Le Port Saint Leu

MAISON FONDÉE EN 1995

Maître Restaurateur
Association Française des Maîtres Restaurateurs

OUVERT 7 JOURS SUR 7

LES ENTRÉES

LES SAISONNIÈRES

- Mille feuilles de boudin noir aux pommes ..... 10€00
- Velouté de légumes de saison ..... 9€00

(Carottes, pommes de terre, oignons, navets et poireaux)

- Noix de St Jacques ..... 14€00

sur lit de fondue de poireaux

- Cassolette d'andouillette au Maroilles ..... 8€00

LES INCONTOURNABLES

PLANCHE DE CHARCUTERIE

en entrée ou à l'apéritif

Andouille de campagne, rillettes, jambon blanc, chorizo, pâté de tête, jambon de parme, rosette.

Pour 1 personne ..... 10€00

Pour 2 personnes ..... 16€00

PLANCHE MIXTE

Rillettes, jambon blanc, rosette, pâté de tête, tomme au foin, tricorne et rollot.

Planche de charcuterie ..... 18€00

agrémentée de 3 fromages Picards

- Le pâté de tête persillé de la maison ..... 8€00
- La Traditionnelle ficelle picarde ..... 8€00
- L'os à moelle à la fleur de sel et son pain grillé 10€00

(selon arrivage)

- Marbré de foie gras au pain d'épices ..... 14€00

CÔTÉ JARDIN

- La salade du Port Saint Leu ..... 17€00

(salade, œuf poché, émietté de saumon, courgette marinée, pomme de terre, tomate)

- La salade autour du saumon ..... 20€00

(salade, tomate, tartare de saumon, saumon fumé, pavé de saumon, gravlax, crème d'aneth, toasts)

- La salade Périgourdine ..... 21€00

(salade, pomme de terre, assortiment forestier, magret fumé, gésiers confits, foie gras, noix, magret frais)

CÔTÉ MER

- Dos de cabillaud, ... 16€00

sauce grenobloise (beurre câpre et persil)

sur écrasé de pommes de terre

- Filet de truite saumonée aux salicornes ..... 16€00

et linguines

- Fish and chips sauce tartare* ..... 14€00

ORIGINES DE NOS VIANDES : Viandes bovines : France • Viandes porcines : France

= Plat plus léger

Nous travaillons avec des produits frais. La nature ayant ses caprices, merci de nous pardonner d'éventuels manquants.

LES PLATS

LES SAISONNIERS

- Pluma ibérique sauce chorizo** ..... 22€00
- Filet mignon au miel** ..... 17€00
- Bœuf mode *(bœuf, carottes, oignons)*** ..... 18€00
- Andouillette 5A ..... 17€00

  sauce poivre, aligot et mesclun
- Le burger Montagnard* *200g* 15€00 | *400g* 19€00

  (Bœuf, tomme, Reblochon, oignons, cornichons, tomate, mesclun)

LES INCONTOURNABLES

- Tartare de bœuf "au couteau" traditionnel*
  (cornichons, échalotes, câpres, œuf)
  200g 17€00 | *400g* 26€00
- Tartare de bœuf Italien "au couteau"*
  (coppa, parmesan, basilic, huile d'olives)
  200g 17€00 | *400g* 26€00

- Notre célèbre cochon de lait grillé* ..... 18€00
- Véritable Potjevleesh* ..... 15€00

  (plat froid en gelée de 4 viandes blanches)
- Welsh : l'original* ..... 15€00
- Entrecôte sauce Béarnaise *(300g)** ..... 26€00

GARNITURES AU CHOIX :

* Frites, mesclun.

** écrasé de pommes de terre,
sifflets de carottes à l'orange.

Suppléments : aligot +2€00, linguine + 1€00

Flashez sur notre carte des boissons !

MENU DE SAISON 32€00

APÉRITIF

Colombelle - IGP Côte de Gascogne *(8cl)*
(vin blanc sec et frais)

ENTRÉES

Ficelle picarde de la maison
ou
Marbré de foie gras au pain d'épices
ou
Velouté de légumes de saison

PLATS

Notre incontournable cochon de lait grillé,
frites et mesclun
ou
Véritable Potjevleesh, frites et mesclun
ou
Filet de truite saumonée aux salicornes
émulsion de betteraves et linguine

DESSERTS

Tarte amandine
ou
Mousse chocolat et son sablé
ou
Crème caramel au beurre salé

PLAT DU JOUR

11€90

Tous les midis sauf week-ends et jours fériés

Menu Canaille 9€00

BOISSON AU CHOIX

Verre de soft ou jus de fruits *(25cl)* ou verre de sirop

PLAT AU CHOIX

Steak haché ou cochon de lait ou truite saumonée

DESSERT AU CHOIX

Crème caramel au beurre salé
ou
Fusée glacée *(sorbet fruits)*

LES FROMAGES

L'assiette de fromages picards
(affinés par la Fromagerie Planchon)

8€00

Tomme au foin,
Cœur de Rollot,
Tricorne

LES GOURMANDISES

- Crème brûlée vanille Bourbon
- Tiramisu : l'original
- Tartelette citron meringuée
- Brioche perdue à la confiture de lait et aux éclats de smarties
- Tarte amandine
- Le traditionnel Clafoutis
- Mousse chocolat et son sablé
- Crème caramel au beurre salé
- Café gourmand
  (2 mignardises du moment et leur boule de glace)

8€00

- L'assiette gourmande ..... 9€00
  (assortiment de 5 mini desserts)
- Le Champagne Gourmand ..... 12€00
  (coupe de Champagne assortie de 2 mini desserts)

LES GLACES

Glaces des Alpes – Maître artisan glacier

1 BOULE	2 BOULES	3 BOULES
2€00	4€00	6€00

Crème fouettée sucrée 0€50

LES CRÈMES GLACÉES

- Vanille
- Café
- Chocolat
- Caramel au beurre salé
- Pistache

LES SORBETS

- Citron vert
- Fraise menthe douce
- Mirabelle
- Clémentine de Corse
- Framboise litchi, eau de rose

LES CLASSIQUES

- Colonel
  Sorbet citron, Vodka
- Café liégeois
  Glace café, vanille, expresso, crème fouettée sucrée
- Chocolat liégeois
  Glace chocolat, vanille, chocolat chaud, crème fouettée sucrée
- La coupe du Port Saint Leu
  Glace caramel au beurre salé, glace vanille, pralin, caramel maison et crème fouettée sucrée
- Dame blanche
  Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée sucrée

8€00

LES BOISSONS CHAUDES

- Café Expresso "Florio" *100% arabica* ..... 2€20
- Décaféiné *100% arabica* ..... 2€20
- Café et sa lichette de Calvados ou Cognac *2 cl* ... 5€00
- Infusion ou Thé ..... 3€00
- Cappuccino ..... 3€50
- Irish Coffee, French Coffee, Normandy Coffee .. 9€00

L'HISTOIRE

Ouverte en 1995, cette maison au caractère familial et intemporel aime irrésistiblement regarder du côté de la modernité, tout en restant fidèle à ses principes de convivialité et d'authenticité.

S'il régale de son célèbre cochon de lait grillé, Le Port Saint Leu invite également à découvrir des spécialités du terroir, grands plats d'hier revisités au goût du jour.

Sur la terrasse au bord de l'eau, sous la pergola ou dans le jardin qui accueille ses tables sous les étoiles, l'équipe du Port Saint Leu, conduite de main de maître depuis plus de 26 ans par le Chef de salle Patrick Berger ainsi que par son Chef de cuisine Jean-Baptiste Bardet assure été comme hiver une ambiance fraternelle et chaleureuse.

Plus d'infos : www.porcsaintleu.fr

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Conception & Impression B.Création, Amiens - www.boreation.net