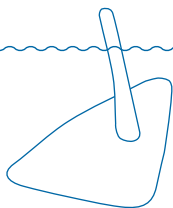


# MENU

PRINTEMPS-ÉTÉ 2024





## À PARTAGER OU PAS...

### **PLANCHE DE LA MER /23€**

Saumon gravelax, Rillettes de Poisson, Crevettes roses,  
Tarama, Beurre d'Algues, Pickles

### **PLANCHE MIXTE /20€**

Jambon Serrano 12 mois d'affinage, Coppa, Spianata,  
trois Fromages Normands

### **MEZZES DE LA RÉSERVE /21€**

Olives, Tarama nature, Tarama Corail d'Oursin, Houmous Normand,  
Guacamole, déclinaison de Pains

### **RILLETTE DE POISSON & FINS CONDIMENTS /11€**

Tartines de l'Atelier T55

### **CAVIAR KASNODAR DE MADAGASCAR**

Blinis, Crème fouettée, Condiments

**20 grs /42€**

**50 grs /85€**

---

## ENTRÉES

### **TOMATES D'ANTAN & BURRATA (125 grs) /14€**

Huile d'Olive extra vierge, Caramel Balsamique

### **SAUMON GRAVELAX /13€**

Émulsion Wasabi/Aneth, Pickles

### **QUART DE CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES /9€**

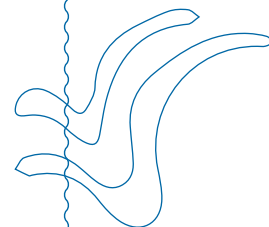
Vierge de Légumes, Houmous Normand, Huile de Basilic

### **ŒUF PARFAIT & VELOUTÉ DE CHOU RAVE DES GONNEGIRLS /10€**

Salade d'Herbes

### **CAESAR SALAD /18€**

Sucrine, Œuf parfait des GonneGirls, Poulet,  
Parmesan, Croûtons, Sauce Caesar



## FRUITS DE MER

### HUÎTRES N°3 "LA PERLE D'ISIGNY"

Vinaigre à l'Échalote, Beurre d'Isigny

Les 6 /15€  
Les 12 /28€

### CREVETTES ROSES, 9 pièces /15€

Mayonnaise, Beurre d'Isigny

### BULOTS, 200 grs /11€

Mayonnaise

### DEMI-TOURTEAU /13€

Mayonnaise

### LANGOUSTINES, 6 pièces /18€

Mayonnaise

### ASSIETTE DE LA BAIE /18€

3 Huîtres, 3 Crevettes roses, Bulots (100 grs)  
Vinaigre à l'Échalote, Beurre d'Isigny, Mayonnaise

### PLATEAU DE FRUITS DE MER /47€

1 demi-Tourteau, 4 huîtres n°3, 3 Langoustines, 4 Crevettes roses, Bulots (150 grs), Bigorneaux  
Vinaigre à l'Échalote, Beurre d'Isigny, Mayonnaise

### PLATEAU DE FRUITS DE MER ROYAL /69€

1 demi-Homard, 1 demi-Tourteau, 4 huîtres n°3, 3 Langoustines,  
4 Crevettes roses, Bulots (150 grs), Bigorneaux  
Vinaigre à l'Échalote, Beurre d'Isigny, Mayonnaise

ACCOMPAGNÉ DU PAIN BÛCHERON DE L'ATELIER T55



**l'Atelier**  
— T55 —

## MENU ENFANTS -10 ans

**SAUMON OU STEAK HACHÉ & POMMES FRITES**

**1 BOULE DE GLACE OU SORBET AU CHOIX**

**13 €**

## PLATS CÔTÉ MER

### « COMPLET THON » /27€

Pavé de Thon mariné à la plancha, Œuf parfait, Tchatchouka,  
Salade de Fenouil & Pommes frites

### TERIYAKI DE MAQUEREAU « D'ICI » AUX GRAINES DE SÉSAME /19€

Émulsion Wasabi/Aneth, Fenouil rôti

### GAMBAS & RISOTTO, SAUCE CURRY VERT /23€

Riz Carnaroli, Légumes du moment, copeaux de Parmesan

## PLATS CÔTÉ TERRE

### BURGER « À NOTRE FAÇON » /21€

Haché de Bœuf, crémeux de Gouda jeune,  
comptée d'Oignons, black Bread & Pommes frites

### CORDON BLEU DE LA RÉSERVE /21€

Suprême de Poulet, Pastrami, Fromage, réduction "Brute de Cidre" & Pommes frites

### FILET DE BŒUF TRUFFÉ /28€

Purée de Carottes brûlées, jus Truffé

## PLATS CÔTÉ JARDIN

### DEMI CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES /18€

Vierge de Légumes, Houmous Normand, Huile de Basilic

### RISOTTO AUX LÉGUMES DU MOMENT /16€

Sauce Curry vert, copeaux de Parmesan

### ASSORTIMENT DE LÉGUMES DU BRASERO /16€

Pommes de terre mitrailles, Piquillos, Maïs grillé

## PLATS SIGNATURE

### **LOBSTER ROLL VERSION ESTIVALE & POMMES FRITES /27€**

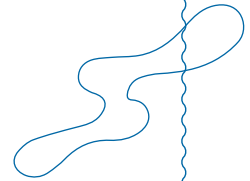
Homard, Pain viennois, Céleri rémoulade,  
Crème "Pain brûlé", Guacamole, Condiments

### **LINGUINE AU HOMARD /49€**

Jus de Carapaces, Basilic, Parmesan, Tomates confites

### **TCHATCHOUKA DE MAMIE HÉLÈNE /21€**

Compotée de Poivrons / Tomates / Oignons aux Épices,  
Œuf parfait, Ail, Merguez de la Boucherie Marcel



## BRASERO

CUISSON AU FEU DE BOIS

**LA GARNITURE : Trio de Pommes de terre mitraillées, Piquillos & Maïs grillé**

### **CHIPIRONS /23€**

Sauce Vierge

### **FILET DE BAR /25€**

Sauce Vierge

### **HOMARD ENTIER /79€**

Sauce Chimichurri

### **CÔTE DE BŒUF, 1 kg /73€**

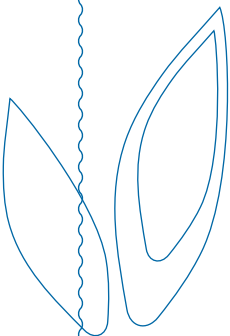
Sauce Béarnaise

### **CÔTE DE COCHON « TOMAHAWK » /24€**

Sauce Barbecue

### **« LE DRAKKAR » /21€**

Saucisse de Veau aux Herbes de la Boucherie Marcel, Pain de mie,  
Pickles de Chou rouge, Sauce "Brute de Cidre"





## FROMAGES & DESSERTS

### TROIS FROMAGES NORMANDS /11€

Camembert, Pont-L'Évêque, Livarot,  
Salade de Sucrine, Pain bûcheron de l'Atelier T55

---

### PAVLOVA À LA FRAISE /13€

Meringue croquante au Sésame noir,  
Crème Basilic, émulsion Mûre

### CRÈME BRÛLÉE À LA CASSONADE /9€

Vanille Bourbon de Madagascar

### TIRAMISÙ BY LA RÉSERVE /11€

Biscuit cuillère, Crème légère Café & Amaretto,  
Chouchous & Coque en chocolat

### CAFÉ GOURMAND /11€

Accompagné de quatre Gourmandises

### THÉ GOURMAND /14€

Accompagné de quatre Gourmandises

### CHAMPAGNE GOURMAND /19€

Coupe de Champagne Laurent Perrier Brut  
accompagnée de quatre Gourmandises

### LES DESSERTS SIGNATURE

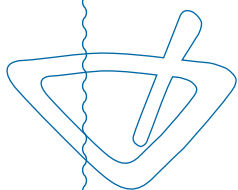
### ESPUMA AU CHOCOLAT /12€

Chocolat noir 70%, Streusel Sarrasin, Piment d'Espelette,  
Huile d'Olive & Fleur de Sel

### PROFITEROLES À PARTAGER, jusqu'à 4 pers. /45€

Choux Craquelin, Glace Vanille, Chantilly,  
Sauce Chocolat chaud





## GLACES & SORBETS

### 2 BOULES /5€

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Citron, Pêche, Melon, Smarties

### 3 BOULES /7€

### AFFOGATO /6€

Café, Glace Vanille

### COLONEL /11€

Vodka Absolut, Sorbet Citron

### COUPE DE FRUITS D'ÉTÉ /13€

Sorbet Pêche, Sorbet Melon, Sorbet Fraise, Fruits rouges,  
Coulis de Fraise, Meringuette, Gaufrette

### COUPE GOURMANDE /13€

Glace Vanille, Sorbet Chocolat, Sauce Chocolat,  
Chouchous, Chantilly, Gaufrette

### BANANA SPLIT /13€

Banane, Sorbet Fraise, Sorbet Chocolat, Glace Vanille,  
Sauce Chocolat, Chantilly, Gaufrette

## MENU DÉJEUNER

### PLAT DU JOUR /19€

### ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT /25€

### ENTRÉE + PLAT + DESSERT /29€

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



55€

## MENU LOCAL VORE "CIRCUIT COURT"

### SPRITZ NORMAND

Cidre, Prosecco, Eau gazeuse, Pomme

### ŒUF PARFAIT & VELOUTÉ DE CHOU RAVE DES GONNEGIRLS

Salade d'Herbes

### TERIYAKI DE MAQUEREAU « D'ICI » AUX GRAINES DE SÉSAME

Émulsion Wasabi/Aneth, Fenouil rôti

### PAVLOVA À LA FRAISE

Meringue croquante au Sésame noir,  
Crème Basilic, émulsion Mûre

### DIGESTIF

Liqueur de Pêche Abricot au Calvados (2 cl)

# LA RÉSERVE

*pêché iodé*



 Code wifi : Baie-Caen2021\*

Chemin de la Baie - Base Nautique - 14810 Merville-Franceville-Plage  
06 08 74 85 98 - [contact@lareserve-mervillefranceville.com](mailto: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** • [agence-bcom.fr](http://agence-bcom.fr)

Imprimé sur du papier certifié PEFC™  
issu de forêts gérées durablement  
et de sources contrôlées

