



DU LUNDI AU VENDREDI
de 12h à 14h20 puis de 19h à 22h20

DU SAMEDI AU DIMANCHE
de 12h à 15h

NOS PLATS ET VIANDES

LE PLAT DU JOUR 13,50€

Plat élaboré sur place, fait maison selon les arrivages et les envies du chef

LA PIÈCE DU BOUCHER 14,00€

Pièce de viande sélectionnée par nos bouchers, entre 180g et 200g, accompagnée de frites maison et mesclun garni. Boucherie de la Mare Caillon (78) et boucherie Chassineau (75)

LE HACHÉ FRAIS 11,00€

Boeuf français 150g de la boucherie de la Mare Caillon (78) accompagné de frites maison et mesclun garni

LE STEAK VÉGÉ 11,00€

Steak crémeux de carottes bio et pois chiches, accompagné de frites maison et mesclun garni. Convient aux petits et grands !



NOS BURGERS

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison et d'un bouquet de salade

VEGGIE 12,50€

Pain frais, crémeux de carottes bio et pois chiches, fines pousses, tomates confites, fromage frais, mayonnaise sans œuf à la crème de soja



MR BURGER 13,00€

Pain frais, haché de bœuf 150g (boucherie de la Mare Caillon, 78), confit d'échalotes bio, double cheddar, brunoise de tomates, pickles, sauce du Chef et sa petite mâche

LE RAMBOLITAIN 14,00€

Pain frais, haché de bœuf 150g (boucherie de la Mare Caillon, 78), confit d'échalotes bio, brie de Rambouillet, poitrine fumée, sauce miellée et noix torréfiées, petite mâche

Assiette de frites ou de salade 4,00€

*Boeuf d'origine française

« Nos frites sont élaborées avec des pommes de terres locales, issue de la ferme de Boinville-le-Gaillard (78) »

NOS MENUS

LE MENU DU JOUR

Plat du jour ou pièce de boucher
+ Dessert du jour ou à la carte **

17,00€

MENU SALADE ET BOWL

Salade au choix,
Dessert au choix**

17,00€

MENU BURGER

Burger au choix,
Dessert au choix**

17,00€

MENU SANDWICH

Sandwich ou wrap au choix + boisson***
Dessert au choix**

10,90€

MENU P'TIT DUR

Steak haché ou galette végé et frites,
Boisson : sirop, diabolito ou jus de fruits
Coupe de glace ou cookie maison

11,00€

** Hors café gourmand

*** Eau, soda (sauf Lemonaid, jus de rêve bio et ChariTe) ou bière Peljorth 25 cl



NOS SALADES ET BOWL

CÉS'ART REVISITÉE..... 13,00€



Rouleaux en feuilles de riz de poulet frais mariné, tomates séchées, sucrine croquante et copeaux de parmesan. Oeuf mollet en panure et sa tuile croustillante, fine verdure et petite sauce César maison

JARDIN FLEURI..... 13,00€



Trois céréales bio au cumin et coriandre fraîche, pois chiches caramélisés au miel, houmous maison, edamames croustillants, supremes d'orange et fleurs de saison

SALADE D'AUTOMNE..... 13,00€

Torsades tomate basilic de notre région (Allainville 78, Maison Blin), Tyrosalata (crème de feta), patates douces rôties au miel, noix de pécan, petite sucrine, tomates cerises, graines bio, sauce japonaise (Miso, gingembre, vinaigre de riz, noisette)



SUGGESTION DU CHEF

NOTRE CRUMBLE DE SAISON..... 12,50€

Crumble de butternut et courgette jaune au parmesan, note de noisette, crème onctueuse, accompagné de son mesclun garni

SAUMON GRAVLAX COLORÉ..... 13,50€

Saumon cuit légèrement au sel et au citron vert puis mariné à la betterave, fines tranches de betterave bio et crème acidulée

NOS SANDWICHES ET WRAPS

LE VEG'BAG..... 5,50€

Pain frais, tagliatelles de carottes acidulées, coriandre fraîche, tomates cerises, concombre, mesclun, sauce blanche maison

LE PASTR'ART..... 5,50€

Pain frais, pastrami, confit d'échalotes, mayonnaise maison aux herbes, pickles, mesclun

LE VEG'WRAP..... 5,50€

Wrap, tagliatelles de carottes acidulées, chou rouge, tomates séchées, concombre, mesclun, sauce blanche maison

LE CHICKEN WRAP..... 5,50€

Wrap, aiguillettes de poulet mariné, tomates séchées, poivrons rôtis au miel (rûcher du Lys, 78), fromage frais, sauce barbecue maison

LES PLANCHES A PARTAGER

Tout au long de la journée !

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIES / FROMAGES

BY LUDDOVIC BISOT, MOF 2015

petite	grande
11,00€	16,00€

NOS DESSERTS ET GLACES

DESSERTS DU JOUR MAISON..... 5,50€

Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON..... 5,50€

Préparée avec des oeufs frais et bio !

CRÈME BRULÉE DU MOMENT..... 5,50€

COUPE DE GLACE..... 5,00€

Coupe trois boules au choix, par l'Artisan glacier des Alpes accompagnée de sa chantilly maison et de son coulis chocolat (supplément boule de glace 0,40€)

CAFÉ GOURMAND..... 7,00€

Desserts faits maison et toujours différents

ASSIETTE DE FROMAGES..... 6,00€

Sélection de 3 fromages par notre MOF 2015, Ludovic Bisot

LE PETIT CREUX !

Cookies, muffins..., le tout fait maison !

3,00€


NOS BOISSONS

EAUX MINÉRALES


Evian	50cl.....	3,10€
San Pellegrino	50cl.....	3,10€
Perrier	50cl.....	3,10€

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Schweppes agrumes	33cl.....	3,00€
--	-----------	--------------

 Jus de fruits Bio (Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate, Multifruits, ACE)	25cl.....	4,00€
---	-----------	--------------

 Lemonaid + Bio (Citron vert, fruit de la passion, gingembre)	33cl.....	4,00€
---	-----------	--------------

 ChariTea + Bio (Thé vert gingembre, rooibos aux fruits de la passion, maté à l'orange et au citron)	33cl.....	4,00€
--	-----------	--------------

 Symples	33cl.....	3,50€
--	-----------	--------------

Diabolo	30cl.....	2,50€
---------	-----------	--------------

Sirop à l'eau	30cl.....	1,50€
---------------	-----------	--------------

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,50€
Café allongé	1,80€
Double expresso	2,50€
Café crème	2,50€
Café noisette	1,80€
Cappuccino	4,50€
Thé Dammann	3,50€
<i>Touareg, Agrumes, Coquelicot Gourmand, Bali, 4 Fruits rouges, Rooibos</i>		
Chocolat chaud	3,50€



BIÈRES PRESSIONS

Pelforth	25cl.....	3,20€
	50cl.....	5,50€

Leffe	25cl.....	4,00€
	50cl.....	7,00€

Tripel Karmeliet	25cl.....	4,50€
	50cl.....	7,50€

Monaco	25cl.....	3,50€
	50cl.....	6,50€

Panaché	25cl.....	3,20€
	50cl.....	6,10€

Supplément sirop.....	0,50€
-----------------------	--------------

BIÈRES ET CIDRES ARTISANAUX



Demandez-nous ce que nous avons derrière le bar !


Bière du moment	33cl.....	5,00€
-----------------	-----------	--------------


Bière artisanale de sélection locale	33cl.....	5,20€
--------------------------------------	-----------	--------------

Cidre artisanal (fils de pomme)		
- Le Sauvage - Cidre brut		
- L'Audacieux - brut infusé au Yuzu et au basilic		
- La Coquette - rosé à la fleur de Sureau et d'Hibiscus		
33cl.....		5,20€

VINS EN BOUTEILLE

 Vins rouges	verre	50cl	bouteille
 • Les Poulbots - issu de vignes parisiennes vin bio.....	4,50€	15,00€	22,00€

 Vin Rosé	verre	50cl	bouteille
• OVNI - J.Mourat - Val-de-Loire IGP.....	4,50€	15,00€	22,00€

 Vins Blancs	verre	50cl	bouteille
• La Belle Vie - Colomelle - côtes de Gascogne IGP.....	4,00€	14,00€	22,00€