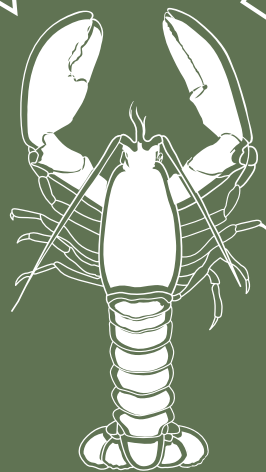




LA RÉSERVE PÊCHE IODE



Since 2021

CARTE
AUTOMNE-HIVER

TAPAS / APPETIZERS

A partager / Base deux personnes
To share / For 2 pers.

Le Croque Truffle

Pain viennois artisanal, beurre de truffe, béchamel à la truffe, pastrami de bœuf, truffe fraîche
Handmade Vienna bread, truffle butter, truffle bechamel sauce, beef pastrami, fresh truffle

19 €

Le Lobster Roll

Pain viennois artisanal, homard, crème montée à la bisque, chou rouge, pétales de radis et herbes fraîches

Handmade Vienna bread, lobster, bisque whipped cream, red cabbage, radish petals & fresh herbs

23 €

ENTRÉES / STARTERS

La Saint-Jacques

13€

Carpaccio Saint-Jacques, vinaigrette acidulée, fruit de la passion et citron caviar
Scallop carpaccio, sour sauce, passion fruit & finger lime

Le Chou Rôti



9 €

Mini chou-fleur rôti aux épices et sauce tahina maison
Roasted cauliflower with spices & homemade tahina sauce

Comme une Bouillabaisse

12 €

Soupe de poisson, lieu jaune et légumes safranés
Pollack stew with saffron-flavoured vegetables

Le Gravelax

12 €

Saumon Gravelax, pickles de betterave, chou-fleur et copeaux de saison
Gravlax salmon, beetroot pickles, cauliflower & seasonal curls

AU BRASERO / BRAZIER

Selon conditions météorologiques
Depending on weather conditions

Les Saint-Jacques rôties (4 pièces)

24 €

Sauce corail de Saint-Jacques, 1 accompagnement au choix
Sear scallops with roe sauce, choice of 1 side

Le Filet de bar

23 €

Sauce algues et citron, 1 accompagnement au choix
Seabass fillet with algae & lemon sauce, choice of 1 side

La Daurade grise (pour 2 pers.)

48 €

Daurade grise, sauce algues et citron, 2 accompagnements au choix
Seabream with algae & lemon sauce, choice of 2 sides

La Côte de veau, sauce aux morilles

25 €

1 accompagnement au choix
Calf rib with morel sauce, choice of 1 side

La Côte de bœuf (pour 2 pers.)

69 €

1,2 kg environ, sauce maison, 2 accompagnements au choix
2.6 lbs prime rib with homemade sauce, choice of 2 sides

Le Demi-homard (env. 350 grs)

37 €

Réduction de bisque de homard, 1 accompagnement au choix
Half a lobster (0.75 lbs) with hot sauce, choice of 1 side

Le Homard entier (env. 700 grs)

74 €

Réduction de bisque de homard, 2 accompagnements au choix
Whole lobster (1.5 lbs) with hot sauce, choice of 2 sides

PLATS / MAIN COURSES

Le Burger de La Réserve

19 €

Pain burger, steak haché, oignons rouges marinés, jeunes pousses, sauce cocktail, lard grillé au brasero et sauce cheddar chaude, frites fraîches
Bread, beef steak, pickled red onions, cocktail sauce, grilled lard on the brazier, young plants & hot cheddar sauce

Le Risotto de coquillettes truffées



21 €

Risotto de coquillettes avec jambon truffé, truffe fraîche - Possibilité Veggie sans jambon
Macaroni risotto, ham, fresh truffle - Vegetarian without ham

Le Cabillaud chorizo

25 €

Pavé de Cabillaud, crémeux de cèleri, pommes de terre rôties, déclinaisons de chorizo
Cod fish, cream of celery, roasted potatoes & chorizo

-10 ans

13 €

MENU ENFANTS / KID'S MENU

Cabillaud - légumes ou Steak haché - frites

Cod Fish - vegetables or Beef steak - fries

Glace à l'eau / Ice lolly

Accompagnements

Crémeux de carotte au croissant

Frites fraîches

Écrasé de pomme de terre

Écrasé de pomme de terre à la truffe (supplément 5 €)

Sides

Croissant carrot cream

Homemade french fries

Smashed potatoes

Truffled smashed potatoes (Extra 5 €)

Accompagnement supplémentaire / Extra : +3 €

FRUITS DE MER / SEAFOOD

Les Huîtres (les 6, 9 ou 12) 15 €, 22 €, 28 €

Huîtres N°3 « La Perle d'Isigny » *ou*
Huîtres N°3 d'Utah Beach « Grands Crus du Cotentin »
No. 3 oysters (6, 9 or 12 pieces)

Le 1/2 Tourteau *Half a crab* 16 €

Les Crevettes roses, 8 pièces *Pink shrimps* 12 €

Les Bulots, 8 pièces *Whelks* 12 €

Les Langoustines, 6 pièces *Langoustines* 19 €

L'Assiette de la Baie 23 €

4 Huîtres, 2 langoustines, bulots, 4 crevettes roses
4 oysters, 2 langoustines, whelks, 4 pink shrimps

Le Plateau de fruits de mer 41 € /pers.

5 huîtres, 3 langoustines, 1/2 tourteau,
crevettes grises, 4 crevettes roses, bulots
5 oysters, 3 langoustines, Half a crab, shelks,
grey shrimps, 4 pink shrimps, whelks

Uniquement vendredis soirs, samedis et dimanches.
Only on friday nights, saturdays & sundays.

DESSERTS / DESSERTS

Les Fruits Verts  11 €

Salade de fruits frais verts : raisin blanc, kiwi, ananas,
pomme Granny-Smith, sirop de coriandre aux zestes
de citron vert, condiment kalamansi et sorbet citron basilic
*Fresh green fruits salad : white grape, kiwi, pineapple, Granny Smith
apple, green lemon zest & coriander syrup, Kalamansi condiment &
basil-lemon sorbet*

La Belle Poire d'Hélène 12 €

La Poire d'automne rôtie à la cardamome, Spéculoos,
sauce chocolat chaud, glace vanille
*Roasted pear, cardamon, Spéculos spiced biscuit, warm
chocolate sauce, vanilla ice*

Le Chocolat 9 €

Espuma crunchy à partager servi tiède, piment d'espelette,
huile d'olive, fleur de sel et billes de chocolat Dulcey
*Warm crunchy espuma, Espelette pepper, olive oil, fleur de sel,
Dulcey chocolate marbles*

À partager :

Le Chocolat à la truffe d'automne 23 €

Espuma crunchy, huile de truffe, truffe fraîche, fleur de sel et
billes de chocolat Dulcey
*Warm crunchy espuma, Espelette pepper, truffe oil, fresh truffe
fleur de sel, Dulcey chocolate marbles*

Le Café Gourmand 10 €

Verrine de fruits verts, brownie, mendiant de la Malle à
Chocolats, espuma chocolat, nougat
*Green fruits verrine, brownie, mendiant cake, chocolate espuma,
nougat & coffee*

FROMAGES / CHEESES

L'Assiette de fromages 10 €

Selection of Normandy cheeses
Sélection de fromages normands by La Boite
aux fromages de Merville-Franceville Plage

MENU SAINT-JACQUES

EN 4 PLATS / SCALLOPS MENU
59€ (4 DISHES)

AMUSE-BOUCHE / APPETIZER

La Coquille au beurre de truffe
Truffled butter scallop

ENTRÉE / STARTER

La Saint-Jacques

Carpaccio Saint-Jacques, vinaigrette acidulée,
fruit de la passion et citron caviar
Scallop carpaccio, sour sauce, passion fruit & finger lime

PLAT / MAIN COURSE

Saint-Jacques rôties

Sauce corail - accompagnement au choix
Roasted scallop with roe, choice of 1 side

DESSERT AU CHOIX

Les Fruits Verts

Voir descriptif dans les desserts à la carte
See details in the menu on the left

ou

La Belle Poire d'Hélène

Voir descriptif dans les desserts à la carte
See details in the menu on the left



Accord mets & vins

3 VERRES 89€

Wine-pairing Menu

3 GLASSES

MENU DÉJEUNER

LUNCH MENU

Uniquement le midi entre 12h & 14h du lundi au
vendredi hors jours fériés et veille de jours fériés.

*Only between 12am & 2pm from Mondays to Fridays excluding
public holidays & the day before.*

PLAT DU JOUR / 19 €

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT / 24 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT / 28 €



CODE WIFI
Baie-Caen2021*

LA RÉSERVE

pêché iodé

Chemin de la Baie - Base Nautique - 14810 Merville-Franceville-Plage


06 08 74 85 98

contact@lareserve-mervillefranceville.com

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.

Mise en page :  **bcom** • 02 31 94 23 25 • agence-bcom.fr - Crédits photos : Adobe Stock/natality