



RESTAURANT & LOCATION DE SALLE

Plats « faits maison » à partir de produits frais

Frites « fraîches » & desserts « maison »

MENU DU JOUR

ENTREE + PLAT ou

PLAT + DESSERT = 18.90 €

ENTREE+PLAT+DESSERT = 24.00 €

Plat seul = 15.00 €

Entrée ou Dessert = 8.50 €

Garniture en Supplément +2€ / frites +3€

Sauce en Supplément +0.80€



CARTE DES BOISSONS

Ouvert du lundi au vendredi

7h30 / 14h30

Evènements & privatisation

Soirs & weekends

Infos & Réservation 01 74 57 60 22

2 rue des Bordes

91070 Bondoufle

Origines Viandes

Bœuf : France & UE **Agneau** : France

Volailles : UE **Porc** : France

Prix TTC & Service Compris

ENTREES

- Œuf mayonnaise « maison », rillettes de thon
- Burrata 120g & Tomates (+1€)
- Assiette de charcuterie & cornichons
- Foie gras « maison » & compotée d'oignons (+6€)
- Filet de hareng mariné & pomme à l'huile

PLATS

Sauces viandes : BBQ, béarnaise, poivre, bleu, sriracha

Sauce poisson : beurre blanc citronné

- Nostalgie d'été : poulet croustillant, penne au pesto, tomate, burrata, parmesan
- Entrecôte de veau, sce champignon, frites (+1€)
- Bavette de bœuf grillée, frites & salade (+2€)
- Filet de dorade rôti sur peau, riz & légumes (+1€)
- 1/2 Magret de canard, sce poivre, frites & salade
- Lasagnes de bœuf, salade
- Bœuf mode, potatoes
- Araignée de porc mariné, BBQ, gratin de pâtes

DESSERTS « maison »

- Brioche perdue, caramel beurre salé
- Salade de fruits frais & coulis de fruits rouges
- Panna cotta & coulis de fruits rouges
- Crème brûlée
- Tiramisu classique
- Surprise gourmande (+2.20€ si café)
- Mousse au chocolat & pépites de chocolat blanc

Quantités limitées *