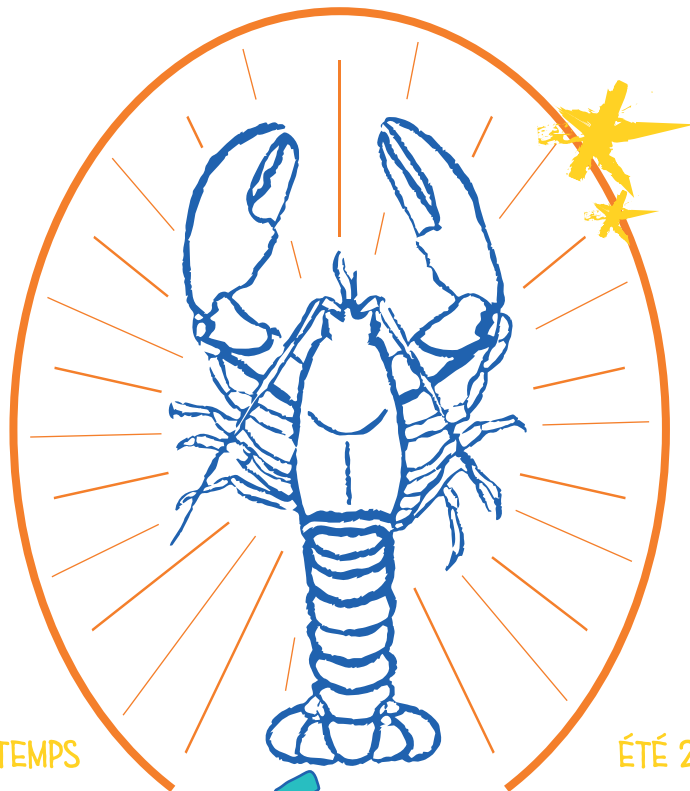


Carte de Gastronomie

DEPUIS 2021



PRINTEMPS

ÉTÉ 2026

LA RÉSERVE
Pêche Tode

★ CUISINE ★
autour du bassin
MÉDITERRANÉEN

www.lareserve-merveillefranceville.com

f @ in G



Depuis sa création, le restaurant est né d'une conviction simple et sincère : celle que la Méditerranée n'est pas seulement une géographie, mais un art de vivre. Ludovic et Aurélie y ont puisé une inspiration profonde pour imaginer une cuisine solaire, généreuse et profondément humaine. Une cuisine, signée par Martin DELAVALLÉE et son équipe, de partage, de saison, de produits, où chaque assiette raconte une escale, un souvenir, une émotion.

La Méditerranée est un carrefour. Un lieu de rencontres où les cultures se croisent, se répondent et s'enrichissent depuis des siècles. De la Provence à la Grèce, de l'Italie aux rivages d'Afrique du Nord, elle porte en elle une diversité culinaire exceptionnelle, façonnée par le climat, les terres et les histoires. C'est cette richesse que nous avons souhaité retranscrire.

On y retrouve la lumière du sud de la France, avec ses Légumes gorgés de soleil, ses Herbes sauvages et ses Huiles d'Olive délicates. La fraîcheur et la simplicité apparente de la cuisine grecque, où le produit est roi et la justesse essentielle. L'Italie, incontournable, avec sa gourmandise universelle et ses recettes intemporelles qui parlent à tous.

Et puis, il y a l'Afrique du Nord, profondément ancrée dans l'histoire personnelle de Ludovic. Une cuisine de transmission, de mémoire et de générosité. Celle des plats mijotés, des Épices chaleureuses, des recettes familiales que l'on partage et que l'on fait vivre.

La Tchatchouka de sa grand-mère en est l'un des symboles : un plat simple en apparence, mais chargé d'histoire et d'émotion. Le Poulet Ytro, quant à lui, rend hommage à la fête des garçons – un clin d'œil intime à leurs deux fils, et à la transmission des traditions.

Ici, la cuisine se veut vivante, en mouvement, fidèle à l'esprit méditerranéen : libre, chaleureuse et profondément ancrée dans le partage.

Jusqu'aux Cocktails, cette identité se prolonge. Agrumes, Herbes fraîches, Épices délicates... chaque création vient prolonger le voyage et accompagner l'expérience.

Plus qu'un restaurant, nous avons imaginé un lieu où l'on prend le temps. Le temps de goûter, de partager, de se retrouver. Un voyage autour du bassin méditerranéen, guidé par le soleil, les saisons et les souvenirs.

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€

LA RÉSERVE PÉCHÉ IODÉ MENU PRINTEMPS-ÉTÉ 2026

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



Aperitivo

| | |
|--|-----------|
| PLANCHE MER <i>Tarama du moment, Saumon gravlax, Crevettes roses, Rillettes iodées, Blinis & Beurre d'Isigny</i> | 24 |
| PLANCHE MIXTE <i>Jambon de Pays, Jambon Blanc Truffé, Coppa & Fromages Normands</i> | 24 |
| TRIO DE TARAMA <i>Truffe, Corail d'Oursin, Wasabi & Blinis tièdes</i> | 15 |
| PINSA TRUFFÉE <i>Jambon blanc Truffé & Mozzarella Truffée</i> | 24 |
| FOCCACCIA EN VERSION VÉGÉ  <i>Tomates cerises, Tapenade d'Olive & Pickles</i> | 16 |
| CALAMARS INFARINATA <i>Sauce Aioli</i> | 16 |
| CAVIAR BAERI FRANÇAIS "PERLE NOIRE", 20 grs <i>Crème fouettée, Blinis tièdes & Pommes de terre</i> | 59 |

Entrées

| | |
|---|-----------|
| QUART DE CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES   <i>Houmous de Pois chiches, Pain Pita & Vierge de Légumes</i> | 9 |
| CRUDO DE POISSON <i>Huile d'Olive de Provence Citronnée, Agrumes & Fenouil</i> | 12 |
| RILLETTE DE HOMARD & FOCCACCIA <i>Bisque/Éclats de Homard & Pickles</i> | 14 |
| SAUMON GRAVLAX AU PROSECCO <i>Crème montée à la Fleur d'Oranger, Condiment Olive/Fenouil/Céleri branche</i> | 13 |
| TATAKI D'AGNEAU VERDE <i>Piquillos, Pois chiches verts & Jus corsé à la Menthe</i> | 11 |
| TOMATES DU JARDIN (OU PRESQUE !) & BURRATA DI BUFALA TRUFFÉE  <i>Carpaccio de Tomates, Pesto Basilic & Huile d'Olive de Provence</i> | 12 |

Fruits de Mer

| | |
|---|--------------------------------|
| ASSIETTE DE LA BAIE | 22 |
| <i>3 Huîtres, 4 Crevettes roses, 6 Bulots, Vinaigre à l'Échalote, Beurre demi-sel, Mayonnaise</i> | |
| HUÎTRES N°3 NORMANDES | |
| <i>Vinaigre à l'Échalote</i> | <i>Les 6 pièces</i> 17 |
| | <i>Les 9 pièces</i> 24 |
| | <i>Les 12 pièces</i> 32 |
| CREVETTES ROSES, 9 pièces | 17 |
| <i>Mayonnaise, Beurre demi-sel</i> | |
| BULOTS, 300 grs | 14 |
| <i>Mayonnaise</i> | |
| DEMI-TOURTEAU | 15 |
| <i>Mayonnaise</i> | |
| LANGOUSTINES | |
| | <i>Les 6 pièces</i> 21 |
| | <i>Les 12 pièces</i> 39 |
| DEMI-HOMARD | 39 |
| <i>Mayonnaise</i> | |
| HOMARD ENTIER, environ 500 grs | 75 |
| <i>Mayonnaise</i> | |
| <hr/> | |
| PLATEAU CLASSIQUE  POUR 1 PERSONNE | 55 |
| <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 | 75 |
| <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> | |



DÉCOUVREZ ÉGALEMENT

Le Comptoir Pêché Iodé

POISSONNERIE - TRAITEUR - DÉGUSTATION - ÉPICERIE DE LA MER

32, Avenue de Paris - 14810 Merville - Franceville - Plage



02 31 24 23 17

LA RÉSERVE PÊCHÉ IODÉ MENU PRINTEMPS-ÉTÉ 2026

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

Plats Côté Mer

| | |
|--|-----------|
| BRICK "PRESQUE COMME À LA GOULETTE" | 19 |
| <i>Ceuf cuit à 64°C, Ventrèche de Thon, "El manar" & Kadaïf de Feuilles de Brick</i> | |
| TAJINE DE POISSON & LANGOUSTINE | 29 |
| <i>Poisson du moment, Citron confit, Olives vertes & Coriandre</i> | |
| SAUMON CONFIT À L'HUILE D'OLIVE & ASPERGES | 28 |
| <i>Pavé confit à l'huile d'Olive citronnée & Hollandaise à l'Origan</i> | |
| CABILLABAISSE | 31 |
| <i>Filet de Cabillaud, Pommes de terre, Fenouil, Tomates, Condiment Rouille & Soupe de Poissons Normande</i> | |
| POULPE SNACKÉ À L'AIL | 35 |
| <i>Salsa verde & écrasé de Pommes de terre aux Olives vertes</i> | |

Plats Homard

| | |
|--|-----------|
| DU HOMARD DANS NOTRE BURGER ! | 26 |
| <i>Pain aux Graines, Croquette de Homard, Aigre-doux de Légumes & Mayonnaise façon Thermidor</i> | |
| LOBSTER ROLL COLLECTION PRINTEMPS-ÉTÉ 2026  BEST SELLER | 29 |
| SANDWICH SERVI FROID <i>Pain viennois, éclats de Homard, Aigre-doux de Légumes & Chips</i> | |
| LINGUINES HOMARD  BEST SELLER | 59 |
| <i>Linguines à la Bisque, Tomates confites, Cébette</i> | |



BRASERO

| | | |
|---|--------------------------|-----------|
| FILET DE BAR | <i>1 Filet</i> | 28 |
| <i>Sauce Vierge de Légumes</i> | <i>2 Filets</i> | 46 |
| FILET DE DAURADE ROYALE | <i>1 Filet</i> | 27 |
| <i>Crème Basilic & Citron</i> | <i>2 Filets</i> | 45 |
| ENCORNETS EN PERSILLADE | | 24 |
| <i>Sauce Vierge de Légumes</i> | | |
| HOMARD ENTIER (Environ 500 grs) | | 79 |
| <i>Sauce Chimichurri</i> | | |
| LANGOUSTE ENTIÈRE (Poids selon arrivage) | <i>Tarif sur demande</i> | |
| <i>Linguines à la Bisque, Tomates confites, Cébette & Sauce Chimichurri</i> | | |

GARNITURE UNIQUE

Légumes du Brasero : Courgette, Aubergine, Piquillos

Plats Côté Terre

| | |
|--|-----------|
| POULET CONFIT YITRO DE MON ENFANCE  | 23 |
| <i>Effiloché aux Épices, Risotto aux Langues d'oiseau & Bouillon Harissa</i> | |
| COMPLET...EMENT MÉDITERRANÉEN | 31 |
| <i>Grande assiette garnie : Kefta de Bœuf, Brochette d'Agneau, Merguez "Boucherie Marcel", Œuf parfait, Tchatchouka, Crudités, Sauce Andalouse & Chips</i> | |
| RIS DE VEAU & LANGOUSTINES  | 39 |
| <i>Tomate cuite/crue, Salicorne & Jus terre/mer</i> | |
| TCHATCHOUKA DE MAMIE HÉLÈNE  | 24 |
| <i>Compotée Tomate/Oignon/Poivron, Œuf cuit à 64°C, Merguez "Boucherie Marcel" & Pain pita</i> | |



| | |
|---|-----------|
| FILET DE CANETTE LAQUÉ | 24 |
| <i>Sauce Miel de Lavande</i> | |
| PLUMA DE PORC IBÉRIQUE | 29 |
| <i>Laqué aux Épices de la Réserve & Jus corsé</i> | |
| CÔTE DE BŒUF RACE NORMANDE "ON EST DEUX..." (1/1,2 kg) | 79 |
| <i>Assortiment de Sauces du brasero</i> | |
| RIBS DE BŒUF ANGUS | 29 |
| <i>Sauce barbecue à la Tomate fumée</i> | |

GARNITURE UNIQUE

Légumes du Brasero : Courgette, Aubergine, Piquillos

Plats Côté Jardin

| | |
|--|-----------|
| DEMI CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES   | 19 |
| <i>Houmous de Pois chiches, Pain Pita & Vierge de Légumes</i> | |
| TCHATCHOUKA DE MAMIE HÉLÈNE VERSION VÉGÉ   | 22 |
| <i>Compotée Tomate/Oignon/Poivron, Œuf cuit à 64°C & Pain Pita</i> | |

Menu Enfants

(-12 ANS)

LINGUINES À LA BOLOGNAISE

OU

FISH & CHIPS *Chips, Sauce Tartare*

-

PETITE GAUFRE *Sucre ou Nutella*

OU GLACE À L'EAU

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 PRINTEMPS-ÉTÉ 2026

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

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS

Camembert, Pont-L'Évêque, Livarot

10

Desserts

PROFITEROLES

2 Choux, Glace Vanille & Sauce Chocolat noir au Praliné

10

ESPUMA CHOCOLAT NOIR BEST SELLER

Streusel, Tuile Chocolat, Huile d'Olive de Provence & Piment d'Espelette

12

QUAND ON AIME LE MAÏS !

Biscuit Bourbon, crêmeux Maïs & Glace Pop-corn

10

ÎLE FLOTTANTE AUX SENTEURS MÉDITERRANÉENNES (pour 2 personnes)

Crème Anglaise à la Fleur d'Oranger, « Caramiel » & Fruits secs

21

BRIOCHE PERDUE LIMONCELLO

« Caramiel », Glace Limoncello & Chouchous

9

LA FRAISE D'AURÉLIE

Fraises Gariguettes, Crème semi-fouettée, Cassonade & Zestes de Citron vert

14

TIRAMISU À LA CUILLÈRE

Praliné Café & Amandes

10

LES ASSIETTES GOURMANDES

Boisson & gourmandises

CAFÉ 12

THÉ 13

CHARTREUSE JAUNE (4 cl) 19

CHAMPAGNE (12 cl) 23
Laurent Perrier « La Cuvée », Brut

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

LA RÉSERVE *Pêche Tode*

★ REMERCIE ★
ses
PARTENAIRES

À moins de 10 km du restaurant :

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

*Sysco, Foissier, La Perle d'Isigny, Cougal, Groupe Pomona, Profish, Caviar Perle Noire
Good Épices, Ovitis, France Boissons, Maison Garros, Olivera, SPLO,
Circuits Courts, Prodélis, Marina Seafood, Saiter, SOCODN, Lesage Prestige*

Et tous les autres...

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



www.lareserve-mervillefranceville.com

f **ig** **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.*

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