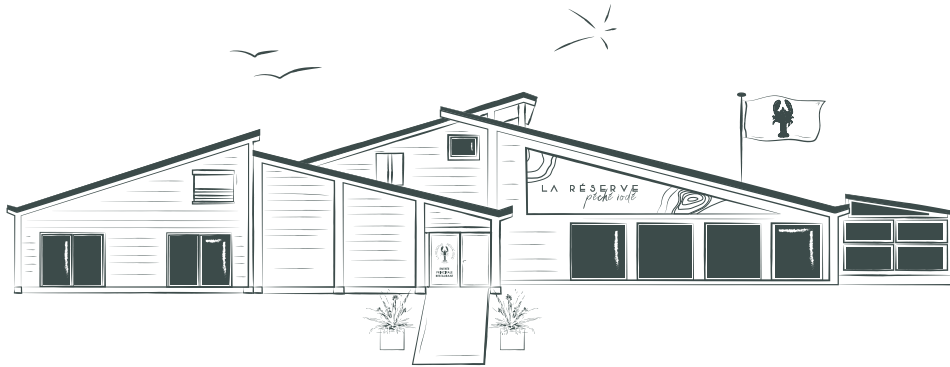


CARTE DE GASTRONOMIE



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,
PANAI 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.*



À PARTAGER

TRIOLOGIE DE TARAMA <i>Truffe, Corail d'Oursin, Wasabi & Blinis tièdes</i>	14
CROQUE HOMARD <i>Gel salade & Balsamique</i>	16
FALAFELS DE LA RÉSERVE <i>Sauce Yaourt, Épices Zaatar</i>	15
CAVIAR BAERI FRANÇAIS (20 grs) <i>Crème fouettée, Blinis, Pommes de terre</i>	52

ENTRÉES

RILLETTES DE HOMARD & FOCACCIA <i>Éclats & Bisque de Homard fumé & Pickles de Légumes</i>	14
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES FUMÉES AU BOIS DE HÊTRE, DATTE & PIN <i>Carpaccio, Crème Pin brûlé & praliné Pignon, Marinade Yuzu & Ponzu</i>	12
GRAVLAX DE SAUMON AU PROSECCO <i>Crème montée à la Fleur d'Oranger, Condiment Olive / Fenouil / Céleri branche</i>	13
TATAKI D'AGNEAU VERDE <i>Houmous de Pois Chiches vert & Jus corsé à la Menthe</i>	13
CRUDO DE POISSON <i>Huile d'Olive de Provence Citron, Fenouil & Agrumes</i>	12
QUART DE CHOUX-FLEUR RÔTI  <i>Épices de La Réserve, Vierge de Légumes & Houmous</i>	10
BRICK PRESQUE COMME À LA GOULETTE ! <i>Oeuf 64°C, Ventrèche de Thon "El Manar" & Kadaïf de Feuille de Brick</i>	15

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
<hr/>	
PLATEAU CLASSIQUE ✦ POUR 1 PERSONNE <i>1 demi-Tourteau, 5 Huîtres n°3, 3 Langoustines, 5 Crevettes roses, 9 Bulots Vinaigre à l'Échalote, Beurre demi-sel, Mayonnaise</i>	49
PLATEAU ROYAL ✦ POUR 1 PERSONNE <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>	71

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 ROSÉ & 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>	
BARLLABAISSE	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>	
PAVÉ DE CABILLAUD	31
<i>Doré sur sa peau, Pois Chiches, Câpres & Jus de Veau à l'Encre de Seiche</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>	

INGCONTURNABLES

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>	
TCHATCHOUKA DE MAMIE HÉLÈNE  BEST SELLER	24
<i>Compotée de Tomate/Poivron/Oignon/Oeuf parfait & Merguez de la Boucherie Marcel</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 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	24
<i>Pain Pita toasté, sauce Andalouse & Tzatziki de Concombre</i>	

PLAT CÔTÉ JARDIN

DEMI CHOU-FLEUR RÔTI 	19
<i>Épices de La Réserve, Vierge de Légumes & Houmous</i>	
TCHATCHOUKA DE MAMIE HÉLÈNE VERSION VÉGÉ 	22
<i>Compotée de Tomate/Poivron/Oignon & Oeuf parfait</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 Pêche Iodé !

FROMAGES & DESSERTS

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

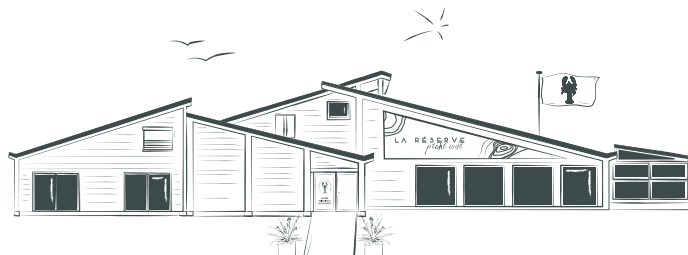
LES GOURMANDS

Boisson accompagnée de 4 gourmandises

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

COCKTAILS FAÇON PÂTISSERIE **NOUVEAU**

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



La Réserve Pêche 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  **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