

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 :



À PARTAGER

2/3 PERS.

FRITURE D'ÉPERLANS

Sauce Mayonnaise / Salicorne

13€

PLANCHE MIXTE

Assortiment de Charcuterie fine & Fromages

24€

PLANCHE DE LA MER

Saumon gravelax, Rillettes de Poissons, Poulpe fumé,
Bulots, Tarama, Beurre d'Algues, Pickles

24€

MEZZES DE LA RÉSERVE

Houmous, Guacamole Kiwi, Anchoïade, Tapenade,
Taboulé aux Herbes, déclinaison de Pains

24€

CAVIAR BAERI KASNODAR DE MADAGASCAR

Pommes de terre Grenailles,
Crème fouettée & Condiments

20 grs/ 49€

50 grs/ 79€



ENTRÉES

ŒUFS MAYONNAISE IODÉS

Homard, Corail d'Oursin, Poutargue

12€

POULPE FUMÉ PAR NOS SOINS AU BOIS DE HÊTRE

En carpaccio, Coulis de Poivrons rouges, gel Thé Matcha

14€

VITELLO TONNATO

Veau cuit basse température, Espuma Thon/Anchois, Caperoni

13€

TOMATES D'ANTAN

Stracciatella fumée, Caramel Balsamique, Huile de Basilic

12€

SAUMON GRAVELAX

Choux rouge, Crème montée & Condiments

13€

QUART CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES

Sauce Vierge de La Réserve, Houmous, Pain Pita

10€

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

Betteraves, Pêches, Sauce Vierge de La Réserve

24€

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

Algues Wakamé, Patate douce, Guacamole/Kiwi

31€

HOMARD LAQUÉ CUIT À LA FLAMME

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

49€



AU GRILL

CUISSON AU FEU DE BOIS

FILETS DE BAR

Sauce Vierge de La Réserve

1 Filet /26€

2 Filets /37€

ROUGETS BARBETS

Tchatchouka, Œuf parfait, Salade d'Herbes

39€

HOMARD ENTIER, 450 GRS

Sauce Chimichurri

69€

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

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

COMTÉ 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€ Pour 2 pers/ 17€ Pour 4 pers/ 32€
Sauce Chocolat/Praliné	
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€ Pour 2 pers/ 20€ Pour 4 pers/ 35€
Sélection du moment	
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, Spéculos,
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 Gonnie's,
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