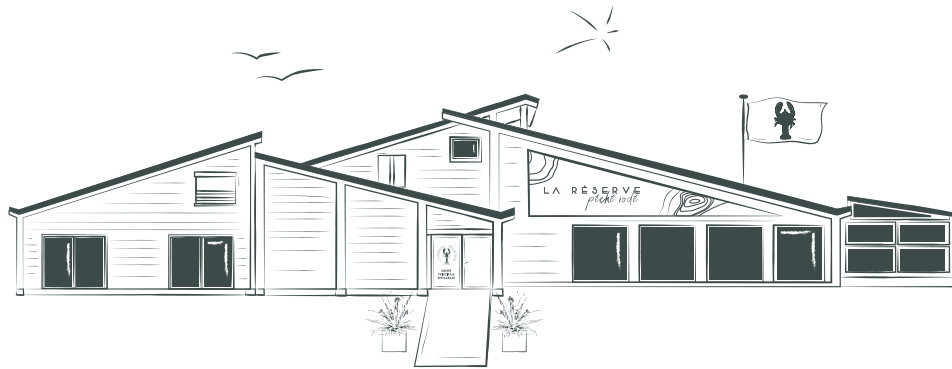


CARTE DE GASTRONOMIE



LA RÉSERVE *pêche iodée*

INSPIRATION MÉDITERRANÉENNE

AUTOMNE-HIVER 2025-2026

www.lareserve-mervillefranceville.com

f @ in G



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 Pêché 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. La gastronomie 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
contenus dans nos plats :*





MENU SAINT-JACQUES

AMUSE-BOUCHE

VELOUTÉ DE BARDE & CORAIL DE SAINT-JACQUES

ENTRÉE

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
FUMÉES AU BOIS DE HÊTRE, DATTE & PIN

PLAT

SAINT-JACQUES MARQUÉES AU BARBECUE,
PANAIS ET CAFÉ 

FROMAGE AU CHOIX

LIVAROT GRAINDORGE À LA FLAMME & CHUTNEY

DESSERT

SAINT-JACQUES PERDUE DANS LA BRIOCHE

MENU GASTRONOMIE : 62 €

MENU ACCORD METS & VINS (2 verres) : 79 €

MENU ACCORD METS & VINS (4 verres) : 95 €

*Carpaccio de Saint-Jacques accompagné d'un verre de Vouvray blanc.
Saint-Jacques marquées au barbecue accompagnées d'un verre de Crozes Hermitage blanc.
Menu Accord Mets & Vins 4 verres : 2 vins découverte supplémentaires*

*Menu servi avec un beurre au corail de Saint-Jacques maison
et pain bûcheron de l'atelier T55.*



l'Atelier
— T55 —

À PARTAGER

TRILOGIE DE TARAMAS	14
<i>Truffe, Corail d'Oursin, Tobiko Wasabi & Blinis tièdes</i>	
CROQUE HOMARD	16
<i>Gel salade & Gel Balsamique</i>	
FALAFELS DE LA RÉSERVE	15
<i>Sauce Yaourt, Épices Zaatar</i>	
CAVIAR BAERI KASNODAR DE MADAGASCAR (20 grs)	49
<i>Crème fouettée & Condiments</i>	

ENTRÉES

RILLETTES DE HOMARD & FOCACCIA	14
<i>Éclats & Bisque de Homard fumé & Pickles de Légumes</i>	
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES	12
FUMÉES AU BOIS DE HÊTRE, DATTE & PIN	
<i>Carpaccio, Crème Pin brûlé & praliné pignon de Pin, marinade Yuzu & Ponzu</i>	
GRAVLAX DE SAUMON	13
<i>Panure Thym / 5 baies, Crème montée à la Fleur d'Oranger, Condiment Olives / Fenouil / Céleri</i>	
TATAKI D'AGNEAU VERDE	13
<i>Pois Chiches & Jus à la Menthe</i>	
CRUDO DU COMPTOIR	12
<i>Huile d'Olive Citron, Fenouil & Agrumes</i>	
QUART DE CHOUX FLEUR RÔTI 	10
<i>Chou fleur rôti aux épices de La Réserve, vierge de Légumes & Houmous</i>	

FRUITS DE MER

HUÎTRES N°3 “LA PERLE D’ISIGNY” <i>Vinaigre à l’Échalote</i>	Les 6 pièces	15
	Les 9 pièces	21
	Les 12 pièces	29
CREVETTES ROSES, 9 pièces <i>Mayonnaise, Beurre demi-sel</i>		15
BULOTS, 9 pièces <i>Mayonnaise</i>		12
DEMI-TOURTEAUX <i>Mayonnaise</i>		14
LANGOUSTINES <i>Mayonnaise</i>	Les 6 pièces	19
	Les 12 pièces	37
ASSIETTE DE LA BAIE <i>3 Huîtres, 4 Crevettes roses, 6 Bulots Vinaigre à l’Échalote, Beurre demi-sel, Mayonnaise</i>		21
PLATEAU CLASSIQUE  POUR 1 PERSONNE		49
<i>1 demi-Tourteau, 5 Huîtres n°3, 3 Langoustines, 5 Crevettes roses, 9 Bulots Vinaigre à l’Échalote, Beurre demi-sel, Mayonnaise</i>		
PLATEAU ROYAL  POUR 1 PERSONNE		71
<i>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</i>		

ACCOMPAGNÉ DU PAIN BÛCHERON DE L'ATELIER T55



DÉCOUVREZ ÉGALEMENT

LE COMPTOIR PÉCHÉ IODÉ

POISSONNERIE - TRAITEUR - DÉGUSTATION - ÉPICERIE DE LA MER

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



02 31 24 23 17

PLATS CÔTÉ MER

SAUMON CONFIT & ASPERGES	29
<i>Pavé confit à l'Huile d'Olive Citronnée, Asperges & Hollandaise au Thym</i>	
SAINT-JACQUES MARQUÉES AU BARBECUE, PANAIS & CAFÉ	32
<i>Purée de Panais, Condiment Banane & Café, Sauce Salicorne</i>	
BARLLABAISSÉ	31
<i>Pavé de Bar de ligne, mini Fenouil, gel Tomates, Soupe de Poisson Anisée</i> <i>Servi avec un Espuma Rouille & tuile Encre de Seiche</i>	
CABILLAUD SUR PEAU	31
<i>Pavé à l'unilatéral, Pois Chiches, Câpres & Jus de Veau à l'Encre de Seiche</i>	
CHOUCROUTE PÉCHÉ IODÉ  SIGNATURE	42
<i>Poissons et Coquillages du Comptoir Pêché Iodé, Langoustine, Chou & Sauce au Beurre Blanc</i>	

INCONTOURNABLES

LOBSTER FULL HOMARD  BEST SELLER	28
<i>Éclats de Homard, Pain viennois de l'Atelier T55, Mayonnaise Homard, Crème montée à la Bisque</i> <i>Servi avec des Frites</i>	
RIS DE VEAU & LANGOUSTINES  BEST SELLER	39
<i>Aux deux cuissons, Espuma de Topinambour, Salade Topinambour/Salicorne & Jus Terre/Mer</i>	
LINGUINES À LA SAINT-JACQUES  BEST SELLER	29
<i>Saint-Jacques au Beurre & Bisque de Homard</i> <i>Parmesan sur demande.</i> <i>Supplément Poutargue Rapée +5 €</i> <i>Supplément Caviar + 10 €</i>	

PLATS CÔTÉ TERRE

BURGER À NOTRE FAÇON 	22
<i>Kefta de Bœuf, Brebis au Romarin, Sauce Yaourt/Zaatar/Miel, Pickles de Légumes & Frites</i>	
T-BONE DE VEAU BRAISÉ 	34
<i>Mousseline de Pommes de Terre fumée, Sauce Poivre & Salade d'Herbes</i>	
POULET CONFIT FAÇON YTRO 	27
<i>Effiloché aux épices, Risotto langues d'oiseaux & bouillon Harissa</i>	
BŒUF WHISKY & CAROTTE 	28
<i>Onglet Aberdeen Angus mariné au Whisky fumé, Carottes, Zaatar & Cacahuètes, Velours d'Herbes comme une Béarnaise</i>	
SOUVLAKI D'AGNEAU	22
<i>Pain Pita toasté, sauce Andalouse maison & Tzatziki de Concombre</i>	

PLAT CÔTÉ JARDIN

DEMI CHOU FLEUR RÔTI 	19
<i>Chou fleur rôti aux épices de La Réserve, vierge de Légumes & Houmous</i>	
LINGUINES CITRON 	22
<i>Crème Origan & Condiment Main de Bouddha</i>	

MENU ENFANTS

(-10 ANS)

LINGUINES BOLOGNAISE

ou

FISH AND CHIPS, FRITES, SAUCE TARTARE

-

PETITE GAUFRE

SUCRE OU NUTELLA

PLAT + DESSERT : 15€



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 Pêché Iodé !

LA RÉSERVE PÉCHÉ IODÉ MENU AUTOMNE-HIVER 2025-2026

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

FROMAGES & DESSERTS

LIVAROT GRAINDORGE À LA FLAMME & CHUTNEY	8
DUO DE CHÈVRE FRAIS : À L'ORIENTALE / FIGUE & CHUTNEY	10
MAÏS DANS TOUS SES ÉTATS	10
<i>Biscuit Suisse au Bourbon, crémeux Maïs & glace Pop Corn</i>	
OEUFS À LA NEIGE À PARTAGER POUR 2	19
<i>Crème Anglaise à la Fleur d'Oranger, Caramel & Fruits secs</i>	
PROFITEROLES	11
<i>2 Choux, Glace Vanille & sauce Chocolat Praliné</i>	
TIRAMISU A LA CUILLÈRE	10
<i>Mascarpone, Café, Cacao & Chocolat Praliné & Amandes / Supplément Liqueur de Café + 3 €</i>	
ESPUMA AU CHOCOLAT NOIR  SIGNATURE	11
<i>Chocolat noir 70%, Piment d'Espelette, Huile d'Olive, Fleur de Sel</i>	
PAIN PERDU LIMONCELLO	10
<i>Brioche, Caramiel, Glace Limoncello</i>	

LES GOURMANDS

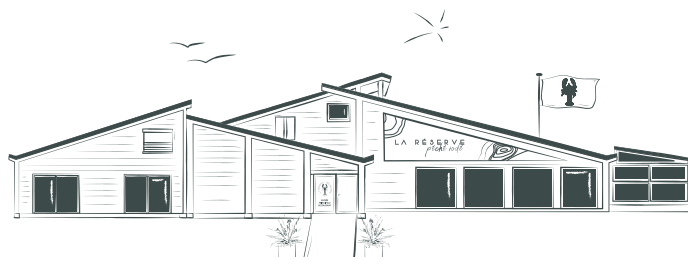
Boisson accompagnée de 4 gourmandises

CAFÉ	12
THÉ	13
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER BRUT (12 cl)	23

COCKTAILS FAÇON PÂTISSERIE NOUVEAU

TARTE AU CITRON MERINGUÉE	12
<i>Vodka Wyborowa, Limoncello, Jus de Citron jaune & Meringue italienne</i>	
TIRAMISU	12
<i>Vodka Wyborowa, Liqueur de Café Kahlua, Espresso & Sirop de Biscuit Cuillère maison</i>	

 Demandez notre carte de digestifs avec notre sélection de Chartreuses



La Réserve Pêché Iodé remercie ses

PARTENAIRES

À moins de 5 km du restaurant :

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

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

Et tous les autres...



www.lareserve-mervillefranceville.com

f o in G

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.

Mise en page & illustration :  **bcom** • agence-bcom.fr