



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
- Foie Gras IGP mi cuit (+5€)
- Tomates & mozzarella di bufala
- Rillettes de Porc & cornichons*
- Tartare avocats tomates

PLATS

Sauces viandes : BBQ, béarnaise, poivre vert, brie, sriracha

Sauce poisson : beurre blanc

- Salade Caesar au poulet croustillant, chips de lard
- Salade Napolitaine (tomates, mozzarella, tartare avocat tomate, penne pesto)
- Dos de Saumon, riz & légumes (+2€)*
- Faux-Filet Charolais 300g, frites & salade (+5€)*
- Suprême de Poulet citron confit, linguine
- Travers de Porc sauce BBQ, frites & salade*
- Bœuf mode, riz
- Rougail saucisse, riz*
- Araignée de Porc grillée, piment d'Espelette, frites & salade
- Boulette aux trois viandes à l'américaine, linguine*

DESSERTS « maison »

- Brioche perdue, caramel beurre salé
- Nougat glacé & coulis de fruits rouges
- Mi cuit au chocolat & crème sucrée
- Tarte fine aux pommes*
- Assiette de fromages
- Soupe de fraise & crème sucrée*
- Tiramisu classique*

*quantités limitées