

LES FROMAGES

L'assiette de 3 fromages des Hauts de France

Ecume de Wimereux
Sablé de Wissant
Rollot

9€00



LES GOURMANDISES

- Crème brûlée vanille Bourbon
- Tiramisu
- Panacotta aux fruits rouges
- Moelleux chocolat
- Tartelette citron meringuée
- Brioche perdue à la confiture de lait
- Tarte Normande
- Mousse au chocolat et aux éclats de noisettes
- Café gourmand

8€50

(2 mignardises du moment et leur boule de glace)

- L'assiette gourmande 11€50
(assortiment de 5 mini desserts)
- Le Champagne Gourmand 15€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 . 10€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
- Caramel au beurre salé

LES SORBETS

- Citron vert
- Pêche
- Fraises Sengana
- Cassis
- Pommes
- Pabana

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

MENU DE SAISON 34€00

LES ENTRÉES

LES SAISONNIÈRES

- Cassolette d'andouillette 9€50
aux pommes granny Smith
- Tartare de Saumon avocat et radis 12€00
- Beignets de courgettes et Fêta 9€00

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 11€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 du moment.

- La planche 18€00

- Le pâté de tête persillé de la maison 8€50
- Ficelle picarde de la maison 8€50
- L'os à moelle à la fleur de sel 13€00
et son pain grillé (selon arrivage)

CÔTÉ JARDIN

- La salade du Port Saint Leu 17€00
(Salade, œuf poché, émiette de saumon, courgette marinée, pomme de terre, tomate)
- La salade autour du saumon 22€00
(Salade, tomates, tartare de saumon, saumon fumé, pavé de saumon, gravlax, crème d'aneth et toasts)

CÔTÉ MER

- Fish and chips, sauce tartare* 15€00
- Truite aux salicornes, riz pilaf 17€00

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

- Moules au curry
- Moules marinières
- Moules à la crème
- Moules au Maroilles
- Moules du Port Saint Leu

15€00
AU CHOIX

(coppa, champignons, carottes, oignons)

GARNITURES AU CHOIX SELON LES PLATS :

- * Frites fraîches maison, salade
ou
Riz, ou haricots verts.

Majoration garniture supplémentaire + 2€00
aligot de l'Aubrac.

LES PLATS

LES SAISONNIERS

- Le cassoulet du Chef 18€00
(Petit salé, demi jareton, poitrine fraîche, saucisson à l'ail)
- Le burger Authentique ... Simple 16€00 | Double 21€00
(Bœuf, tomate, cornichons, lard, cheddar, oignons frits) *
- Welsh : l'original* 15€00

LES INCONTOURNABLES

- Notre incontournable cochon de lait grillé* 19€50
ou
Pavé de rumsteak, sauce poivre (200g)* 18€00
- Le traditionnel Bœuf Bourguignon 17€00
et l'aligot de l'Aubrac

PLAT DU JOUR

12€90

Tous les midis sauf week-ends
et jours fériés

APÉRITIF

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

ENTRÉES

Ficelle picarde de la maison
ou
Ou Cassolette d'andouillette
aux pommes granny Smith
ou
Tartare de Saumon avocat et radis

PLATS

Notre incontournable cochon de lait grillé,
frites et salade
ou
Truite aux salicornes, riz pilaf
ou
Le traditionnel Bœuf Bourguignon
et l'aligot de l'Aubrac

DESSERTS

Moelleux au chocolat
ou
Brioche perdue à la confiture de lait
ou
Tartelette citron meringuée

Menu Canaille 11€00

BOISSON AU CHOIX

Verre de soft ou Jus de fruits (25cl) ou Verre de sirop

PLAT AU CHOIX

Steak haché ou Truite
Frites ou Riz

DESSERT AU CHOIX

Moelleux au chocolat
ou Fusée glacée

ORIGINE DES VIANDES : BŒUF / VEAU / VOLAILLE = FRANCE • COCHON = UE & 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 !

