



Le Port Saint Leu

MAISON FONDÉE EN 1995

OUVERT 7 JOURS SUR 7

WWW.PORTSAINTLEU.FR

LES ENTRÉES

LES INCONTOURNABLES

PLANCHE DE COCHONNAILLE en entrée ou à l'apéritif

Andouille de campagne, rillettes, jambon blanc, saucisson sec, chorizo, pâté de tête, jambon de parme, pancetta.

Pour 1 personne 9€00
Pour 2 personnes 14€00

- Le pâté de tête persillé de la maison 8€00
- Tartare de saumon 10€00
- Ficelle picarde de la maison 8€00
- L'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
- Melon au Porto 9€00 sur son lit de jambon de Parme

LES MOULES

- Moules au Maroilles
 - Moules marinières
 - Moules du Port Saint Leu
- (champignons, coppa, carottes, oignons et vin blanc)

14€00 AU CHOIX

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.

CÔTÉ JARDIN

- La salade autour du saumon 19€00
Salade, tomates, tartare de saumon, saumon fumé, pavé de saumon, gravlax, crème d'aneth et toasts.
- La salade de chèvre chaud 15€00
(Chèvrerie de Canaples)
Salade tomates, toasts de chèvre chaud, noix et jambon sec.
- Farandole de tomates en trilogie, avocats et Mozzarella Burrata 15€00
- Salade du Port Saint Leu 16€00
Salade, œuf poché, émietté de saumon, courgette marinée, pomme de terre, tomate

LES PLATS

LES INCONTOURNABLES

- Tartare de bœuf "au couteau" traditionnel* 16€00 | 400g 22€00
(cornichons, échalotes, câpres, œuf)
- Tartare de bœuf Italien "au couteau"* 18€00 | 400g 24€00
(copa, parmesan, basilic, huile d'olives)

- Notre célèbre cochon de lait grillé** 18€00
- Véritable Potjevleesh* 15€00
(plat froid en gelée de 4 viandes blanches)
- Entrecôte à la bordelaise (400g)* 24€00

LES SAISONNIERS

- Welsh* 14€00
(plat d'origine Galloise à base de cheddar fondu)
- Pavé de Rumsteack, sauce Maroilles* 17€00
- Le burger authentique* Simple 15€00 | Double 19€00
Bœuf, tomme, reblochon, oignons, cornichons, tomate, sauce baconnaise, mesclun.
- Pluma de porc sauce chorizo, écrasé de pommes de terre et mesclun 22€00
- Andouillette 5A sauce poivre** 15€00

CÔTÉ MER

- Dos de cabillaud, sauce vierge sur écrasé de pommes de terre 16€00
- Fish and chips sauce tartare* 15€00
- Pavé de saumon, sauce aux poivrons et tagliatelles 17€00

GARNITURES AU CHOIX :

- * Frites, mesclun
- ** Poêlée de légumes de saison, écrasé de pommes de terre

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

Marbré de foie gras au pain d'épices
ou
Tartare de saumon

PLATS

L'incontournable cochon de lait grillé, légumes de saison, écrasé de pommes de terre
ou
Dos de cabillaud, sauce vierge sur écrasé de pommes de terre

DESSERTS

Tartelette citron meringuée
ou
Mousse au chocolat

Menu Canaille 9€00

BOISSON

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

PLAT

Petit pavé de saumon ou Steak haché

DESSERT

Glace Astérix (glace vanille et bonbons)
ou Mousse au chocolat

Flasher sur notre carte des boissons !



LES FROMAGES

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

LES GOURMANDISES

- Mousse au chocolat et sa madeleine
- Tiramisu : l'original
- Ananas rôti, boule de glace coco
- Tartelette citron meringuée
- Minestrone de fruits exotiques au sirop Rooibos
- Brioche perdue au caramel beurre salé
- Café gourmand 8€00
(2 gourmandises du moment et leur boule de glace)
- L'assiette gourmande 9€00
(assortiment de 5 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
- Caramel au beurre salé
- Oursons guimauve

LES SORBETS

- Citron vert
- Fraises Sengana
- Fruits de la passion
- Framboise litchi, eau de rose
- Noix de coco

LES CLASSIQUES

- Colonel 7€00
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
- Irish Coffee, French Coffee, Normandy Coffee 7€50