

## À PARTAGER A L' APÉRO

L' ardoise de Fromages affinés, sélection de la Maison Jacob – les Halles de Versailles Comté 18 mois – Livarot fermier – camembert au lait cru normand	14€
La Planche de Charcuterie Label rouge Aveyron chorizo de bœuf – jambon cru affiné – saucisse perche – terrine maison – pickles	21€
La planche Mixte un duo des deux	25€

### LA FORMULE

### ENGLISH MENU

ENTRÉE - PLAT OU PLAT – DESSERT 38 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 49€



### ENTRÉE : 15 €

Tataki de Thon frais, sésame torréfié, salade fraîcheur

Le Foie Gras de Canard maison, toast de pain de campagne  
comme le faisait ma Mamie **sup. 5€**

Caponata de légumes du soleil, straciatella fumée, pesto d'herbes

La terrine maison de notre Chef Marc disciple d'escoffier,  
pickles de légumes

L'entrée du jour à l'ardoise à base de produits frais



Changement de garniture 4€

**PLAT : 25€**

Dos de cabillaud croute d'herbes  
Poêlée de légumes du moment, pesto maison

Le steak au poivre de ma Tata : Filet de bœuf, flambé au cognac,  
servi dans sa casserole en cuivre et ses frites maison **sup. 8€**

Tartare de Bœuf Charolais préparé par nos soins,  
Frites maison, salade

Suprême de volaille des Landes, cuisson basse température,  
sauce diable, Pommes grenaille française rôtis

L ardoise retour du marché

### Garniture sup : 6€

Légumes de saison rôtis  
Pommes grenailles rôtis  
Frites Maison  
Salade fraîcheur

**DESSERT : 14€**

L'ardoise de Fromages affinés  
sélection de la Maison Jacob – les Halles de Versailles

La brioche perdue caramel au beurre 1/2 sel chantilly maison

Les profiteroles de Lulu : Glace vanille, chocolat chaud 66%,  
chantilly maison

Le dessert du jour, création de notre chef

(jusqu'à 12 ans) **MENU ENFANT : 17€**

Aiguillette de poulet frite maison

Glace Vanille artisanal sauce chocolat

## BIERES

GALLIA Pression Champ libre	25cl	5€50
panaché – monaco	50cl	9€50
Bière Duvel sélection	33cl	8€50
Heineken 00°	33cl	8€50

## JUS DE FRUITS

Pomme – orange – ananas – tomate	25cl	6€50
Fuze Tea / glacé	25cl	6€50

## EAUX

Vittel	50cl	6€50	/	100cl	8€50
San Pellegrino	50cl	6€50	/	100cl	8€50

## SODAS

Coca-cola – Zéro – Fanta	33cl	6€50
Perrier	33cl	6€50
Schweppes Tonic	25cl	6€50
Limonade Phoenix Rondelle	25cl	6€50
Vittel Sirops	25cl	5€50
fraise – grenadine – pêche – menthe		

## THÉS & CAFÉS

Café – Décaféiné – Allongé	3€50
Double Café	5€50
Thés Dammann & frère	5€50
Earl Grey, Vert à la menthe , Darjeeling, Citron, Verveine	

## ALCOOL

Whisky Balantine's	4cl	10€00
Grey Goose	4cl	12€50
Gin Bombay Sapphire	4cl	10€00

## DIGESTIFS

Menthe Pastille	4cl	12€00
Santa Teresa Rhum	4cl	16€00



## COCKTAILS

Coupe de Champagne Moët & Chandon	14cl	14€
Cocktail Madame Pontoir sans alcool	25cl	10€
Porn Star Martini	14cl	16€
Gin Bombay Saphir & French Tonic	25cl	16€
Apérol / St Germain Spritz	25cl	16€
Bière Artisanale pression Gallia pinte	50cl	10€

## VINS AU VERRE & A LA BOUTEILLE

16cl 75cl

### Rouge

AOC CÔTE DU RHONE Bio « Adunacio » Chapoutier	6€5	29€
AOP CHINON Bio rouge, Domaine Plouzeau	8€5	33€
AOP BOURGOGNE Pinot noir, Bouchard père et Fils	9€5	37€
AOP HT MÉDOC Haut Médoc de Maucaillou	9€5	37€
AOP CROZES HERMITAGE parcellaire, Cave de Tain		49€

### Blanc

IGP CHARDONNAY Bio Cuvée LuLu, Ruet	6€5	29€
AOP SANCERRE Domaine Durand, blanc	8€5	33€
AOP BOURGOGNE Chablis, Brocard		44€

### Rosé

IGP VAR Carte Postale Estandon	6€	29€
AOP CÔTE DE PROVENCE Bio	9€5	37€

### Champagne

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	14€	79€
MOËT & CHANDON ROSE IMPERIAL		85€

Nos autres adresses partenaires pour vous régaler sur la banlieue ouest :

