

## En guise d'entrées

**6 escargots de Bourgogne en coquille...8€**

*Ail et persil*

**Saumon fumé d'Ecosse. Avocat au yusu à l'huile de Pistache...16€**

**Salade multicolore à la burrata...11€**

*Tomates de jadis. Burrata crémeuse. Croûtons dorés.*

*Balsamique*

**Œuf poché bio. Sauce fine aux morilles...12€**

**Escalope de foie gras poêlé...16€**

*Confiture d'échalotes. Griottes en aigre-doux. Balsamique*

## Nos Salades

**Salade de chèvre chauds au thym...18€**

*Méli-mélo de crudités au goût du jour. Chèvre fondant/croustillant. Salade mélangée. Olives*

**Salade César à notre mode...17€**

*Garnie de tendre blanc de volaille croustillant, croûtons, tomates cerises, Œuf bio, Parmesan. Sauce César*

## Quelques Pâtes

**Spaghetti carbonara...18€**

*Poitrine de porc fumée. Œuf. Parmesan  
Indémorable !*

**Penne al Gorgonzola e prosciutto cotto...18€**

*Gorgonzola. Jambon de Parme. Touche de crème. Persil.*

**Linguine al tartufo...20€**

*Crème de truffe. Emincé de truffe*

**Spaghetti vongole...22€**

*Palourdes. Moules. Jus de coquillages. Persil. Poutargue*

## Les plats « chic et canailles »

### **Fish & Chips comme à Brighton...18€**

Condiments. Salade de tomate et concombre à la ciboulette

Frites fraîches. Sauce tartare

*So British !*

### **Belle Sole meunière...36€**

Sole normande. Beurre moussoux, citron, persil

Pommes de terre vapeur

### **Risotto Arborio crémeux aux morilles...21€**

100% végétarien et tellement bon

### **Hamburger gourmet...19€**

Pain bun de nos boulangers. Steak haché de basse côte

Confit d'oignon. Bacon. Sauce Maison fromagère

### **Magret de canard cuit sur la peau...24€**

Sauce aux griottes Ou sauce vigneronne

Gratin dauphinois

### **Rognon de veau flambé...19€**

Sauce fine à la Moutarde de Meaux

Purée Mamie

### **Carré d'agneau rôti au romarin...21€**

Jus corsé. Tomate rôtie. Gratin dauphinois

### **Tournedos de filet de bœuf « Petit Bastille » ...34€**

Délicate sauce aux morilles. Foie gras poêlé façon Rossini

Légumes de nos maraîchers

## Le fromage

### **Quelques fromages sur planche...15€**

Céleri. Fruits. Noix. Petit pot de beurre

Pour les amateurs,  
Nos Pizzas à l'italienne

**Margherita...15€**

Sauce tomate. Mozzarella fior di latte. Basilic frais

**Regina...16€**

Sauce tomate. Mozzarella fior di latte. Jambon de campagne.  
Champignons de Paris

**Calzone...16€**

Sauce tomate. Mozzarella fior di latte. Jambon de ferme.  
Œuf bio. Champignons de Paris

**Vegetariana...15€**

Légumes de saison grillés, au gré des étals  
Mozzarella fior di latte

**Burrata...18€**

Sauce tomate. Mozzarella fior di latte. Burratina. Roquette  
Parmesan. Tomates cerises. Basilic. Finition balsamique

**Burrata avec jambon de Parme...19€**

*Une version encore plus gourmande*

**Carlofortina...17€**

Sauce tomate. Thon frais. Pesto

**Diavolo...18€**

Sauce tomate. Salami épice. Mozzarella fior di latte  
*Show devant !*

**Gorgonzola e prosciutto cotto...18€**

Gorgonzola. Jambon de Parme. Persil. Touche de crème

## Les petits plats dans les grands... 18€

### Formule déjeuner

Uniquement servie de 12h à 14h30

En semaine sauf jour férié

**Entrée de hors d'œuvre variés et plat au choix**

**Ou plat au choix et dessert au goût du jour**

*Consultez l'ardoise !*

#### **Le Fish & Chips comme à Brighton**

*Condiments. Sauce tartare.*

#### **Le Choix du boucher**

*Une pièce de bœuf goûteuse*

*Sélectionnée au gré des arrivages*

*Sauce marchand de vin. Frites Maison*

#### **Le plat de Bistrot « retour de marché »**

*Au gré des étals et des envies...*

*Consultez l'ardoise ou demandez-nous !*

#### **Le Hamburger gourmet**

*Pain bun de nos boulangers. Steak haché de basse côte*

*Confit d'oignon. Bacon. Sauce Maison fromagère*

#### **Les pâtes au goût du jour**

*Simplement délicieuses*

## Menu enfant ... 1€ par année d'âge

*Jusqu'à 12 ans*

*\*\*\*\**

*Steak haché garni de frites fraîches*

*ou Pâtes à la sauce tomate Maison*

*Dessert glacé surprise*

*Notre cuisine est préparée chaque jour en petites quantités, à partir de produits rigoureusement sélectionnés, et, toujours, dans l'esprit du bon, de l'écologie et du commerce équitable. Un plat peut venir manquer. Ne nous en tenez pas rigueur. Merci. Et Bon appétit !*

### **L'équipe :**

*Antonio, François, Farouk, Didier, Vittoria,  
Emma, Julien, Frédéric et les autres...*

*Vous souhaitent la bienvenue*

### **Les Produits : Pour l'essentiel,**

*Les viandes et volailles proviennent de  
La Maison*

*Les produits de la mer proviennent de  
La Maison*

*Les fruits et légumes sont en direct de chez*

*Les Fromages sont affinés par*

*Les glaces sont de chez*

*Les vins français sont sélectionnés par*

**Pascal de la Cave de l'Abbaye à Saint Maur des Fossés**

*Le pain est fourni par la boulangerie*

#### **HORAIRES**

Du Lundi au jeudi : 12h à 15h et 19h à 23h (Prises de commandes 1h avant)

Mercredi : 15h à 18h le jour des enfants à partir du 20 septembre

Vendredi : 12h à 15h et 19h à 24h (dernières Prises de commandes 1h avant)

Samedi : 12h à 15h et 19h à 24h (dernières Prises de commandes 1h avant)

Samedi : 15h à 18h salon de thé

Du lundi au samedi : apéritif et planche : 18 à 19h30

Dimanche : Brunch Non-stop de 10 à 18 heures à partir du 24 septembre

Un rêve d'absolu ne cesse de bouillir dans les marmites du cuisinier  
Ce rêve, bien sûr, n'est jamais totalement satisfait.

Le Graal, toujours, est à quérir.

Demain est un autre jour de cuisine... (Jean-François ABERT)

## Le Sucré

**Cheesecake...8,50€**

*Crème de spéculos citronnée.*

*Caramel beurre salé*

**Moelleux coulant au  
chocolat...9€**

*Crème anglaise*

*Glace au café arabica*

**Tiramisu café...8,50€**

*Incontournable*

**Melba aux meilleurs fruits du  
temps...9,50€**

*Glace ou sorbet en harmonie.*

*Chantilly. Tuiles aux amandes*

**Crème brûlée Gisou à la  
pistache...8,50€**

*Souvenir d'une amie*

## Nos Boissons chaudes

**Café expresso...2,50€**

**Café expresso...3,00€**

**Cappuccino...4,00€**

**Décaféiné...2,00€**

**Café noisette...3,00€**

**Chocolat chaud...5,00€**

## Nos Boissons fraîches

**Evian 1L....7,00€**

**San Pellegrino...7,00€**

**Perrier...4,00€**

**Coca-Cola...4,00€**

**Coca-Cola Zéro...4,00€**

**Orangina...4,50€**

**Thé glacé à la menthe...4,50€**

**Jus de fruits...4,50€**

## Nos gourmandises

**Café gourmand...10,00€**

*Petit pot de crème vanille, petits fours, truffes au chocolat*

**Thé gourmand...10,00€**

*Petit pot de crème vanille, petits fours, truffes au chocolat*

**Milk-shake...9,50€**

*A base de vanille ou fraise*

*Topping au choix :*

*Kinder Bueno, Nutella, Oréo, Spéculos*