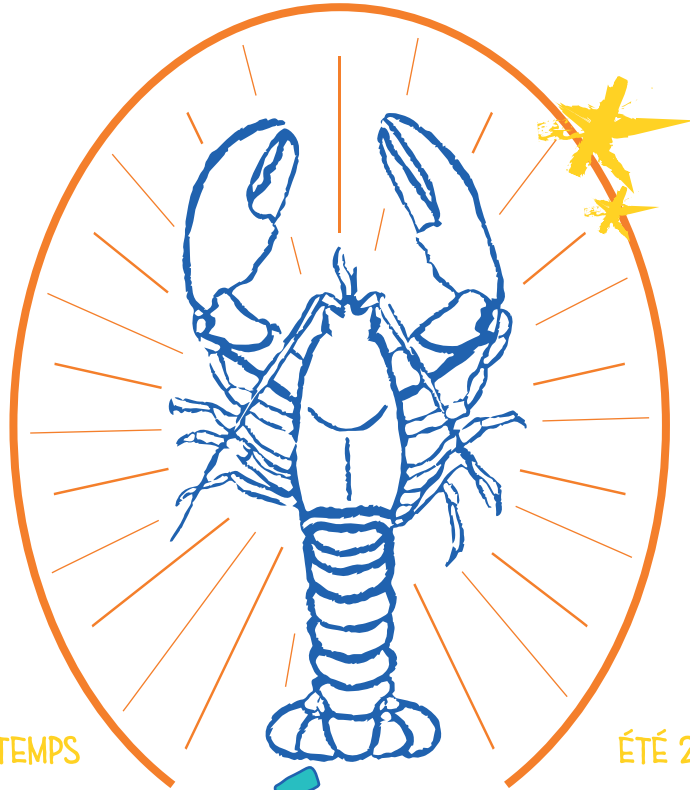


Carte de Gastronomie

DEPUIS 2021



PRINTEMPS

ÉTÉ 2026

LA RÉSERVE
Pêche Tode

★ CUISINE ★
autour du bassin
MÉDITERRANÉEN

www.lareserve-merveillefranceville.com

f @ in G

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 Homard

MENU GASTRONOMIE : 79€

MENU ACCORD METS & VINS : 98€

2 Verres (sélection de notre référent vin)

Amuse-bouches :

SABAYON HOMARD



CROQUE HOMARD



Entrée :

**RILLETTES DE HOMARD
& FOCACCIA**



Plat :

LINGUINES HOMARD



Au choix sur la carte :






FROMAGES ou DESSERTS ou GLACES

(Hors desserts à partager)

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

Entrées

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

 Entrées végétariennes

LA RÉSERVE PÊCHÉ IODÉ MENU PRINTEMPS-ÉTÉ 2026

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

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>Les 6 pièces</i> 17
<i>Vinaigre à l'Échalote</i>	<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>Mayonnaise</i>	<i>Les 12 pièces</i> 39
DEMI-HOMARD   	39
<i>Mayonnaise</i>	
HOMARD ENTIER, environ 500 grs   	75
<i>Mayonnaise</i>	
<hr/>	
PLATEAU CLASSIQUE       	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      	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 Côte Mer

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

Plats Homard

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

BRASERO

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

GARNITURE UNIQUE

Légumes du Brasero : Courgette, Aubergine, Piquillos

Plats Côté Terre

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



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

GARNITURE UNIQUE

Légumes du Brasero : Courgette, Aubergine, Piquillos

Plats Côté Jardin

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

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 !

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS   **10**
Camembert, Pont-L'Évêque, Livarot

Desserts

PROFITEROLES      **10**
2 Choux, Glace Vanille & Sauce Chocolat noir au Praliné

ESPUMA CHOCOLAT NOIR       **12**
Streusel, Tuile Chocolat, Huile d'Olive de Provence & Piment d'Espelette

QUAND ON AIME LE MAÏS !   **10**
Biscuit Bourbon, crêmeux Maïs & Glace Pop-corn

ÎLE FLOTTANTE AUX SENTEURS MÉDITERRANÉENNES (pour 2 personnes) **21**
Crème Anglaise à la Fleur d'Oranger, « Caramiel » & Fruits secs    

BRIOCHE PERDUE LIMONCELLO    **9**
« Caramiel », Glace Limoncello & Chouchous

FRAISES GARIGUETTE D'AURÉLIE  **14**
Crème semi-fouettée, Cassonade & Zestes de Citron vert

TIRAMISU À LA CUILLÈRE      **10**
Praliné / Café / Amandes

LES ASSIETTES GOURMANDES

Boisson accompagnée de 4 gourmandises

CAFÉ **12**

THÉ **13**

CHARTREUSE JAUNE (4 cl) **19**

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

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

Glaces & Sorbets

BOULES DE GLACES OU SORBETS

Vanille, Chocolat, Caramel Beurre salé, Fraise, Citron, Pomme

Les 2 boules 5

Les 3 boules 7

COUPE NORMANDE



Sorbet Pomme, Glace Caramel Beurre salé, Coulis Caramel, Brownie, Cookie, Chantilly

11

DAME BLANCHE



Glace Vanille, Glace Chocolat, Coulis Chocolat, Brownie, Cookie, Chantilly

11

BANANA SPLIT



Banane, Glace Vanille, Glace Chocolat, Glace Fraise, Coulis Chocolat, Chantilly

11

AFFOGATO AL CAFFÈ



Café, Glace Vanille

9

AFFOGATO AL LIMONE



Limoncello, Sorbet Citron

11



LA RÉSERVE *Pêche Tode*

★ **REMERCIÉ** ★
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, SPO,
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 **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