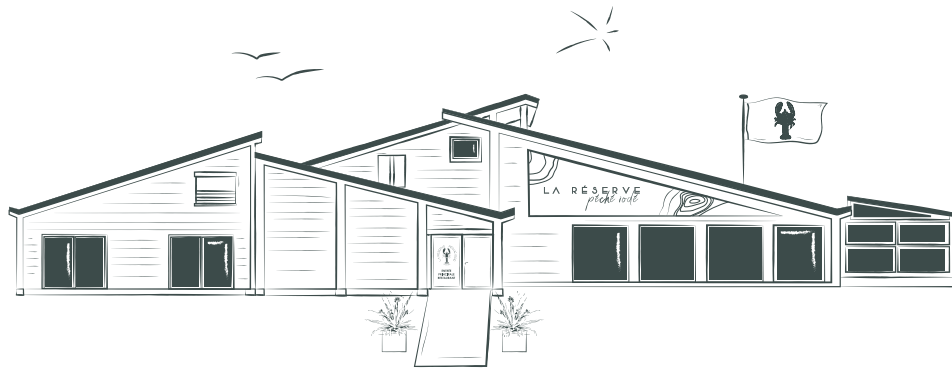


CARTE DE GASTRONOMIE



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

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES FUMÉES AU BOIS DE HÊTRE, DATTE & PIN	12
<i>Carpaccio, Crème Pin brûlé & Mayonnaise de Corail pimentée</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>	
TRILOGIE D'HUÎTRES	12
<i>Sabayon Champagne / Tartare de Bœuf & Salicorne / Tripes, Ail noir & Sparassis Crépu</i>	

FRUITS DE MER

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

CREVETTES ROSES, 9 pièces	15
<i>Mayonnaise, Beurre demi-sel</i>	

BULOTS, 9 pièces	12
<i>Mayonnaise</i>	

PINCES DE TOURTEAU, 3 pièces	14
<i>Mayonnaise</i>	

LANGOUSTINES	Les 6 pièces	19
<i>Mayonnaise</i>	Les 12 pièces	37

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

PLATEAU CLASSIQUE  POUR 1 PERSONNE	49
<i>1 demi-Tourteau, 5 Huîtres n°3, 3 Langoustines, 5 Crevettes roses, 9 Bulots</i>	
<i>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</i>	
<i>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

LIEU JAUNE CUIT BASSE TEMPÉRATURE	31
<i>Purée de Céleri Safranée, Ananas laqué au Gochujang, Vin moelleux, Main de Bouddha & Feuille de Blette</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 Servi avec un Espuma Rouille & tuile Encre de Seiche</i>	
RIZ CRÉMEUX AUX COQUILLAGES	25
<i>Coquillages selon arrivage, Riz vénéré, Espuma Riz noir, Tuile de Pain 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 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 Parmesan sur demande. Supplément Poutargue Rapée +5 € 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 RÔTI DU DIMANCHE, SERVI MÊME LA SEMAINE	27
<i>Suprême cuit basse température, Cromesquis de Cuisse Confité, Jus de Poulet rôti, Purée Mousseline au Beurre fumé, Chips de Poulet & Pommes de Terre, Mayonnaise Livieche, Poivre de Kampot</i>	
BŒUF WHISKY & CAROTTE 	28
<i>Onglet Aberdeen Angus mariné au Whisky fumé, Carottes, Zaatar & Cacahuètes, Velours d'Herbes comme une Béarnaise</i>	
LA TAJINE DE LA RÉSERVE	27
<i>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 et Harissa, Condiment Citron confit/Main de Bouddha & Salata Maghribiya (Tomates, Poivrons, Ail, Coriandre, Fleur d'Oranger, Amandes)</i>	

PLAT CÔTÉ JARDIN

BETTERAVE, HIBISCUS & PIMENT ROUGE  	19
<i>Ravioles garnies à la Ricotta, Jus & Pickles de Betterave, Hibiscus, Citron vert & Piment rouge</i>	
LINGUINES CITRON 	22
<i>Crème Origan & Condiment Main de Bouddha</i>	

MENU ENFANTS

(-10 ANS)

POULET BASSE TEMPÉRATURE *ou* SAUMON

Accompagné de LINGUINES *ou* FRITES

-

2 BOULES DE GLACES

Parfum au choix

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 !

FROMAGES & DESSERTS

LIVAROT GRAINDORGE 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
CŒUR COULANT CHOCOLAT PISTACHE <i>Cœur pistache praliné et Glace Pistache</i>	10
ESPUMA AU CHOCOLAT NOIR  SIGNATURE	11
<i>Chocolat noir 70%, Piment d'Espelette, Huile d'Olive, Fleur de Sel</i>	
TARTE AUX CITRONS D'HIVER DÉSTRUCTURÉE <i>Comme une tarte au Citron Meringuée</i>	13

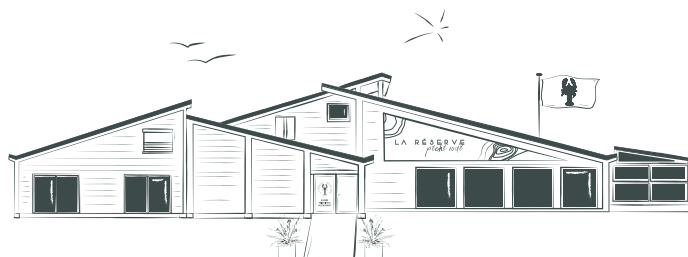
LES GOURMANDS

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