

LA RÉSERVE *pêche iodée*



bcom - agence-bcom.fr

INSPIRATION MÉDITERRANÉENNE
PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

www.lareserve-mervillefranceville.com [f](#) [@](#) [in](#) [G](#)

LISTE DES ALLERGÈNES

PRÉSENTS DANS NOS PLATS

ALLERGEN INFORMATION FOR OUR DISHES



CÉRÉALES & GLUTEN / *CEREALS & GLUTEN*



FRUITS À COQUES / *TREE NUTS*



CRUSTACÉS / *CRUSTACEANS*



CÉLERI / *CELERY*



ŒUFS / *EGGS*



MOUTARDE / *MUSTARD*



POISSONS / *FISH*



SOJA / *SOY*



LACTOSE / *LACTOSE*



ANHYDRIDE & SULFITES / *SULPHUR DIOXIDE & SULPHITES*



GRAINES DE SÉSAME / *SESAME SEEDS*



LUPIN / *LUPIN*



ARACHIDES / *PEANUTS*



MOLLUSQUES / *MOLLUSCS*

LA RÉSERVE PÉCHÉ IODÉ MENU PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

Cette carte a été imaginée avec passion et complicité par Martin DELAVALLÉE & Ludovic LÉVY.

À PARTAGER

2/3 PERS.

- FRITURE D'ÉPERLANS**        **13€**
Sauce Mayonnaise / Salicorne
- PLANCHE MIXTE**      **24€**
Assortiment de Charcuterie fine & Fromages
- PLANCHE DE LA MER**        **24€**
Saumon gravelax, Rillettes de Poissons, Poulpe fumé, Bulots, Tarama, Beurre d'Algues, Pickles
- MEZZES DE LA RÉSERVE**     **24€**
Houmous, Guacamole Kiwi, Anchoïade, Tapenade, Taboulé aux Herbes, déclinaison de Pains
- CAVIAR BAERI KASNODAR**    **20 grs/ 49€**
DE MADAGASCAR **50 grs/ 79€**
Pommes de terre Grenailles, Crackers, Crème fouettée & Condiments

ENTRÉES

- ŒUFS MAYONNAISE IODÉS**        **12€**
Homard, Corail d'Oursin, Poutargue
- POULPE FUMÉ PAR NOS SOINS**      **14€**
AU BOIS DE HÊTRE
En carpaccio, Coulis de Poivrons rouges, gel Thé Matcha
- VITELLO TONNATO**     **13€**
Veau cuit basse température, Espuma Thon/Anchois, Caperoni
- TOMATES D'ANTAN**    **12€**
Stracciatella fumée, Caramel Balsamique, Huile de Basilic
- SAUMON GRAVELAX**      **13€**
Choux rouge, Crème montée & Condiments
- QUART CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES**      **10€**
Sauce Vierge de La Réserve, Houmous, Pain Pita

FRUITS DE MER

HŪÎTRES N°3      

"LA PERLE D'ISIGNY"

Vinaigre à l'Échalote

Les 6 /15€

Les 9 /21€

Les 12 /29€

CREVETTES ROSES, 9 pièces      

Mayonnaise, Beurre demi-sel

15€

BULOTS, 9 pièces      

Mayonnaise

12€

DEMI-TOURTEAU      

Mayonnaise

14€

LANGOUSTINES      

Mayonnaise

Les 6 /19€

Les 12 /37€

ASSIETTE DE LA BAIE      

3 Huîtres, 4 Crevettes roses, 6 Bulots

Vinaigre à l'Échalote, Beurre demi-sel, Mayonnaise

21€

PLATEAU CLASSIQUE      

1 demi-Tourteau, 5 Huîtres n°3, 3 Langoustines,

5 Crevettes roses, 9 Bulots

Vinaigre à l'Échalote, Beurre demi-sel, Mayonnaise

Pour 1 pers/49€

PLATEAU ROYAL      

1 demi-Homard, 1 demi-Tourteau, 5 Huîtres n°3,

3 Langoustines, 5 Crevettes roses, 9 Bulots

Vinaigre à l'Échalote, Beurre demi-sel, Mayonnaise

Pour 1 pers/71€

ACCOMPAGNÉ DU PAIN BÛCHERON DE L'ATELIER T55



NOUVEAU FISH CONCEPT STORE



RETROUVEZ-NOUS À PARTIR DE JUIN 2025 AU

COMPTOIR PÉCHÉ IODÉ

POISSONNERIE - DÉGUSTATION - ÉPICERIE DE LA MER

32, Avenue de Paris - 14810 MERVILLE-FRANCEVILLE-PLAGE



PLATS CÔTÉ MER

MI-CUIT DE SAUMON   **24€**
Betteraves, Pêches, Sauce Vierge de La Réserve

MAIGRE CUIT EN CROÛTE DE SEL **CHAUD/FROID**     **32€**
Algues Wakamé, Patate douce, Guacamole/Kiwi

DEMI-HOMARD LAQUÉ CUIT À LA FLAMME     **42€**
Laquage Soja / Whisky / Piment Oiseau, Céleri branche,
Pomme Granny Smith



AU GRILL

CUISSON AU FEU DE BOIS

FILETS DE BAR   **1 Filet /24€**
Sauce Vierge de La Réserve **2 Filets /37€**

ROUGETS BARBETS     **26€**
Tchatchouka, Œuf parfait, Salade d'Herbes

HOMARD ENTIER, 450 GRS   **69€**
Sauce Chimichurri

ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE GRENAILLES & LÉGUMES GRILLÉS

PLATS CÔTÉ TERRE

BURGER À NOTRE FAÇON      **22€**

Tenders de Poulet, Sauce Curry/Mangue
& Pommes de terre Grenailles

SCHNITZEL MILANAISE       **25€**

Quasi de Veau pané, Beurre citronné,
Linguines Pesto de Roquette & Amandes effilées

AGNEAU DANS TOUS SES ÉTATS  **29€**

Carré cuit basse température, Selle en ballotine,
Poitrine en friture, Artichaut / Estragon / Salicorne



AU GRILL

CUISSON AU FEU DE BOIS

CÔTE DE BŒUF NORMANDE, 1 KG **2 PERS MAX**    **72€**

Sauces de La Réserve

TOMAHAWK DE COCHON    **24€**

Sauce fumée légèrement pimentée

POIRE DE BŒUF BLACK ANGUS    **26€**

Jus de Viande truffé

ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE GRENAILLES & LÉGUMES GRILLÉS

MIXED GRILL TERRE & MER     **29€**

Bœuf mariné, Poulet mariné, Merguez de la Boucherie Marcel,
& Brochettes de Crevettes

ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE GRENAILLES & TCHATCHOUKA

LA RÉSERVE PÉCHÉ IODÉ MENU PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

Cette carte a été imaginée avec passion et complicité par Martin DELAVALLÉE & Ludovic LÉVY.

INCONTOURNABLES

LOBSTER ROLL VERSION PRINTEMPS- ÉTÉ 27€

Servi froid, Accompagné de Pommes de Terre Grenailles
Éclats de Homard (60 grs), Pain viennois de l'Atelier T55, Chou-fleur,
Patate douce, Guacamole/Kiwi, Sauce Curry/Mangue

TCHATCHOUKA DE MAMIE HÉLÈNE 24€

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

LINGUINES AU HOMARD 59€

Homard & bisque, Tomates Confitées
Parmesan râpé sur demande

RIS DE VEAU & LANGOUSTINES 39€

Aux deux cuissons, Espuma d'Artichaut & son Jus Terre/Mer

PLATS CÔTÉ JARDIN

LINGUINE VERDE 21€

Stracciatella fumée, Huile de Basilic, Pistaches

DEMI CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES 19€

Sauce Vierge de La Réserve, Houmous, Pain Pita

FROMAGES

COMTÉ PIMENT     8€
Siphon, Crumble Piment, Coulis de salade vinaigré

PLANCHE DE 3 FROMAGES    10€
Sélection du Chef, Sucrine

MENU ENFANTS (-10 ANS)

PLAT + DESSERT /15€

TENDERS DE POULET    

ou **SAUMON**  

Accompagné de Linguines ou de Pommes de terre Grenailles

2 BOULES DE GLACES AU CHOIX   



BOUTIQUE OFFICIELLE

À L'ENTRÉE DU RESTAURANT

MODE ENFANTS & ADULTES

-

ART DE LA TABLE

-

ÉPICERIE FINE

-

ACCESSOIRES

GARDEZ UN SOUVENIR DE VOTRE PASSAGE À LA RÉSERVE PÉCHÉ IODÉ !

DESSERTS

ESPUMA AU CHOCOLAT NOIR       **BEST SELLER** 12€
Chocolat noir 70%, Piment d'Espelette, Huile d'Olive,
Fleur de Sel

CRÈME BRÛLÉE À LA FLEUR D'ORANGER     10€
Cassonade

CHOUQUETTES CHANTILLY       **Pour 1 pers/ 9€**
Sauce Chocolat/Praliné **À PARTAGER OU PAS** **Pour 2 pers/ 17€**
Pour 4 pers/ 32€

CITRON GIVRÉ   12€
Sorbet Citron jaune, Menthe fraîche

FRUITS ROUGES DE PIERROT    13€
Fruits rouges, Crème montée, zeste de Citron vert, Palet Breton

FINGER       12€
Cacahuètes, Chocolat & Caramel

CAFÉ GOURMAND       12€
Accompagné de quatre Gourmandises

THÉ GOURMAND       13€
Accompagné de quatre Gourmandises

CHAMPAGNE GOURMAND       23€
Coupe Laurent Perrier Brut (12 cl) accompagnée
de quatre Gourmandises

GLACES & SORBETS

BOULES DE GLACES OU SORBETS   	Les 2 Boules /5€ Les 3 Boules /7€
Vanille, Chocolat, Caramel, Framboise, Fraïse, Citron, Pistache	
COLONEL	11€
Vodka, Sorbet Citron	
COUPE GOURMANDE   	11€
Glace Vanille, Glace Chocolat Cookies, Chantilly, Sauce Chocolat & Praliné	
COUPE FRUITS ROUGES   	12€
Sorbet Framboise, Sorbet Fraïse, Chantilly, Coulis de Fruits rouge	
COUPE NORMANDE   	11€
Glace Vanille, Glace Caramel, Spéculos, Chantilly, Sauce Caramel	
<hr/>	
AFFOGATO AL CAFFÉ    	6€
Café, Glace Vanille	
AFFOGATO AL LIMONE	8€
Limoncello, Sorbet Citron	
AFFOGATO AL PISTACCHIO   	9€
Café, Glace & crème Pistache	

LA RÉSERVE PÉCHÉ IODÉ REMERCIÉ SES PARTENAIRES

Atelier T55, Les Gonnies,
La Ferme des GonneGirls,
Les Petites Pousses



Foissier, La Perle d'Isigny, Cougal, Top Atlantique,
Market Europe, Groupe Pomona, Profish, Kasnodar,
Poutargue Meyer, Good Épices, Thador, Ovitis,
France Boissons, Maison Garros, Socodn, Circuits Courts,
Prodélis, Sysco

Et tous les autres...



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 © Adobe Stock