



Since 2021

CARTE  
PRINTEMPS-ÉTÉ

## TAPAS / APPETIZERS

À partager / Base deux personnes - To share / For 2 pers.

- Planche de la mer** 19 €  
Haddock, crevettes roses Label Rouge, rillettes de poisson, bulots  
Haddock, shrimps, fish rillettes, whelks
- Fritures de calamars, sauce tartare** 15 €  
Fried calamari with Tartare sauce
- Panier de crudités et ses sauces** 12 €   
Basket of raw vegetables, sauces
- Coquillages farcis au beurre d'ail** 18 €  
Stuffed shellfish with garlic butter
- Pizzetta à la truffe** 22 €  
Crème tartufata, jambon à la truffe, truffe  
Truffle pizzetta, truffle ham, tartufata cream, and dark truffle

## ENTRÉES / STARTERS

- Gaspacho façon Minestrone** 9 €   
Parmesan, basilic, légumes croquants, croûtons à l'ail  
Minestrone style Gaspacho, Parmesan cheese, basil, al dente vegetables, garlic croutons
- Ceviche du moment** 13 €  
Poisson du moment, menthe fraîche, coriandre, citron, gingembre  
Catch of the day, fresh mint, coriander, lemon, ginger
- Vitello Tonato** 12 €  
Veau braisé, sauce tonato  
Braised veal, tonato sauce
- Burrata crémeuse truffée (125 grs)** 14 €   
dans sa tomate  
Truffled Creamy Burrata with tomato

## LES INCONTOURNABLES / MUST HAVE

- Lobster Roll** 23 €  
Pain viennois artisanal, homard, crème montée à la bisque, chou rouge, pétales de radis, condiment citron, herbes fraîches  
Handmade Vienna bread, lobster, bisque whipped cream, red cabbage, radish petals, lemon condiment, fresh herbs  
Supplément caviar +9 €  
Extra caviar
- Tchatchouka, œufs et merguez de la Boucherie Marcel** 19 €   
Tchoutchouka, eggs and famous Boucherie Marcel's spicy sausages  
possibilité veggie
- Brocolis entier, sauce sésame et sarrasin torréfié** 15 €   
Broccoli, sesame sauce and roasted buckwheat
- Salade Caesar Homard** 35 €  
Salade, demi-homard, tomates, œuf mollet, croûtons, parmesan, sauce vinaigrette ponzu  
Salad, half a lobster, tomatoes, poched egg, croutons, Parmesan cheese, ponzu dressing sauce

## FRUITS DE MER / SEAFOOD

- Les Huîtres (les 6, 9 ou 12)** 15 €, 22 €, 28 €  
Huîtres N°3 « La Perle d'Isigny » No. 3 oysters (6, 9 or 12 pieces)
- Les Crevettes roses Label Rouge, 9 pièces** 18 €  
Pink shrimps
- Les Bulots spicy, 300 grs** 12 €  
Whelks
- Le Tourteau, entier** 19 €  
Whole crab
- Les Langoustines, 6 pièces** 21 €  
Langoustines
- L'Assiette de la Baie** 29 €  
4 Huîtres, 2 langoustines, bulots, 5 crevettes roses Label Rouge, crevettes grises  
4 oysters, 2 langoustines, whelks, 5 pink shrimps, grey shrimps
- Le Caviar de Madagascar, 20 grs** 35 €  
Madagascar Caviar
- Le Plateau de fruits de mer** 51 € /pers.  
5 huîtres, 3 langoustines, 1/2 homard 400/600g, crevettes grises, 6 crevettes roses Label Rouge, bulots  
5 oysters, 3 langoustines, Half a lobster 400/600g, shelks, grey shrimps, 6 pink shrimps, whelks

### TOUS LES DIMANCHES / EVERY SUNDAY

- Les pâtes au Homard** 59 €  
Homard entier 400/600g en tempura (normand ou européen)  
Whole lobster tempura (normand or european)

## 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 thru Fridays excluding public holidays & the day before.

**PLAT DU JOUR / 19 €**  
Today's Special

**ENTRÉE + PLAT** ou  
**PLAT + DESSERT / 24 €**  
Starter + Main Course or  
Main Course + Dessert

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT / 28 €**  
Starter + Main Course + Dessert

## AU BRASERO /BRAZIER



### Filet de Bar sur peau

Sauce vierge citronnée

Sea Bass filet on skin, grilled eggplant, virgin lemon sauce

23 €

### Travers de porc confit

Grillé à la flamme, sauce Barbecue

Flame-grilled Porc Rib, BBQ sauce

23 €

### Homard demi ou entier (600/800g)

Normand ou européen, sauce Chimichurri

Half or whole lobster with Chimichurri sauce

42 € / 79 €

### Camerone rôtie

Sauce vierge citronnée

Roasted Gambas, virgin lemon sauce

36 €

### Côte de bœuf de Normandie à la braise (2 pers.)

Ail brûlé confit, sauce poivre et béarnaise

Grilled Beef Rib from Normandy, candied burnt garlic (2 pers.)

64 €

Sauces en supplément / Extra sauce : +3 €

Chimichurri, vierge citronnée, barbecue maison

Chimichurri, virgin lemon, homemade BBQ

### Chipirons ail-persil

Pommes grenailles

Squids with garlic & parsley, sweet potatoes

21 €

### ACCOMPAGNEMENTS

Aubergine ou pommes de terre grenailles

## PLATS /MAIN COURSES

### Burger de La Réserve Côté Terre

Pain burger, steak haché boucher, oignons rouges marinés, jeunes pousses, sauce cocktail, lard grillé au brasero, sauce cheddar chaude

Bread, beef steak, pickled red onions, cocktail sauce, grilled lard on the brazier, young plants & hot cheddar sauce

19 €

### Mi-cuit de saumon

Caramel de soja à l'ail confit

Semi-cooked Salmon, soy caramel with candied garlic

22 €

### Burger de La Réserve Côté Mer

Pain burger, steak de lotte, haddock fumé, oignons rouges marinés, jeunes pousses, sauce cocktail

Bread, monkfish steak, smoked haddock, pickled red onions, cocktail sauce

20 €

### Poulpe grillé

Et risotto à l'encre de seiche

Grilled Octopus Tentacle, Cuttlefish Ink Risotto

24 €

### Linguines à la Vongole

Palourdes, ail, persil

Linguines à la Vongole, clams, garlic, parsley

29 €

Supplément Frites à la truffe

Extra Truffle Fries

+8 €

### Demi-Coquelet rôti, jus aux morilles

Roasted half-cockerel, morels sauce

22 €

### ACCOMPAGNEMENTS

Frites, salade, légumes

## FROMAGES /CHEESES

### Planche de fromages

Sélection de fromages

by La Boite aux fromages de Merville-Franceville-Plage

Selection of cheeses

11 €

-10 ans

15 €

## MENU ENFANTS /KID'S MENU

Saumon - légumes ou Steak haché - frites

Salmon - vegetables or Beef steak - fries

1 boule de glace (vanille, chocolat, fraise)

1 scoop of ice cream (vanilla, chocolate, strawberry)

## DESSERTS /DESSERTS

### Déclinaison d'agrumes & sésame

Citrus variation & sesame

9 €

### Espuma tiède chocolat piment d'Espelette

Chocolate Espuma with Espelette pepper

10 €

### Café gourmand

Gourmet Coffee

10 €

### Tropézienne aux fruits rouges

Tropezienn tart with red fruits

12 €

À partager :

### Assiette de fruits frais et sorbets (2 pers.)

Fresh fruits and sorbets (plate for 2 pers.)

29 €

### Profiteroles maison (4 pers.)

Vanille et chocolat tonka

Homemade profiteroles (pastry ball with vanilla cream) with vanilla and tonka chocolate (plate for 4 pers.)

32 €



LA R É S E R V E  
*pêché iodé*

 Code wifi : Reserve2023

Chemin de la Baie - Base Nautique - 14810 Merville-Franceville-Plage  
contact@lareserve-mervillefranceville.com

[www.lareserve-mervillefranceville.com](http://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** • 02 31 94 23 25 • [agence-bcom.fr](http://agence-bcom.fr)