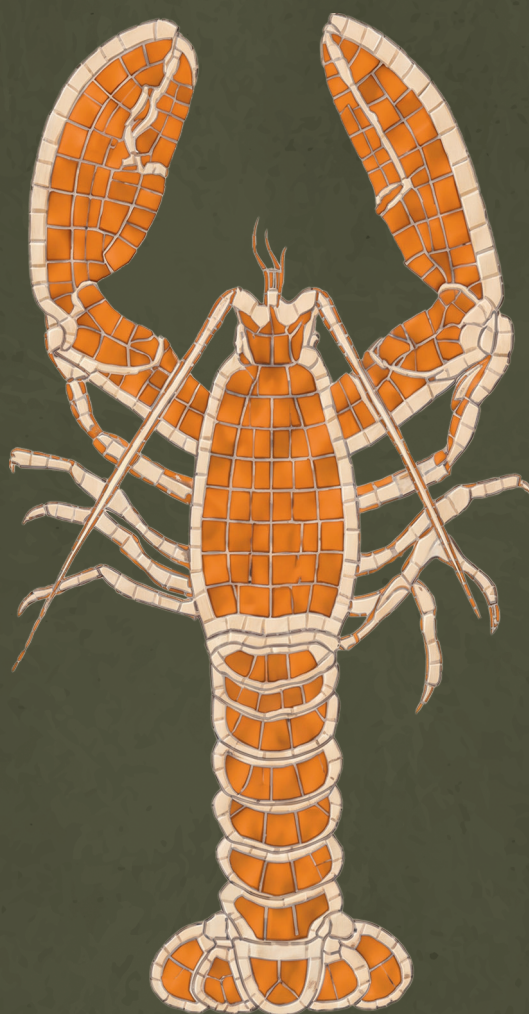


LA RÉSERVE
pêché iodé



CARTE DE
GASTRONOMIE

Automne - Hiver 2026 - 2027



MAÎTRE
RESTAURATEUR



le Collège
Culinaire
de France

CUISINE NORMANDE & MÉDITERRANÉENNE

Des saveurs ensoleillées, entre mer et épices

*Une carte imaginée avec passion et complicité par
Ludovic LÉVY, Martin DELAVALLÉE & Maxime POUCHIN.*

Notre cuisine est une invitation au voyage entre la générosité de la Normandie et les accents ensoleillés du bassin méditerranéen. Guidée par les saisons et portée par des producteurs locaux passionnés, chaque assiette célèbre le terroir, le végétal et l'authenticité des produits.

*Au fil de cette carte, **les saveurs iodées** rencontrent les notes de sous-bois, les herbes sauvages, les épices rares et la rondeur réconfortante de la crème, du beurre, de la Normandie. Les **cuissons au barbecue d'hiver** apportent une délicate touche fumée, rappelant une soirée devant le crépitemment d'une cheminée, tandis que l'acidité et le poivre viennent révéler l'équilibre de chaque création. **Une cuisine raffinée, moderne et sincère**, où le végétal occupe une place centrale et où chaque plat raconte **l'histoire d'un « Bassin Normand » entre terre, mer et Méditerranée.***

M E R M É D I T E R R A N É E

SUGGESTIONS DU MOMENT

À DÉCOUVRIR SUR NOS ARDOISES

*Composez votre déjeuner selon vos envies, à partir de nos suggestions du jour.
Nos équipes se tiennent à votre disposition pour vous présenter les suggestions du moment
et vous accompagnent dans votre choix.*

MENU DÉJEUNER

*Uniquement le midi entre 12h & 14h du lundi au vendredi
hors jours fériés, veilles et lendemains de jours fériés.*

PLAT DU JOUR

19 €

ENTRÉE + PLAT DU JOUR **ou** PLAT DU JOUR + DESSERT

26 €

ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT

29 €

MENU DÎNER

*Uniquement le soir entre 19h & 21h du lundi au vendredi
hors jours fériés, veilles et lendemains de jours fériés.*

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE

DESSERT

39 €

APERITIVO

TRIO DE TARAMA

Truffe, Corail d'Oursin, Wasabi & Blinis

15

CAVIAR STURIA IGP CAVIAR D'AQUITAINE

Crème fouettée, Pommes de Terre & Blinis

Les 15 grs 39

Les 30 grs 78

ENTRÉES

GRAVLAX DE TRUITE & BETTERAVE BEST SELLER

Crème montée à l'Aneth, Citron vert & Gel Ricard

13

MI-CUIT DE FOIE GRAS

Gelée de Pomme au Thym / Cidre, Chutney d'Oignon de Roscoff & Brioche

16

RAVIOLE DE HOMARD À DÉCOUVRIR ! À L'ENCRE DE SEICHE & PAPRIKA FUMÉ

Écume de Homard, Olives, Amandes & Huile de Coriandre

14

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES BEST SELLER FUMÉES AU BOIS DE HÊTRE

Céleri-rave, Mayonnaise Citron confit / Salicorne & Pomme Granny Smith

12

BETTERAVE RÔTIE

Fromage de Chèvre frais à la Pistache & Suprêmes d'Orange

9

SOUPE DE SAISON TRUFFÉE

Légumes de saison, Tuile, Graines de Courge & Quenelle à la Truffe

10

VITELLO TONNATO

Tataki de Thon, Espuma de Veau / Anchois, Capperoni & Pickles d'Oignon rouge

12

FRUITS DE MER

ASSIETTE DE LA BAIE 24
3 Huîtres, 4 Crevettes roses, 6 Bulots, Vinaigre à l'Échalote, Beurre demi-sel & Mayonnaise

HUÎTRES N°3 NORMANDES
Vinaigre à l'Échalote
Les 6 pièces 17
Les 9 pièces 24
Les 12 pièces 32

CREVETTES ROSES, 9 pièces 19
Mayonnaise & Beurre demi-sel

BULOTS, 300 grs 14
Mayonnaise

DEMI-TOURTEAU 18
Mayonnaise

LANGOUSTINES
Mayonnaise
Les 6 pièces 21
Les 12 pièces 39

DEMI-HOMARD 39
Mayonnaise

HOMARD ENTIER, environ 500 grs 75
Mayonnaise

PLATEAU CLASSIQUE  POUR 1 PERSONNE 59
1 demi-Tourteau, 5 Huîtres n°3, 3 Langoustines, 5 Crevettes roses, 9 Bulots, Vinaigre à l'Échalote, Beurre demi-sel & Mayonnaise

PLATEAU ROYAL  POUR 1 PERSONNE 79
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



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

LINGUINES SAINT-JACQUES BEST SELLER **32**

Bisque Corail de Saint-Jacques, Tomates confites & Cébette

Parmesan sur demande, Option Caviar : + 15 €

LIEU JAUNE, ANIS & CURCUMA **28**

Risotto Sarrasin à l'Encre de Seiche, Fenouil & Écume de Poissons

BAR, CÉLERIS & CITRON CONFIT **31**

Céleri-rave fumé, Céleri Branche confit, Marinière de Coquillages / Safran & Crème Beurre Blanc

SAINT-JACQUES MARQUÉES AU BARBECUE **35**

Salsifis au Safran Normand, Praliné de Champignons & Crème de Sous-Bois

COUSCOUS DE NOS CÔTES **29**

Poisson du moment, Langoustine, Noix de Saint-Jacques, Légumes de saison,

Friture de Semoule & Bouillon Harissa



PLATS HOMARD

CHOU FARCI À DÉCOUVRIR ! **59**

Homard, Farce fine de Poissons, Bisque & Caviar

20 minutes d'attente

LOBSTER ROLL BEST SELLER **29**

Collection automne-hiver 2026-2027 - Sandwich servi froid

Pain viennois de l'Atelier T55, Éclats de Homard, Crème montée de Homard,

Olives Kalamata, Mayonnaise Paprika & Frites

LINGUINES HOMARD BEST SELLER **59**

Bisque de Homard, Tomates confites & Cébette

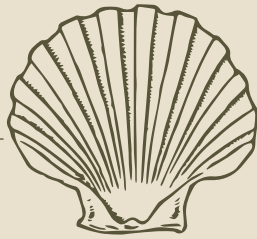
Option Caviar : + 15 €

PLATS CÔTÉ TERRE

RIS DE VEAU & LANGOUSTINE  BEST SELLER	41
<i>Cœur de Ris de Veau, Pois Chiches & Jus Terre/Mer</i>	
AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES	29
<i>Carré & Poitrine d'Agneau, Haricots Blancs, Aubergine fumée, Pistache, Citron confit & Jus aux Herbes</i>	
FILET DE BŒUF NORMAND CONDIMENT DUKKAH	33
<i>Purée de Carottes pourpres, Carotte fane rôtie au Cumin, Sumac & Jus Cardamome</i>	
BURGER À NOTRE FAÇON	22
<i>Volaille marinée au Paprika, Cheddar, Pickles de Légumes, Chou rouge, Sauce Blanche & Frites</i>	
COMPLET...EMENT MÉDITERRANÉEN 	27
<i>Grande assiette garnie : Volaille marinée au Paprika, Œuf parfait, Chou rouge, Crudités, Compotée de Courges à la Harissa, Sauce Magic du Boss & Frites</i>	

PLAT CÔTÉ JARDIN

BETTERAVE RÔTIE 	19
<i>Fromage de Chèvre frais à la Pistache & Suprêmes d'Orange</i>	



MENU SAINT-JACQUES

Amuse-bouche

VELOUTÉ DE CORAIL & MOUILLETES

Entrée

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
FUMÉES AU BOIS DE HÊTRE

Céleri-rave, Mayonnaise Citron confit / Salicorne & Pomme Granny Smith

Pré-plat

SAINT-JACQUES & LARD DE COLONNATA

Plat

SAINT-JACQUES MARQUÉES AU BARBECUE

Salsifis au Safran Normand, Praliné de Champignons & Crème de Sous-Bois

Fromage

FROMAGE MÉDITERRANÉEN

Espuma Feta, Pomme Granny Smith & Acidités de Légumes

Dessert

AU CHOIX DANS LA CARTE

Assiettes Gourmandes Champagne & Chartreuse en supplément : + 8 €

MENU GASTRONOMIE : 69 €

MENU ACCORD METS & VINS (2 VERRES) : 88 €

Menu servi avec un Beurre au Corail de Saint-Jacques maison & Pain Bûcheron de l'Atelier T55.



l'Atelier
T55

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS <i>Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot, Chutney & Salade</i>	10
FROMAGE MÉDITERRANÉEN <i>Espuma Feta, Pomme Granny Smith & Acidités de Légumes</i>	9

DESSERTS

ESPUMA CHOCOLAT NOIR  BEST SELLER <i>Streusel Chocolat, Sarrasin, Huile d'Olive Estoublon & Fleur de Sel</i>	12
TIRAMISU AU CAFÉ <i>Servi à la cuillère</i>	10
NORVÉGIENNE AUX SENTEURS MÉDITERRANÉENNES <i>POUR 2 PERSONNES</i> <i>Meringue Olive noire, Glace Citron jaune, Dacquoise & Gel Citron confit</i>	19
POIRE POIVRÉE <i>Poire pochée, Sirop de Poivre torréfié & Glace Poivre</i>	10
EXOTIQUE <i>Ananas, Papaye & Honeycomb</i>	13
AGRUMES <i>Marmelade Orange Sanguine, Suprêmes d'Orange, Pamplemousse & Bouillon Girofle</i>	11
CHOU XXL <i>Crème fouettée, Glace Vanille & Sauce Praliné</i>	12

LES ASSIETTES GOURMANDES

Boisson accompagnée de 4 gourmandises

CAFÉ	9
THÉ	10
CHARTREUSE JAUNE <i>(4 cl)</i>	19
CHAMPAGNE <i>(12 cl)</i> <i>Laurent-Perrier « La Cuvée », Brut</i>	23

 Découvrez notre sélection de digestifs sur notre console centrale à l'intérieur du restaurant.

MENU ENFANTS

(-12 ANS)

CROQUE-MONSIEUR DE DINDE & FRITES

OU

CROQUETTES DE SAUMON
& PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON

-

PETITE GAUFRE SUCRE OU NUTELLA
OU GLACE HÄAGEN-DAZS

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 *pêché iodé*

remercie ses PARTENAIRES

À MOINS DE 10 KM DU RESTAURANT :

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

*Sysco, Foissier, La Perle d'Isigny, Cougal, Groupe Pomona, Profish,
Good Épices, Ovitis, France Boissons, Olivera, SPLO, Circuits Courts,
Prodélis, SOCODN, Lesage Prestige, Sturia,
Et tous les autres...*



ALLERGÈNES

*En scannant ce QR code,
vous retrouverez toutes les informations
sur les allergènes contenus dans nos plats.*



www.lareserve-mervillefranceville.com



*Les prix sont indiqués en euros, nets, service compris. La liste des allergènes contenus dans nos plats est également à disposition sur simple demande.
Toutes nos viandes sont d'origine française ou de l'Union européenne.*

Réalisation :  **bcom**® agence-bcom.fr