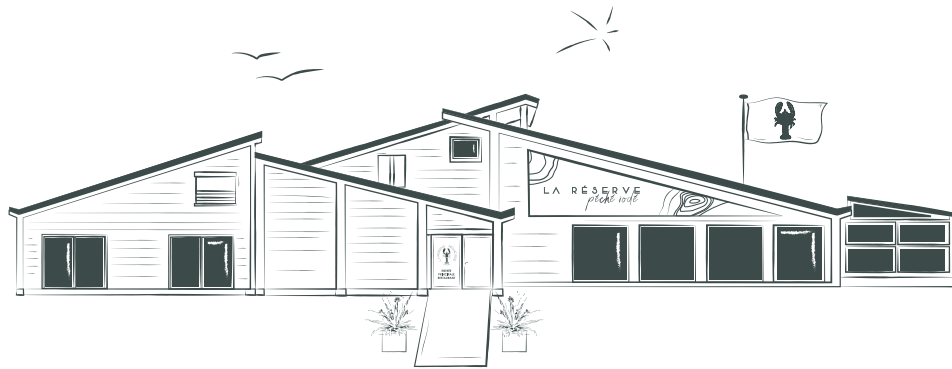


CARTE DE GASTRONOMIE



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 Pêche Iodée 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 :*



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*



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 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

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES FUMÉES AU BOIS DE HÊTRE, DATTE & PIN      	12
<i>Carpaccio, Crème Pin brûlé & praliné pignon de Pin, marinade Yuzu & Ponzu</i>	
GRAVLAX DE MAIGRE & TRUFFE    	12
<i>Panure d'Herbes séchées, Crème & Carpaccio de Truffe</i>	
FOIE GRAS AU POMMEAU, OLIVES & ENDIVES 	14
<i>Terrine, Gelée de Pomme/Pommeau du Château du Breuil, Chutney Olive verte au Sumac, Pickles d'Endives torréfiées</i>	
ŒUF & OURSIN     	14
<i>Brouillade d'Œufs au Corail d'Oursin, Beurre fumé à la Ciboulette & Pain Bûcheron de l'Atelier T55</i>	
BETTERAVE, HIBISCUS & PIMENT ROUGE      	10
<i>Ravioles garnies à la Faisselle de Chèvre, Jus & Pickles de Betterave, Hibiscus, Citron vert & Piment rouge</i>	
TARTINE HOMARD     	15
<i>Pain Artisanal/Rillettes à la bisque de Homard Fumé & condiments acidulés</i>	

FRUITS DE MER

HUÎTRES N°3 “LA PERLE D’ISIGNY”       Les 6 pièces 15
Vinaigre à l’Échalote Les 9 pièces 21
Les 12 pièces 29

CREVETTES ROSES, 9 pièces       15
Mayonnaise, Beurre demi-sel

BULOTS, 9 pièces       12
Mayonnaise

PINCES DE TOURTEAU, 3 pièces       14
Mayonnaise

LANGOUSTINES       Les 6 pièces 19
Mayonnaise Les 12 pièces 37

ASSIETTE DE LA BAIE       21
3 Huîtres, 4 Crevettes roses, 6 Bulots
Vinaigre à l’Échalote, Beurre demi-sel, Mayonnaise

PLATEAU CLASSIQUE  POUR 1 PERSONNE       49
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       71
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

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

- LIEU JAUNE CUIT BASSE TEMPÉRATURE     31
Purée de Céleri Safranée, Ananas laqué au Gochujang, Vin moelleux, Main de Bouddha & Feuille de Blette
- SAINT-JACQUES MARQUÉES AU BARBECUE, PANAIS & CAFÉ 32
Purée de Panais, Condiment Banane & Café, Sauce Salicorne     
- BARLLABASSE        31
*Pavé de Bar de ligne, mini Fenouil, gel Tomates, Soupe de Poisson Anisée
Servi avec un Espuma Rouille & tuile Encre de Seiche*
- RIZ CRÉMEUX AUX COQUILLAGES       25
Coquillages selon arrivée, Riz vénéré, Espuma Riz noir, Tuile de Pain à l'Encre de Seiche
- CHOUCROUTE PÉCHÉ IODÉ  SIGNATURE      42
Poissons et Coquillages du Comptoir Pêché Iodé, Langoustine, Chou & Sauce au Beurre Blanc

INCONTOURNABLES

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

PLATS CÔTÉ TERRE

- BURGER À NOTRE FAÇON       22
Kefta de Bœuf, sauce Yaourt, Zaatar & Miel, Pickels de Légumes & Frites
- T-BONE DE VEAU BRAISÉ     34
Mousseline de Pommes de Terre fumée, Sauce Poivre & Salade d'Herbes
- POULET CONFIT FAÇON YTRO       27
Effiloché de Poulet aux épices, Risotto langues d'oiseaux & bouillon Harissa
- BŒUF WHISKY & CAROTTE         28
Onglet Aberdeen Angus mariné au Whisky fumé, Carottes, Zaatar & Cacahuètes, velours d'Herbes comme une Béarnaise
- LA TAJINE DE LA RÉSERVE    27
Agneau aux Épices La Réserve et Ras El Hanout, mijoté de Pois Chiches, Piment, Courgettes et Carottes. Servi avec Pain Pita, Houmous de Carottes/Cumin à la Harissa, Condiment Citron confit/Main de Bouddha & Salata Maghribiya (Tomates, Poivrons, Ail, Coriandre, Fleur d'Oranger, Amandes)

PLAT CÔTÉ JARDIN

- BETTERAVE, HIBISCUS & PIMENT ROUGE      19
Ravioles garnies à la Ricotta, Jus & Pickles de Betterave, Hibiscus, Citron vert & Piment rouge
- LINGUINES CITRON    22
Crème Origan & condiment Main de Budha

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 À LA FLAMME & CHUTNEY      	8
DUO DE CHÈVRE FRAIS : À L'ORIENTALE / FIGUE & CHUTNEY      	10
TOUT SÉSAME       <i>Dacquoise & Crème Sésame, mousse Chocolat Dulce, glace Sésame/Charbon Végétal, Meringue Kimchi</i>	10
OMELETTE NORVÉGIENNE      <i>Glace Vanille, Orange confite, Biscuit Grand Marnier, Meringue Suisse flambée au Grand Marnier</i>	12
CRÈME BRÛLÉE VANILLE & TONKA      <i>Cassonade, Caramel Tonka et Tuile Café</i>	9
TIRAMISU A LA CUILLÈRE     <i>Mascarpone, Café, Cacao & Praliné Café & Amandes / Supplément Kahlúa + 3 €</i>	10
ESPUMA AU CHOCOLAT NOIR        <i>Chocolat noir 70%, Piment d'Espelette, Huile d'Olive, Fleur de Sel</i>	11
PAIN PERDU LIMONCELLO    	10

LES GOURMANDS

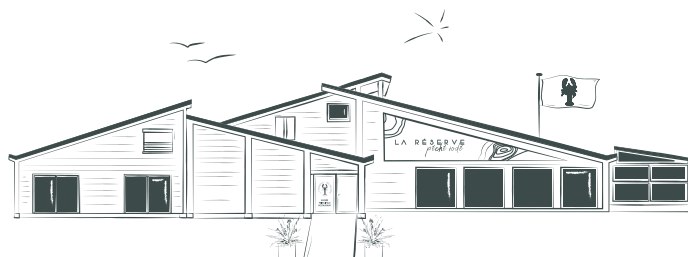
Boisson accompagnée de 4 gourmandises



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 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