Atlantique,
Market Europe, Groupe Pomona, Profish, Kasnodar,
Poutargue Meyer, Good Épices, Thador, Ovitis,
France Boissons, Maison Garros, Socodn, Circuits Courts,
Prodélis, Sysco

Et tous les autres...



www.lareserve-mervillefranceville.com



Les prix sont indiqués en Euros, nets, service compris.
La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande.
Toutes nos viandes sont d'origine française ou de l'union européenne.

Création :  **bcom** • agence-bcom.fr © Adobe Stock