

LES FROMAGES

L'assiette de 3 fromages des Hauts de France

Écume de Wimereux

Sablé de Wissant

Rollot

9€00



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
- Clémentine de Corse
- Bounti
- Fraises Sengana
- Framboise, litchi, eau de rose
- Pabana (banane, passion, mangue, citron)

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

LES GOURMANDISES

- Crème brûlée vanille Bourbon
- Crumble aux fruits rouges
- Tartelette framboise pistache et chocolat blanc
- Tartelette citron yuzu
- Tiramisu : le classique
- Brioche perdue au caramel beurre salé
- Moelleux au chocolat noir et boule de glace vanille

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)

LES BOISSONS CHAUDES

- Café Espresso "Florio" 100% arabica 2€50
- Décaféiné 100% arabica 2€50
- Café et sa lichette de Calvados ou Cognac 2 cl 6€00
- Infusion ou Thé 3€50
- Cappuccino 4€00
- 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 dirigée par le Chef Hugo Lagache, assure été comme hiver une ambiance fraternelle et chaleureuse.

Plus d'infos : www.portsaintleu.fr

Conception & Impression B.Création, Amiens - www.bcreation.net

CARTE DE SAISON ÉTÉ 2024



Le Port Saint Leu

MAISON FONDÉE EN 1995



LE PORT SAINT LEU



LEPORTSAINTLEU

LES ENTRÉES

LES SAISONNIÈRES

- L'œuf parfait "ibérique" 9€00
(Crème de courge d'été, chips de jambon ibérique et sa tuile au Comté)
- Burrata aux tomates multicolores 12€50
et Pesto de la maison
- Croquetas de cochon de lait 9€50
(Effiloché de cochon de lait pané, cream cheese au cheddar et graines de sésames)

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)*

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.

CÔTÉ JARDIN

- La salade du Port Saint Leu 18€00
(Salade, pomme de terre, tomates, lardons, andouillette de campagne, fourme d'Ambert, œuf "parfait")
- Salade de chèvre chaud 18€00
(Salade tomates, toasts de chèvre chaud, noix et jambon sec, miel)
- Salade autour du saumon 23€00
(Mesclun, tomates, tartare de saumon, pavé de saumon, gravlax de saumon, saumon fumé et crème montée citronnée)

CÔTÉ MER

- Fish and chips, sauce tartare* 15€00
- Filet de bar rôti au beurre, 19€50
Purée de pommes de terre aux herbes et ses légumes du soleil
- Pavé de saumon mariné au miel, 18€00
et gingembre, riz et mesclun

LES MOULES DE BOUCHOT

RECONNUES SPÉCIALITÉ

TRADITIONNELLE GARANTIE

(ACCOMPAGNÉES DE NOS FRITES MAISON)

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

(coppa, champignons, carottes, oignons)

16€00
AU CHOIX

GARNITURES AU CHOIX SELON LES PLATS :

* Frites fraîches, salade

ou

** Riz ou poêlée de légumes du soleil
ou purée de pommes de terre aux herbes

LES PLATS

LES SAISONNIERS

- Le pavé de Rumsteck (200g)* 22€00
sauce au poivre
- Le burger Authentique* Simple 16€00 | Double 21€00
(Bœuf, cornichon aigre doux, tomate, poitrine de porc fumé, cheddar, oignons, ketchup)
- Ribs de porc mijotés au jus d'orange* 15€00
- Volaille rôtie au miel et au citron, 17€00
purée de pommes de terre aux herbes, mesclun

LES INCONTOURNABLES

- Notre incontournable cochon de lait grillé* 21€00
depuis presque 30 ans

LES TARTARES "AU COUTEAU"

- Le Bœuf traditionnel* 200g 19€00 | 400g 28€00
(Cornichons, échalotes, câpres, œuf)
- Le Bœuf Italien 200g 19€00 | 400g 28€00
(Coppa, parmesan, basilic, huile d'olives)
- Le Saumon 200g 24€00
(Échalotes, ciboulette, jus de citron, baies roses, huile d'olives)

- Welsh : l'original* 15€00
(Plat d'origine Galloise à base de cheddar fondu)
- L'entrecôte à la moelle (300g)* 26€00

PLAT DU JOUR

12€90

Tous les midis sauf week-ends
et jours fériés

Flashez sur
notre carte
des boissons !



MENU DE SAISON 35€00

APÉRITIF

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

ENTRÉES

Ficelle picarde de la maison

ou

L'œuf parfait "ibérique"

PLATS

Notre incontournable cochon de lait grillé,

frites et mesclun

ou

Pavé de saumon mariné au miel,
et gingembre, riz et mesclun

DESSERTS

Crème brûlée vanille Bourbon

ou

Brioche perdue au caramel beurre salé

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

Moelleux au chocolat
ou Glace enfant du moment