

LA RÉSERVE *pêché iodé*



bcom - agence-bcom.fr

INSPIRATION MÉDITERRANÉENNE
PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

www.lareserve-mervillefranceville.com f @ in G



MAÎTRE
RESTAURATEUR



le Collège
Culinaire
de France

En 4 ans, nous avons su faire passer au travers de notre cuisine, nos valeurs, notre engagement pour une cuisine inspirée et réalisée avec une sélection de produits issus de l'agriculture locale.

Mélanger les saveurs du Bassin Méditerranéen avec celles de la Normandie, c'est une cuisine saisonnière, inspirée et militante du goût qui a permis à **Ludovic LÉVY et Martin DELAVALLÉE** de recevoir de la part de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs et de Monsieur le Préfet du Calvados, le statut de **Maître Restaurateur**.

En 2025, La Réserve Pêche Iodé est honorée d'avoir pu entrer dans la famille des restaurants de qualité du **Collège Culinaire de France**, Institution de référence de la culture gastronomique française. Cette intronisation a été validée à l'unanimité par les membres fondateurs dont Yannik Alléno, Frédéric Anton, Georges Blanc, Alain Ducasse, Anne-Sophie Pic et tous les autres...

Cette association est la référence et l'avenir de l'artisanat et de la diversité culinaire.

Vous comprendrez ici à quel point Ludovic LÉVY et Martin DELAVALLÉE partagent ces mêmes valeurs. L'alimentation est aujourd'hui un enjeu au-delà du restaurant, qui doit apporter une expérience culinaire et une ambiance, nous devons offrir le meilleur des produits à notre carte.

En scannant ce QR code,
vous retrouverez toutes les
informations sur les allergènes :



NOS SUGGESTIONS

À PARTAGER

2/3 PERS.

FRITURE D'ÉPERLANS

Sauce Mayonnaise / Salicorne

13€

PLANCHE MIXTE

Assortiment de Charcuterie fine & Fromages

24€

PLANCHE DE LA MER

Saumon gravlax, Rillettes de Poissons, Poulpe fumé, Bulots, Tarama, Beurre d'Algues, Pickles

24€

MEZZES DE LA RÉSERVE

Houmous, Guacamole Kiwi, Anchoïade, Tapenade, Taboulé aux Herbes, déclinaison de Pains

24€

CAVIAR BAERI KASNODAR DE MADAGASCAR

Pommes de terre Grenailles,
Crème fouettée & Condiments

20 grs/ 49€

50 grs/ 79€



ENTRÉES

ŒUFS MAYONNAISE IODÉS

Homard, Corail d'Oursin, Poutargue

12€

POULPE FUMÉ PAR NOS SOINS AU BOIS DE HÊTRE

En carpaccio, Coulis de Poivrons rouges, gel Thé Matcha

14€

VITELLO TONNATO

Veau cuit basse température, Espuma Thon/Anchois, Caperoni

13€

OEUF & OURSIN

Brouillade d'Oeufs au Corail d'Oursins, Oursin fumé, Beurre Ciboulette & Pain bûcheron de l'Atelier T55

12€

GRAVLAX DE MAIGRE, TRUFFE & KAMPOT

Panure d'Herbes séchées, Crème & Carpaccio de Truffe, Citron Confit

13€

BETTERAVE, HIBISCUS & PIMENT ROUGE

En raviole, farcie à la Ricotta & Piment rouge, déclinaison de Betteraves & bouillon Bissap

11€

FRUITS DE MER

HUÎTRES 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



l'Atelier
— T55 —

NOUVEAU FISH CONCEPT STORE



RETROUVEZ-NOUS À PARTIR DU 13 JUIN 2025 AU

COMPTOIR PÉCHÉ IODÉ

POISSONNERIE - TRAITEUR - 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

LIEU JAUNE CUIT BASSE TEMPÉRATURE

32€

Feuille de Blette safranée, Purée de Céleri, Ananas laqué au Gochujang, Vin moelleux & Main de Bouda

HOMARD LAQUÉ CUIT À LA FLAMME

49€

Laquage Soja / Whisky / Piment Oiseau, Céleri branche, Pomme Granny Smith



AU GRILL

CUISSON AU FEU DE BOIS

FILETS DE BAR

Sauce Vierge de La Réserve

1 Filet /26€

2 Filets /37€

ROUGETS BARBETS

39€

Tchatchouka, Œuf parfait, Salade d'Herbes

ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE GRENAILLES & LÉGUMES GRILLÉS

HOMARD & LANGOUSTE

HOMARD ENTIER

69€

Sauce Vierge accompagné de Légumes au brasero

LANGOUSTE ENTIÈRE, prix au 100 grs

21€

Sauce Vierge accompagné de Légumes au basero

LINGUINES AU HOMARD BEST SELLER

59€

Homard & bisque, Tomates Confites,
Parmesan râpé sur demande

LINGUINES À LA LANGOUSTE

79€

Langouste & bisque, Tomates Confites,
Parmesan râpé sur demande

PLATS CÔTÉ TERRE

BURGER À NOTRE FAÇON

23€

Kefta de Boeuf, sauce Yaourt, Zaatar & Miel, Pickels
de Légumes & 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

BOEUF WHISKY & CAROTTE

29€

Boeuf mariné au Whisky fumé, Carottes, Zaatar &
cacahuètes, velours d'herbes comme une béarnaise



AU GRILL

CUISSON AU FEU DE BOIS

CÔTE DE BŒUF NORMANDE, 1 KG **2 PERSONNES MAXIMUM**

72€

Sauces de La Réserve

TOMAHAWK DE COCHON

24€

Sauce fumée légèrement pimentée

ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE GRENAILLES & LÉGUMES GRILLÉS

TRAVERS DE BOEUF LAQUÉ À LA FLAMME

29€

Boeuf mariné au Whisky fumé, Cacahuètes & sésame, servit
avec sauce barbecue asiatique

ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE GRENAILLES & LÉGUMES GRILLÉS

INCONTOURNABLES 🦞

LOBSTER ROLL FULL HOMARD 🦞 BEST SELLER

27€

Servi froid, Accompagné de Pommes de Terre Grenailles
Éclats de Homard (60 grs), Pain viennois de l'Atelier T55, Sucrine,
mayonnaise homard, Crème montée à la bisque de homard &
croustillants de pain

TCHATCHOUKA DE MAMIE HÉLÈNE 🦞 BEST SELLER

24€

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

LINGUINES AU HOMARD 🦞 BEST SELLER

59€

Homard & bisque, Tomates Confites
Parmesan râpé sur demande

RIS DE VEAU & LANGOUSTINES 🦞 BEST SELLER

39€

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

PLATS CÔTÉ JARDIN

LINGUINE VERDE 🌱

21€

Stracciatella fumée, Huile de Basilic, Pistaches

BETTERAVE, HIBISCUS & PIMENT ROUGE 🌱 🌶️

19€

En raviole, farcie à la Ricotta, Pickels & jus de
Betterave

FROMAGES

GORGONZOLA 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 VANILLE & TONKA	10€
Cassonade, tuile Café & Caramel Tonka	
CHOUQUETTES CHANTILLY À PARTAGER OU PAS	Pour 1 pers/ 9€
Sauce Chocolat/Praliné	Pour 2 pers/ 17€
	Pour 4 pers/ 32€
CITRONS DESTRUCTURÉS	12€
Comme une Tarte Citron Meringuée	
FRUITS ROUGES DE PIERROT	13€
Fruits rouges, Crème montée, zeste de Citron vert, Palet Breton	
COEUR COULANT PISTACHE	11€
Caramel Beurre Salé, Glace & Praliné Pistache	
ASSIETTE DE FRUITS À PARTAGER OU PAS	Pour 1 pers/ 11€
Sélection du moment	Pour 2 pers/ 20€
	Pour 4 pers/ 35€
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

Vanille, Chocolat, Caramel, Framboise, Fraise,
Citron, Pistache

Les 2 Boules / 5€

Les 3 Boules / 7€

COLONEL

Vodka, Sorbet Citron

11€

COUPE GOURMANDE

Glace Vanille, Glace Chocolat Cookies,
Chantilly, Sauce Chocolat & Praliné

11€

COUPE FRUITS ROUGES

Sorbet Framboise, Sorbet Fraise, Chantilly,
Coulis de Fruits rouge

12€

COUPE NORMANDE

Glace Vanille, Glace Caramel, Spéculos,
Chantilly, Sauce Caramel

11€

AFFOGATO AL CAFFÉ

Café, Glace Vanille

9€

AFFOGATO AL LIMONE

Limoncello, Sorbet Citron

9€

AFFOGATO AL PISTACCHIO

Café, Glace & crème Pistache

9€

LA RÉSERVE PÉCHÉ IODÉ REMERCIÉ SES PARTENAIRES

Atelier T55, Les Gonnie's,
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