

# Menu enfant

## AVEC UNE BOISSON

*with drink*

15 €

## NUGGETS DE POULET FERMIER

*Free-range chicken nuggets*

OU

## LINGUINE À LA TOMATE

*Tomato linguine pasta*

## MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

*Dark chocolate mousse*

OU

## GLACES DEUX BOULES

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

*Ice cream 2 scoops*

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

## 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 €

## 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

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 LA BELLE-ILOISE

Belle-Iloise sardines

15 €

### BOTTE DE RADIS CROQUE AU SEL DE FRANCIS TREMBLAY

Bunch of radishes seasoned with Francis Tremblay salt

12 €

### PLANCHE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS (200gr / 400gr)

Regional cheeses board

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 €

### 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 €

### FILETS 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 €

### LINGUINE, LÉGUMES GRILLÉS ET OSSAU IRATY

Linguine, grilled vegetables and ossau iraty cheese

18 €

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

Semi-cooked tuna with crunchy, tangy vegetables

22 €

### SUPPLEMENTS GARNITURES :

POMMES FRITES, SALADE VERTE, HARICOTS VERTS

Extra sides: fries, green salad, green beans

+ 4 €

## 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 + desserts). Minimum 48h avant et hors jours de course.

### PLAT AU CHOIX

(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 INCLUS

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

PLATEAU DE FRUITS