



Le Port Saint Leu
MAISON FONDÉE EN 1995

OUVERT 7 JOURS SUR 7

WWW.PORTSAINTLEU.FR

LES ENTRÉES

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

- Pâté de tête persillé de la maison 8€00
- Ficelle picarde traditionnelle 8€00
- Os à moelle à la fleur de sel et son pain grillé 10€00 (selon arrivage)

LES SAISONNIÈRES

- Marbré de foie gras au pain d'épices 14€00
- Feuilleté de tomates au Bleu d'Auvergne 10€00
- Carpaccio de cabillaud et radis 12€50
- Trilogie de saumon (fumé, tartare et gravlax), crème d'aneth 12€50
- Aumônière forestière 8€00

LES MOULES DE BOUCHOT

RECONNUES SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

- Moules au Curry
- Moules marinières
- Moules du Port Saint Leu

14€00
AU CHOIX

(champignons, coppa, carottes, oignons et vin blanc)

CÔTÉ JARDIN

- Salade autour du saumon 19€00
Salade, tomates, tartare de saumon, saumon fumé, pavé de saumon, gravlax, crème d'aneth et toasts.
- Salade de chèvre chaud 16€00
(Chèvrerie de Canaples)
Salade tomates, toasts de chèvre chaud, noix et jambon sec.
- Farandole de tomates en trilogie, 16€00
mozzarella Burrata
- Salade du Port Saint Leu 17€00
Salade, œuf poché, émietté de saumon, courgette marinée, pomme de terre, tomate

LES PLATS

LES INCONTOURNABLES

- Tartare de bœuf "au couteau" traditionnel* 26€00
(cornichons, échalotes, câpres, œuf)
200g 17€00 | 400g 26€00
- Tartare de bœuf Italien "au couteau"* 26€00
(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)
- Entrecôte à la moelle (300g)* 26€00

LES SAISONNIERS

- Tournedos Rossini aux éclats de truffes noires 36€00
jus madère et pommes de terre grenaille
- Filet mignon de porc au miel** 16€00
- Carré d'agneau** 28€00
- Welsh : l'original* 15€00
- Burger montagnard Simple 15€00 | Double 19€00
(Bœuf, tomme, reblochon, oignons, cornichons, tomate, mesclun)*

CÔTÉ MER

- Filet de carrelet façon meunière 16€00
risotto aux cèpes
- Truite aux salicornes 15€00
linguines au jus de cuisson

GARNITURES AU CHOIX :

- * Frites fraîches maison, mesclun.
- ** Pommes de terre grenaille et poêlée de légumes de saison.

Majoration garniture supplémentaire:
1€ sauf risotto aux cèpes 2€

PLAT DU JOUR

9€90

Tous les midis sauf week-ends et jours fériés

MENU DE SAISON 32€00

APÉRITIF

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

ENTRÉES

Ficelle picarde traditionnelle
ou
Marbré de foie gras au pain d'épices
ou
Carpaccio de cabillaud et radis

PLATS

L'incontournable cochon de lait grillé,
frites et mesclun
ou
Truite aux salicornes, linguine au jus de cuisson
ou
Filet mignon de porc au miel, pommes de terre grenaille et poêlée de légumes de saison

DESSERTS

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

Menu Canaille 9€00

BOISSON

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

PLAT

Cochon de lait ou Steak haché ou Truite

DESSERT

Fusée Glacée
ou Moelleux au chocolat cœur framboise

Flasher sur
notre carte
des boissons !



= Plat plus léger

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

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

LES FROMAGES

- L'assiette de fromages picards 8€00
(affinés par la Fromagerie Planchon)
Tomme au foin,
Cœur de Rollot et Tricorne

LES GOURMANDISES

- Crème brûlée vanille Bourbon
- Tiramisu aux pêches
- Soupe de fraises et menthe
- Tartelette citron meringuée
- Moelleux chocolat, cœur framboise
- Brioche perdue à la confiture de lait et aux éclats de smarthies
- Crumble aux pommes et sa boule de glace vanille
- Dôme de duo de Citrons givrés
- Café gourmand
(2 mignardises du moment et leur boule de glace)
- L'assiette gourmande 10€00
(assortiment de 5 mini desserts)
- Le Champagne Gourmand 12€00
(coupe de Champagne assortie de 2 mini desserts)

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
- Pistache

LES SORBETS

- Citron vert
- Fraises Sengana
- Fruits du soleil
- Framboise litchi, eau de rose
- Clémentine de Corse
- Melon Charentais

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

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
- Coffees : Irish, French, Normandy, Jamaïcain 9 cl 9€00