

LES FROMAGES

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



Tomme au foin,
Bray au lin,
Tricorne

9€00

IL EN FAIT
TOUT UN
FROMAGE!

LES GOURMANDISES

- Crème brûlée vanille Bourbon
- Tiramisu à l'orange
- Soupe de fraises et menthe
- Moelleux au chocolat
- Brioche perdue aux éclats de Toblerone, chantilly à la confiture de lait
- Minestrone de fruits exotiques au sirop Roïboos
- Tarte normande
- Mousse de mascarpone à l'ananas
- Café gourmand

(2 mignardises du moment et leur boule de glace)

8€00

- L'assiette gourmande 10€00
(assortiment de 5 mini desserts)
- Le Champagne Gourmand 12€00
(coupe de Champagne assortie de 3 mini desserts)

LES BOISSONS CHAUDES

- Café Espresso "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 par le Chef de salle Patrick Berger associé au Chef de cuisine Jean-Baptiste Bardet assure été comme hiver une ambiance fraternelle et chaleureuse.

Plus d'infos : www.porcstaintleu.fr

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

LES GLACES



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
- Poire Williams
- Fraises Sengana
- Clémentine de Corse
- Fruits du soleil
- Framboise litchi, eau saveur de rose

LES CLASSIQUES

- Colonel
Sorbet citron, Vodka
- Café liégeois
Glace café, vanille, espresso, 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



Le Port Saint Leu

MAISON FONDÉE EN 1995



OUVERT 7 JOURS SUR 7

MENU DE SAISON 32€00

LES ENTRÉES

LES SAISONNIÈRES

- Marbré de foie gras au pain d'épices 14€00
- Cassolette d'andouillette 8€50
aux pommes Granny Smith
- Trilogie de tomates Burrata 11€00
- Trio de poissons 13€00
(mousse de saumon, cabillaud, colin)
- Tartare de saumon et avocat, 12€00
mousse citron

LES INCONTOURNABLES

PLANCHE DE CHARCUTERIE

En entrée ou à l'apéritif

Rosette, andouille de campagne, rillettes, jambon blanc, chorizo, pâté de tête, jambon de parme.

Pour 1 personne 10€00

Pour 2 personnes 16€00

PLANCHE MIXTE

Charcuterie agrémentée de 3 fromages Picards

Rillettes, jambon blanc, rosette, pâté de tête, tomme aux graines de lin, tricorne et rollot.

La planche 18€00

- 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 10€00
et son pain grillé (selon arrivage)

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 de chèvre (Chèvrerie de Canaples) 16€00
(Salade tomates, toasts de chèvre chaud, noix et jambon sec, miel)

CÔTÉ MER

- Dos de cabillaud, 17€00
sauce vierge, riz basmati
- Filet de truite saumonée à la Dijonnaise 17€00
julienne de légumes
- Fish and chips sauce tartare* 15€00

LES MOULES DE BOUCHOT RECONNUES SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (ACCOMPAGNÉES DE NOS FRITES MAISON)

- Moules au curry
- Moule marinières,
- Moule à la crème

15€00
AU CHOIX

LES PLATS

LES SAISONNIERS

- Pavé de rumsteak sauce Roquefort 16€00
- La Porchetta (spécialité méditerranéenne) 15€00
(cochon de lait farci additionné d'aromates*)
- Gigot d'agneau rôti, 17€00
menthe fraîche et pignons de pin**
- Le burger brioché du Chef* . Simple 16€00 | Double 21€00
(bœuf, Raifort, emmental, oignons frits, tomate)

LES INCONTOURNABLES

- Tartare de bœuf "au couteau" traditionnel*
(cornichons, échalotes, câpres, œuf)
200g 18€00 | 400g 26€00
- Tartare de bœuf Italien "au couteau"*
(coppa, parmesan, basilic, huile d'olives)
200g 17€50 | 400g 26€00

- Notre célèbre cochon de lait grillé* 18€00
- Véritable Potjevleesh* 15€50
(plat froid en gelée de 4 viandes blanches)
- Welsh : l'original* 15€00
- Entrecôte à la moelle (300g)* 26€00

GARNITURES AU CHOIX :

* Frites fraîches maison, mesclun.

** Écrasé de pommes de terre,
poêlée de légumes de saison.

Majoration garniture supplémentaire + 1€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
Tartare de saumon, avocat, mousse citron

PLATS

Notre incontournable cochon de lait grillé,
frites et mesclun
ou
Filet de truite saumonée à la Dijonnaise
julienne de légumes
ou
Pavé de rumsteak sauce Roquefort

DESSERTS

Moelleux au chocolat
ou
Brioche perdue
ou
Soupe de fraises et menthe

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
Frites ou Mesclun ou Riz basmati

DESSERT AU CHOIX

Petit moelleux chocolat
ou Fusée glacée (sorbet fruits)

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE



= Plat plus léger

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

Flashez sur
notre carte
des boissons !

