

MENU

PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

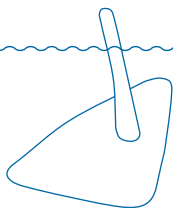


 Code wifi : Baie-Caen2021*

www.lareserve-merveillefranceville.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



À PARTAGER OU PAS...

PLANCHE DE LA MER /23€

Saumon gravelax, Rillettes de Poissons, Crevettes roses,
Tarama Corail d'Oursin, Beurre d'Algues, Pickles

PLANCHE MIXTE /20€

Jambon Serrano 12 mois d'affinage, Saucisson Sec de montagne, Spianata,
trois Fromages Normands

MEZZES DE LA RÉSERVE /21€

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

RILLETTE DE POISSONS & FINS CONDIMENTS /11€

Saumon, Eglefin, Mouillettes de l'Atelier T55

CAVIAR KASNODAR DE MADAGASCAR

Blinis, Crème fouettée, Condiments

20 grs /39€

50 grs /79€

ENTRÉES

TOMATES D'ANTAN & BURRATA, 120 grs /14€

Huile d'Olive extra vierge, Caramel Balsamique

SAUMON GRAVELAX /13€

Émulsion Wasabi/Aneth, Pickles

QUART DE CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES /9€

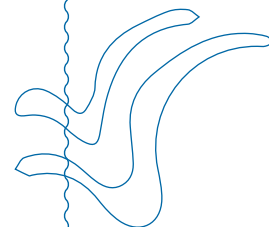
Vierge de Légumes, Houmous Normand, Huile de Basilic

ŒUF PARFAIT & VELOUTÉ DE CHOU RAVE DES GONNEGIRLS /9€

Salade d'Herbes

PATÉ EN CROÛTE VOLAILLE & COCHON DE LA MAISON VEROT /13€

by Gaël Radigon, MOF Charcutier Traiteur 2019



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 /19€

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 » /29€

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

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

Émulsion Wasabi/Aneth, déclinaison de Fenouil

GAMBAS & RISOTTO, SAUCE CURRY VERT /24€

Riz Carnaroli, Légumes du moment, copeaux de Parmesan

PLATS CÔTÉ TERRE

BURGER « À NOTRE FAÇON » /21€

Haché de Bœuf, crémeux de Gouda jeune, compotée d'Oignons, black Bread, Sauce façon gribiche fumée, Sucrine & Pommes frites

CORDON BLEU DE LA RÉSERVE /22€

Filet de Poulet, Pastrami, Gouda, réduction "Brute de Cidre" & Pommes frites

FILET DE BŒUF TRUFFÉ /28€

Émulsion de Carottes, Carottes rôties, jus Truffé

CAESAR SALAD /16€

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

PLATS CÔTÉ JARDIN

SPÉCIAL PITA FALAFEL /27€

Boulettes de Pois Chiches et Fèves, Tchatouka, Houmous normand, Pain Pita, Salade de Fenouil, Caviar d'Aubergines, Pickles de Chou rouge & Sauce blanche

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

PLATS SIGNATURE

LOBSTER ROLL VERSION ESTIVALE & POMMES FRITES /27€

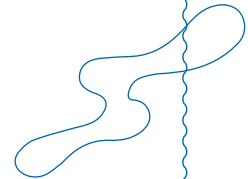
Homard, Pain viennois de l'Atelier T55, Céleri rémoulade,
Crème "Pain brûlé", Guacamole, Condiments

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, Pain Pita, Herbes fraîches



BRASERO

CUISSON AU FEU DE BOIS

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

CHIPIRONS /23€

Sauce Vierge

FILET DE BAR /25€

Sauce Vierge

HOMARD ENTIER /79€

Sauce Chimichurri

CÔTE DE BŒUF, 1 kg /73€

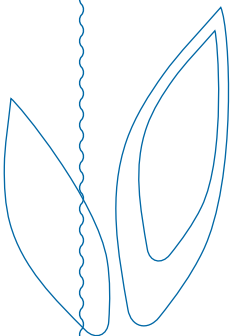
Sauce Béarnaise

CÔTE DE COCHON « TOMAHAWK », 350 grs /24€

Sauce Barbecue

« LE DRAKKAR » /21€

Saucisse de Veau aux Herbes de la Boucherie Marcel, Pain viennois de l'Atelier T55,
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 /12€

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

PROFITEROLES AU CHOCOLAT /11€

Choux Craquelin, Glace Vanille, Chantilly,
Sauce Chocolat chaud

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

DESSERTS SIGNATURE

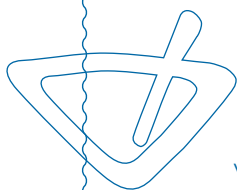
ESPUMA AU CHOCOLAT /12€

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

PROFITEROLES AU CHOCOLAT - 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,
Pistache, Pêche, Melon, Smarties

3 BOULES /7€

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

AFFOGATO /6€

Café, Glace Vanille

MAXI AFFOGATO PISTACCHIO /11€

Café, Glace Pistache, concassé Pistaches

COLONEL /11€

Vodka Absolut, Sorbet Citron

COUPE DE FRUITS D'ÉTÉ /13€

Sorbet Pêche, Sorbet Melon, Sorbet Fraise, Fruits rouges,
Coulis de Fraise, Meringuette, Chantilly, 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 PÉCHÉ IODÉ REMERCIE SES PARTENAIRES

Atelier T55, Circuits Courts, Good Épices, La Ferme des GonneGirls, La Mélodie de la Mer, La Perle d'Isigny, Lemarchand,
Les Goonies, Les Petites Pousses, Les Vergers de Roncheville, Profish, SOCODN, Top Atlantique et tous les autres...

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