

Menu enfant

AVEC UNE BOISSON

with drink
15 €

NUGGET'S DE POULET FERMIER

Free-range chicken nuggets

OU

POISSON PANÉ À LA TOMATE

Crispy fish with tomatoes

OU

STEAK HACHÉ FRITES

Beefburger and fries

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Dark chocolate mousse

OU

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

Seasonal fruit tart

Et aussi ... les plats à partager

Pour un déjeuner ou un dîner comme à la maison, en famille ou entre amis, réservez les plats à partager tous les jours de la semaine (plat + dessert). Minimum 48h avant et hors jours de course.

PLATS

(pour 4 personnes)

BAR ENTIER RÔTI

90€ (supp 25€/pers)

POULET RÔTI DU GÂTINAIS

65€ (supp 17€/pers)

GIGOT D'AGNEAU RÔTI À LA SARRIETTE

80€ (supp 20€/pers)

RÔTI DE BŒUF CLOUTÉ À L'AIL

80€ (supp 20€/pers)

Accompagnements :

Pommes de terre grenailles rôties à la sauge, haricots verts et salade

DESSERTS

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

PLATEAU DE FRUITS

BRASSERIE

Paris Longchamp

HIPPODROME

Planches à partager

Pour 2 à 4 personnes

PLANCHE DE CHARCUTERIES ARTISANALES (200gr / 400gr)

Platter of traditional cold meats

18 / 28 €

SARDINES DE RODEL

Rodel sardines

15 €

BOTTE DE RADIS CROQUE AU SEL DE FRANCIS TREMBLAY

Bunch of radishes seasoned with Francis Tremblay salt

12 €

2 FROMAGES DE NOS RÉGIONS (200gr / 400gr)

Our two regional cheeses

18 / 28 €

Toutes nos planches sont servies avec du beurre ISIGNY doux ou demi-sel

ASPERGES BIO DE LA FERME DE LANGEVINE, SAUCE HOLLANDAISE

Organic Langevine Farm asparagus with hollandaise sauce

12 €

ARTICHAUT ENTIER, VINAIGRETTE AU PARMESAN

Whole artichoke, parmesan vinaigrette

9 €

CALAMARS SAUTÉS À L'AIL ET AU PERSIL

Squid sautéed in garlic and parsley

8 €

ŒUF PARFAIT BIO, PETIT POIS ET PARMESAN

Organic soft-boiled egg with peas and parmesan

9 €

CARPACCIO DE BAR, AGRUMES ET CIBOULETTE

Sea bass carpaccio with citrus and chives

13 €

TARTARE DE VEAU FRANÇAIS AU CITRON ET NOISETTES

French veal tartare with lemon and hazelnuts

15 €

NIÇOISE

Salade niçoise

19 €

CÉSAR POULET DU GÂTINAIS

Caesar salad with Gâtinais chicken

19 €

Entrées

Grandes salades

L:

Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.

Origine des viandes France. Cuisine « fait maison ». La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible

Plats

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU, POMMES FRITES

Hand-carved Charolais beef tartare with fries

18 €

PAVÉ DE BAR, POÊLÉE DE LÉGUMES, JUS DE VIANDE

Fillet of sea bass with pan-fried vegetables and meat juice

23 €

POULET DU GÂTINAIS FUMÉ AU FOIN, CAROTTES MULTICOLORES

Hay-smoked Gâtinais chicken with multi-coloured carrots

20 €

ENTRECÔTE 300G, SAUCE BÉARNAISE ET FRITES MAISON

Rib steak, bearnaise sauce and home fries

29 €

RISOTTO VERDE AUX ASPERGES DE LANGEVINE

Green risotto with Langevine asparagus

19 €

MI-CUIT DE THON AUX LÉGUMES CROQUANTS ET ACIDULÉS, SAUCE VIERGE

Semi-cooked tuna with crunchy, tangy vegetables

22 €

SUPPLÉMENTS GARNITURES :

POMMES FRITES, SALADE VERTE, HARICOTS VERTS

Extra sides: fries, green salad, green beans

+ 4 €

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

French cheese plater

10 €

FRAISES OU FRAMBOISES, CRÈME FOUETTÉE

Strawberries or raspberries with whipped cream

7 €

PETIT SABLÉ CITRON ET FLEURS DE PENSÉES

Lemon shortbread with pansies flower

10 €

BRIOCHE PERDUE, GLACE VANILLE

Brioche pudding with vanilla ice cream

12 €

FRAISES DE CHAILLY, MERINGUE COCO, CRÈME MASCARPONE

Chailly strawberries, coconut meringue and mascarpone cream

12 €

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Dark chocolate mousse

10 €

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

Seasonal fruit tart

8 €

GLACES ET SORBETS 3 BOULES :

(VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, PISTACHE, FRAISE, CITRON, MANGUE)

Ice cream & Sorbet – 3 scoops

(Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, strawberry, lemon, mango)

8 €

Desserts