



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€)*
- Terrine de lapin & cornichons
- Tartare avocats tomates
- Gravlax de Saumon & tzatziki (+1€)
- Carpaccio de betterave et mousse de chèvre

PLATS

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

- Salade Caesar au poulet croustillant, chips de lard
- Salade Italienne*
(melon, jambon cru, tomates, caponata, penne au pesto)*
- Tempura de Dorade sauce aigre douce, riz & légumes (+1€)
- Faux filet de Bœuf 250g, frites & salade (+4€)*
- Brochette de Bœuf, sce béarnaise, frites & salade
- Filet mignon sauce moutarde, frites & salade
- Bœuf Bourguignon, linguine au fromage
- Filet de Bar rôti sur peau, riz & légumes (+1€)
- Steak Tartare préparé, frites & salade
- Sauté de Porc au caramel, linguine
- Cordon bleu sauce Mornay, frites & salade

DESSERTS « maison »

- Brioche perdue, caramel beurre salé
- Mousse au chocolat
- Fromage blanc & coulis de fruits rouges*
- Mi cuit au chocolat & crème sucré*
- Crème brûlée
- Fraise Melba

*quantités limitées