

PANORAMIQUE DE CHANTILLY

PAR BISTROTS DES FAMILLES

FORMULES

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	38
Entrée / Plat / Dessert	49
Menu Enfant	17
Aiguillettes de Poulet, Frites Maison Glace Vanille Artisanale, Sauce Chocolat	

À L'APÉRO

L'ardoise de Fromages Affinés	14
Sélection des Halles de Versailles: Comté 18 mois, Livarot Fermier, Camembert au Lait Cru Normand	
L'ardoise de Charcuterie Label Rouge	21
Chorizo de Boeuf, Jambon Cru Affiné, Saucisse du Perche, Terrine Maison, Pickles	
L'ardoise Mixte	25
Un duo des deux	

ENTRÉES

Le Velouté de Courge	15
Butternut Rôti, Pois Chiches, Crème d'Harrissa Douce	
Le Foie Gras de Canard Maison	20
Toasts de Pain de Campagne comme le faisait ma Mamie - Supplément +5€	
Les Oeufs en Meurette	15
Œufs Pochés, Sauce Vin Rouge, Lardons, Oignons, Croutons	
La Terrine Maison	15
De notre Chef, disciple d'Escoffier	
L'entrée du Jour	15
A l'ardoise, à base de Produits Frais	

PLATS

Le Cabillaud	25
Dos de Cabillaud, sauce Champagne, Purée de Carottes au Cumin et Carottes Jaunes Roties	
Le Steak au Poivre de ma Tata	33
Filet de Bœuf, Flambé au Cognac, Servi dans sa Casserole en Cuivre, Frites Maison - Supplément +8€	
Le Veau	25
Faux-Filet de Veau, Sauce Chateaubriand, Casserole d'Aligot Filant	
La Volaille	25
Suprême de Volaille des Landes, Cuisson Basse Température, Sauce Morilles, Pommes Grenailles Françaises Roties	
Le Plat du Jour	25
Retour du Marché	
Garniture Supplémentaire	6
Purée de Carottes au Cumin, Pommes Grenailles Rôties, Frites Maison, Casserole d'Aligot	

DESSERTS

Le Fromage	14
Sélection des Halles de Versailles	
La Brioche Perdue	14
Cube de Brioche Perdue, Pop-corn Praliné, Siphon Chocolat Noisette	
Le Riz au Lait	14
Riz au Lait Fluffy, Caramel Beurre Salé, Noix de Pécan Caramélisées	
Le Chou Chantilly de Lulu	14
Glace Vanille, Chocolat Chaud Valhrona, Chantilly et Chou Maison	

SOFTS

Sodas	6,5
Coca-Cola, Zéro, Cherry, Fanta, Fuze-Tea, Perrier, French Tonic, Sprite	
Vittel Sirop	5,5
Fraise, Grenadine, Pêche, Menthe	
Jus de Fruits	6,5
Pomme, Orange, Ananas, Tomate	
Vittel 50cl. / 100cl.	6,5 / 8,5
San Pellegrino 50cl. / 100cl.	6,5 / 8,5

BIÈRES

Gallia Champ Libre 25cl. / 50cl.	5,5 / 10
Panaché ou Monaco ou Picon	5,5 / 10
Mort Subite Lambic Kriek / Blanche	8,5
Heineken 00°	8,5

CAFÉS & THÉS

Café par Nespresso	3,5
Expresso, Décaféiné, Allongé	
Thé par Dammann	5,5
Earl Grey, Vert à la Menthe, Darjeeling, Citron, Verveine	
Double Café / Café crème / Cappuccino	5,5

COCKTAILS

Madame Pontoir - Sans Alcool	10
Porn Star Martini	16
Gin Bombay Sapphire Tonic	16
Apérol / St Germain / Campari Spritz	16

CHAMPAGNES

	14 cl / 75 cl
Moët & Chandon Brut	14 / 80
Moët & Chandon Rosé	100

VINS ROUGES

	16 cl / 75 cl
Côtes du Rhône	6,5 / 29
Adunatio - Chapoutier - AOP - Bio	
Chinon	8,5 / 33
Domaine Plouzeau - AOP - Bio	
Haut Médoc	9,5 / 37
Maucaillou - AOP	
Crozes Hermitage	12 / 59
Hauts du Fief - Sélection Parcelleire - AOP	
Marsannay	65
"Charmes aux prêtés" - Domaine Huguenot - AOP	
Gevrey Chambertin	79
2017 - Bouchard Père et Fils	
Pauillac	89
2017 - Lacoste Borie	
Graves	95
2017 - Chateau Carbonnieux	
Saint Emilion	129
2017 - Carillon Angelus	

BLANCS & ROSÉS

	16 cl / 75 cl
Chardonnay	6,5 / 29
Cuvée Lulu - Domaine Ruet - IGP - Bio	
Sancerre	8,5 / 33
Domaine Durand - Blanc - AOP	
Bourgogne	44
Chablis - Domaine Brocard - AOP	
Var	6 / 29
Estandon - Carte Postale - IGP	
Côtes de Provence	9 / 35
Château Miraval - AOP	

ALCOOLS

	4 cl
Balantine's	10
Grey Goose	12,5
Bombay Sapphire	10
Santa Teresa	16
Menthe Pastille	12

PANORAMIQUE DE CHANTILLY

BY BISTROTS DES FAMILLES

MENUS

Starter & Main or Main & Dessert	38
Starter / Main / Dessert	49
Kid's Menu	17
Chicken Tenders, Homemade Fries Artisanal Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce	

TO START

Selection of Aged Cheeses	14
Selection from Les Halles de Versailles: Comté 18 mois, Livarot Fermier, Normandy Raw Milk Camembert	
Label Rouge Charcuterie Board	21
Beef Chorizo, Aged Cured Ham, Perche Sausage, Homemade Terrine, Pickle	
Mixed Board	25
A Duo of Both	

APPETIZERS

Butternut Velouté	15
Roasted Butternut Squash, Chickpeas, Sweet Harissa Cream	
Homemade Duck Foie Gras	20
Country Bread Toasts as my Grandma used to make Supplement +5€	
Eggs in Meurette Sauce	15
Poached Eggs, Red Wine Sauce, Bacon, Onions, Croutons	
Homemade Terrine	15
From our Chef, a disciple of Escoffier	
Starter of the Day	15
On the board, made with Fresh Products	

MAINS

The Cod	25
Cod Loin, Champagne Sauce, Cumin Carrot Purée, Roasted Yellow Carrots	
My Auntie's Pepper Steak	33
Beef Fillet, Flambéed with Cognac, Served in its Copper Pan, Homemade Fries - Supplement +8€	
The Veal	25
Veal Sirloin, Chateaubriand Sauce, Melty Aligot Casserole	
The Poultry	25
Landes Chicken Supreme, Slow-Cooked, Morel Sauce, Roasted French Baby Potatoes	
The Dish of the Day	25
Fresh from the Market	
Additional Side	6
Cumin Carrot Purée, Roasted Baby Potatoes, Homemade Fries, Aligot Casserole	

DESSERTS

The Cheeses	14
Selection from Les Halles de Versailles	
La Brioche Perdue	14
French Toast Cubes, Praline Popcorn, Hazelnut Chocolate Siphon	
The Rice Pudding	14
Vanilla Rice Pudding, Salted Caramel, Candied Pecans	
Lulu's Chantilly Pastry	14
Vanilla Ice Cream, Valrhona Hot Chocolate, Homemade Whipped Cream, Pastry	

SOFTS

Soda	6,5
Coca-Cola, Zéro, Cherry, Fanta, Fuze-Tea, Perrier, French Tonic, Sprite	
Vittel Syrup	5,5
Fraise, Grenadine, Pêche, Menthe	
Fruit Juice	6,5
Pomme, Orange, Ananas, Tomate	
Vittel 50cl. / 100cl.	6,5 / 8,5
San Pellegrino 50cl. / 100cl.	6,5 / 8,5

BEERS

Gallia Champ Libre 25cl. / 50cl.	5,5 / 10
Panaché ou Monaco ou Picon	5,5 / 10
Mort Subite Lambic Kriek / Blanche	8,5
Heineken 00°	8,5

COFFEE & TEA

Café by Nespresso	3,5
Expresso, Décaféiné, Allongé	
Thé by Dammann	5,5
Earl Grey, Vert à la Menthe, Darjeeling, Citron, Verveine	
Double Café / Café Crème / Cappuccino	5,5

COCKTAILS

	18 cl
Madame Pontoir - Alcohol Free	10
Porn Star Martini	16
Gin Bombay Sapphire Tonic	16
Apérol / St Germain / Campari Spritz	16

CHAMPAGNES

	14 cl / 75cl
Moët & Chandon Brut	14 / 80
Moët & Chandon Rosé	100

RED WINES

	16 cl / 75cl
Côtes du Rhône	6,5 / 29
Adunatio - Chapoutier - AOP - Bio	
Chinon	8,5 / 33
Domaine Plouzeau - AOP - Bio	
Haut Médoc	9,5 / 37
Maucaillo - AOP	
Crozes Hermitage	12 / 59
Hauts du Fief - Sélection Parcelleire - AOP	
Marsannay	65
"Charmes aux prêtés" - Domaine Huguenot - AOP	
Gevrey Chambertin	79
2017 - Bouchard Père et Fils	
Pauillac	89
2017 - Lacoste Borie	
Graves	95
2017 - Chateau Carbonnieux	
Saint Emilion	129
2017 - Carillon Angelus	

WHITE WINE & ROSÉS

	16 cl / 75cl
Chardonnay	6,5 / 29
Cuvée Lulu - Domaine Ruet - IGP - Bio	
Sancerre	8,5 / 33
Domaine Durand - Blanc - AOP	
Bourgogne	44
Chablis - Domaine Brocard - AOP	
Var	6 / 29
Estandon - Carte Postale - IGP	
Côtes de Provence	9,5 / 37
AOP - Bio	

SPIRITS

	4 cl
Balantine's	10
Grey Goose	12,5
Bombay Sapphire	10
Santa Teresa	16
Menthe Pastille	12



SALON PROPRIÉTAIRES

PAR BISTROTS DES FAMILLES



SOFTS

Sodas	6,5
Coca-Cola, Zéro, Cherry, Fanta, Fuze Tea, Perrier, French Tonic, Sprite	
Vittel Sirop	5,5
Fraise, Grenadine, Pêche, Menthe	
Jus de Fruits	6,5
Pomme, Orange, Ananas, Tomate	
Vittel 50cl. / 100cl.	6,5 / 8,5
San Pellegrino 50cl. / 100cl.	6,5 / 8,5

VINS ROUGES

	16 cl / 75cl
Chinon	8,5 / 33
Domaine Plouzeau - AOP - Bio	
Haut Médoc	9,5 / 37
Maucaillou - AOP	

BLANC & ROSÉ

	16 cl / 75cl
Sancerre	8,5 / 33
Domaine Durand - Blanc - AOP	
Côtes de Provence	9 / 35
Château Miraval - Rosé - AOP	

CHAMPAGNES

	14 cl / 75cl
Moët & Chandon Brut	14 / 80
Moët & Chandon Rosé	100

BIÈRES

Gallia Champ Libre 25cl. / 50cl.	5,5 / 10
Panaché ou Monaco ou Picon	9,5
Mort Subite Lambic Kriek / Blanche	8,5
Heineken 00°	8,5

CAFÉS & THÉS

Café par Nespresso	3,5
Expresso, Décaféiné, Allongé	
Thé par Dammann	5,5
Earl Grey, Vert à la Menthe, Darjeeling, Citron, Verveine	
Double Café / Café crème / Cappuccino	5,5

SPIRITS

	4 cl
Balantine's	10
Grey Goose	12,5
Bombay Sapphire	10
Santa Teresa	16
Menthe Pastille	12

COCKTAILS

Porn Star Martini	16
Apérol / St Germain / Campari Spritz	16



SALON PROPRIÉTAIRES
PAR BISTROTS DES FAMILLES





• • • **À L'APÉRO** • • •



L'ardoise de Fromages Affinés	14
Sélection des Halles de Versailles: Comté 18 mois, Livarot Fermier, Camembert au Lait Cru Normand	
L'ardoise de Charcuterie Label Rouge	21
Chorizo de Boeuf, Jambon Cru Affiné, Saucisse du Perche, Terrine Maison, Pickles	
L'ardoise Mixte	25
Un duo des deux	