

LES FROMAGES

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



Tomme au foin,
Cœur de Rollot
et Tricorne

9€00

LES GOURMANDISES

- Clafoutis tropical (ananas, mangue et orange)
- Tiramisu aux pommes flambées au calvados
- Flan pâtissier au cœur orange
- Gâteau aux noix et pommes caramélisées
- Charlotte aux 3 chocolats
- Brioche perdue aux marshmallows et riz soufflé
- Crumble aux poires
- Poire pochée à la chicorée et meringuée
- Tartelette chocolat, coco et zeste d'orange
- Café gourmand

8€00

(2 mignardises du moment et leur boule de glace)

- L'assiette gourmande 10€00
(assortiment de 5 mini desserts)
- Le Champagne Gourmand 14€00
(coupe de Champagne assortie de 3 mini desserts)

LES BOISSONS CHAUDES

- | | |
|--|--|
| • Café Espresso "Florio" 100% arabica 2€20 | • Infusion ou Thé 3€00 |
| • Décaféiné 100% arabica 2€20 | • Cappuccino 3€50 |
| • Café et sa lichette de Calvados ou Cognac 2 cl... 5€00 | • 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.portsaintleu.fr

LES GLACES



1 BOULE	2 BOULES	3 BOULES
2€50	5€00	7€00
Crème fouettée sucrée 0€50		

LES CRÈMES GLACÉES

- Vanille
- Café
- Chocolat
- Pistache
- Plombière
- Oursons guimauve
- Biscuit rose de Reims
- Caramel au beurre salé

LES SORBETS

- Citron vert
- Poire Williams
- Clémentine de Corse

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

9€00



Le Port Saint Leu

MAISON FONDÉE EN 1995



OUVERT 7 JOURS SUR 7

LES ENTRÉES

LES SAISONNIÈRES

- Cassolette de St Jacques 16€00
aux poireaux et champignons
- Velouté de légumes d'antan 10€00
(panais, carottes d'autrefois, topinambours, navets, pommes de terre)
- Moelleux d'asperges, 12€00
cœur coulant à la sauce hollandaise
- Filet de maquereaux 13€00
mariné aux 2 citrons et piment d'Espelette

LES INCONTOURNABLES

PLANCHE DE CHARCUTERIE

En entrée ou à l'apéritif

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

Pour 1 personne 10€00

Pour 2 personnes 16€00

PLANCHE MIXTE

Charcuterie agrémentée de 3 fromages du moment

Rillettes, jambon blanc, rosette, pâté de tête et 3 fromages.

La planche 18€00

- Le pâté de tête persillé de la maison 8€00
- Ficelle picarde de la maison 8€00
- L'os à moelle à la fleur de sel 12€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 Périgourdine 21€00
(Salade, tomates, pommes de terre, foie gras, champignons, magret fumé, gésiers confits, noix, magret frais)

CÔTÉ MER

- Filet de Bar au fenouil, 19€00
semoule parfumée à la Badiane
- Filet de truite saumonée 17€00
de la Salmoniculture de la Selle (80) en papillote, sauce au beurre blanc

LES PLATS

LES SAISONNIERS

- Rognons de veau moutarde à l'ancienne ** 14€00
- Filet mignon de porc au miel ** 15€00
- Le burger Montagnard ... Simple 16€00 | Double 21€00
(Bœuf, lard, reblochon, oignons, cornichons, tomate, sauce cocktail) *
- La traditionnelle blanquette de veau 17€00
et ses légumes tournés.
- Poulet poché au cajun, riz pilaf 14€00
- Welsh : l'original* 15€00
- Le cassoulet du Chef 16€00
(Petit salé, demi jareton, poitrine fraîche, saucisson à l'ail)

LES INCONTOURNABLES

- Notre incontournable cochon de lait grillé* 19€00
- Entrecôte beurre Maître d'hôtel (300g)* 27€00

GARNITURES AU CHOIX :

* Frites fraîches maison, salade iceberg.

** duo de purée de pommes de terre (pomme de terre et patate douce) et salade iceberg.

Majoration garniture supplémentaire + 1€00
riz pilaf ou semoule parfumée à la Badiane.

PLAT DU JOUR

11€90

Tous les midis sauf week-ends
et jours fériés

Flasher 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
Velouté de légumes d'antan
(panais, carottes d'autrefois, topinambours, navets, pommes de terre)
ou
Moelleux d'asperges, cœur coulant
à la sauce hollandaise

PLATS

Notre incontournable cochon de lait grillé,
frites et salade
ou
Filet de truite saumonée de la Salmoniculture
de la Selle en papillote, sauce au beurre blanc
ou
Filet mignon de porc au miel, duo de purée
de pommes de terre (pomme de terre et patate douce)
et salade

DESSERTS

Charlotte aux 3 chocolats
ou
Brioche perdue aux marshmallows et riz soufflé
ou
Clafoutis tropical (ananas, mangue et orange)

Menu Canaille 10€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 Salade ou Riz pilaf

DESSERT AU CHOIX

Flan pâtissier au cœur orange
ou Fusée glacée

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.