

CARTE
AUTOMNE-HIVER



ENTRÉES /STARTERS

- Os à moelle gratiné, fleur de sel** 9 €
Roasted marrowbone gratin, fleur de sel
- Velouté artichaut truffé** 9 € 
Artichoke & truffle velouté
- Rillettes de poisson maison** 10 €
Homemade potted fish
- Saumon gravelax et pickles** 13 €
Gravlax salmon
- Carpaccio de Saint-Jacques** 16 €
Coco - passion
Scallop carpaccio, coconut and passion fruit
- Foie Gras maison** 17 €
Figue, pain d'épices et brioche
Homemade Foie Gras, fig, gingerbread, brioche
- À partager /to share :*
- Trio de Taramas** 19 €
Nature, Truffe, Corail d'Oursin et ses blinis
Regular, Truffle & sea urchin taramas, blinis
- Assiette de jambon truffé (150 grs)** 18 €
Et ses toasts
Truffled ham with toasts

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, 10 pièces** 15 €
Pink shrimp, 10 pieces
- Les Bulots, 300 grs** 14 €
Whelks, 300 grs
- Le Tourteau, entier** 19 €
Whole crab
- Les Langoustines, 6 pièces** 19 €
Langoustines, 6 pieces
- L'Assiette de la Baie** 29 €
4 Huîtres, 2 langoustines, 6 bulots, 4 crevettes roses,
2 amandes
4 oysters, 2 langoustines, 6 whelks, 4 pink shrimp, 4 dog cockles
- Le Caviar de Madagascar (20 grs)** 35 €
Madagascar Caviar (20 grs)
- Le Plateau de fruits de mer** 59 € /pers.
5 huîtres, 3 langoustines, 1/2 homard 400/600g, bulots,
4 amandes, 6 crevettes roses
5 oysters, 3 langoustines, Half a lobster 400/600g, whelks,
4 dog cockles, 6 pink shrimp



NOS RECETTES HOMARD /LOBSTER RECIPES

- Lobster Roll, frites fraîches** NOUVELLE RECETTE ! 26 €
Pain viennois artisanal, homard, condiment citron, herbes fraîches
Handmade Vienna bread, lobster, lemon condiment, fresh herbs, homemade fries Supplément caviar +9 €
Extra caviar
- Demi-Homard bleu, sauce Thermidor** 44 €
Half a lobster with Thermidor sauce : bechamel, mustard, white wine & spices
- Linguines au homard, bisque de têtes** 62 €
Avec homard entier (queue, pinces et coudes)
Lobster linguine pastas

MENU SAINT-JACQUES 49€ /SCALLOPS MENU

- Carpaccio de Saint-Jacques**
Scallop carpaccio
- Recette de Saint-Jacques du moment**
Scallop recipe of the moment
- Dessert au choix**
Choice of dessert

MENU DÉJEUNER /LUNCH MENU

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

Only between 12am & 2pm from Mondays thru Fridays excluding public holidays, the day before & the day after.

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

PLATS CÔTÉ TERRE / MEAT MAIN COURSES



- Cocotte de volaille, foie gras, morilles, purée aux olives** 22 €
Chicken in a pot, Foie Gras sauce, morels, olive mashed potatoes
- Burger de La Réserve au Bœuf Wagyu, frites fraîches** 23 €
Pain burger, Bœuf Wagyu, oignons rouges marinés, jeunes pousses, sauce aux épices
Bread, Wagyu beef, pickled red onions, young plants, spiced sauce
- Risotto de fregola sarda aux truffes, jambon truffé** 24 €
Truffled fregola sarda Risotto, truffled ham
- Entrecôte VBF « Race à viande » 350 grs, béarnaise maison, frites fraîches** 36 €
French beef rib steak 350 grs, homemade bearnaise sauce, homemade fries
- Courges rôties et son espuma au chèvre chaud** 19 € 
Roasted marrows, goat cheese espuma

Possibilité végétarien 

PLATS CÔTÉ MER / FISH MAIN COURSES

- Saumon laqué miso, gingembre, coriandre, wok de légumes** 19 €
Miso-glazed salmon, ginger, cilantro, vegetable stir fry
- Bar à la plancha, sauce chien, purée aux olives** 23 €
Plancha-grilled sea bass, creole sauce, olive mashed potatoes
- Recette de Saint-Jacques du moment** 29 €
Scallop recipe of the moment
- Couscous de Poissons de nos côtes** 27 €
Lieu jaune, saumon, bar, 1 langoustine, merguez de poisson
Local fish couscous : Pollack, scallops, salmon, sea bass, 1 langoustine, fish spicy sausage

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Wok de légumes, purée aux olives, frites, salade
Vegetables stir fry, olive mashed potatoes, fries, salad

Supplément Frites à la truffe

Extra Truffle Fries

+8 €

Supplément Accompagnement

Extra Side

+2 €

FROMAGES / CHEESES

- Camembert au lait cru d'Isigny-Ste-Mère** 16 €
Rôti à la truffe avec ses toasts à partager
Roasted truffled unpasteurized Camembert from Isigny-Ste-Mère, to share with toasts
- Planche de fromages normands** 12 €
Selection of cheeses from Normandy

DESSERTS / DESSERTS

- Crème brûlée du moment** 9 €
Crème brûlée of the moment
- Ananas saveur exotique** 9 €
Exotic flavored pineapple
- Chou praliné cacahouètes** 10 €
Little cream puffs with peanut, praline
- Café gourmand** 10 €
Gourmet coffee : coffee with a selection of desserts
- Tarte citron-matcha déstructurée** 11 €
Matcha green tea and lemon pie
- Espuma au chocolat** 11 €
Chocolate espuma

MENU ENFANTS / KID'S MENU


Saumon - frites ou **Steak haché - frites**
Salmon - fries ou *Beef steak - fries*

1 boule de glace
1 scoop of ice cream

-10 ans

15 €


LA RÉSERVE
pêché iodé

 Code wifi : Baie-Caen2021*

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

Création :  **bcom** • 02 31 94 23 25 • agence-bcom.fr