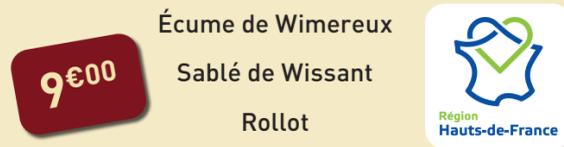


LES FROMAGES

L'assiette de 3 fromages des Hauts de France



LES GOURMANDISES

- Crème brûlée vanille Bourbon
- Crumble pommes poires
- Tartelette citron yuzu
- Brioche perdue au caramel
- Mousse au chocolat

8€50

- Café gourmand 9€00
(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)
- Crêpes Suzette flambée au Grand Marnier 10€00

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 à une dynamique équipe de cuisine assure été comme hiver une ambiance fraternelle et chaleureuse.

Plus d'infos : www.portsaintleu.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€50	5€00	7€00
Crème fouettée sucrée 0€50		

LES CRÈMES GLACÉES

- Vanille
- Café
- Chocolat
- Pistache
- Caramel au beurre salé
- Rhum raisins
- Nougat

LES SORBETS

- Citron vert
- Poire
- Fraises Sengana
- Framboise, litchi, eau 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

9€00

CARTE DE SAISON HIVER 2024



Le Port Saint Leu

MAISON FONDÉE EN 1995



LE PORT SAINT LEU



LEPORTSAINTLEU

LES ENTRÉES

LES SAISONNIÈRES

- Cassolette d'andouillette 9€50
aux pommes granny Smith
- Velouté aux légumes du moment 9€00
- Le Bisteu sur son lit de mesclun 10€00
spécialité picarde (tourte aux pommes de terre)
- Terrine de l'océan 9€50

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 12€00

Pour 2 personnes 18€00

PLANCHE MIXTE

Charcuterie agrémentée de 3 fromages du moment

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

La planche 20€00

- Le pâté de tête persillé de la maison 9€00
- la traditionnelle ficelle picarde 9€00
- 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 18€00
(Salade, pomme de terre, tomates, lardons, andouillette de campagne, fourme d'Ambert, œuf poché)
- Salade de chèvre chaud 18€00
(Salade tomates, toasts de chèvre chaud, noix et jambon sec, miel)

CÔTÉ MER

- Fish and chips, sauce tartare* 15€00
- Filet de bar poêlé, 19€00
compotée de tomates et riz

GARNITURES AU CHOIX SELON LES PLATS :

* Frites fraîches maison, salade

ou

**riz ou poêlée de légumes de saison.

LES PLATS

LES SAISONNIERS

- Le pavé de Rumsteck (200g)* 22€00
sauce forestière
- La carbonnade Flamande* 19€00
- Le burger Authentique* Simple 16€00 | Double 21€00
(Bœuf, tomates confites, bacon, cheddar, oignons frits)
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz 21€00
- Émincé de volaille au cidre 18€00
et aux deux pommes, pommes de terre grenaille

LES INCONTOURNABLES

- Notre incontournable cochon de lait grillé* 21€00
- Le tartare de bœuf 200g 19€00 | 400g 28€00
"au couteau" traditionnel*
(Cornichons, échalotes, câpres, œuf)
- Welsh : l'original* 15€00
(Plat d'origine Galloise à base de cheddar fondu)
- Le filet mignon sauce miel 17€00
pommes de terre grenaille

PLAT DU JOUR

12€90

Tous les midis sauf week-ends
et jours fériés

MENU DE SAISON 35€00

APÉRITIF

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

ENTRÉES

Ficelle picarde de la maison

ou

Cassolette d'andouillette
aux pommes granny Smith

ou

Le velouté aux légumes du moment

PLATS

Notre incontournable cochon de lait grillé,
frites et mesclun

ou

Filet de bar poêlé,
compotée de tomates et riz

ou

Le pavé de Rumsteck (200g)
sauce forestière, frites, mesclun

DESSERTS

Mousse au chocolat

ou

Tartelette citron yuzu

ou

Brioche perdue au caramel

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 fish and chips
Frites ou Riz

DESSERT AU CHOIX

Mousse au chocolat
ou Glace enfant du moment

ORIGINE DES VIANDES : BŒUF / VEAU / VOLAILLE / LAPIN = 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 !

