

# 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 CERISES, CRÈME FOUETTÉE

*Strawberries or cherries with whipped cream*

11 €

## TOUT CITRON, SABLÉ, CRÈME ET SORBET CITRON

*All lemon, shortbread, cream and lemon sorbet*

10 €

## BRIOCHE PERDUE, GLACE VANILLE

*Brioche pudding with vanilla ice cream*

13 €

## FRAISES, GLACE VERVEINE ET CRUMBLE NOISETTE

*Strawberries, verbena ice cream and hazelnut crumble*

12 €

## MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

*Dark chocolate mousse*

13 €

## CLAFOUTI CERISES, GLACE YAOURT

*Cherry Clafoutis, yoghurt ice cream*

14 €

## GLACES ET SORBETS 3 BOULES :

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

*Ice cream & Sorbet – 3 scoops*

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

9 €

## Desserts

BRASSERIE

Paris Longchamp

HIPPODROME

## À partager

Pour 2 à 4 personnes

**PLANCHE DE CHARCUTERIES ARTISANALES OU MIXTE (200gr / 400gr)***Platter of traditional cold meats*

20 € / 30 €

**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*

13 €

**MELON, FLEUR DE SUREAU ET POIVRE DE SICHUAN***Melon, elderflower and Sichuan pepper*

16 €

*Toutes nos planches sont servies avec du beurre ISIGNY doux ou demi-sel***BURRATA, BASILIC ET TOMATES ANCIENNES***Burrata, basil and old tomatoes*

15 €

**ARTICHAUT ENTIER, VINAIGRETTE AU PARMESAN***Whole artichoke, parmesan vinaigrette*

11 €

**CALAMARS SAUTÉS À L'AIL ET TOMATES CONFITES***Sautéed squid with garlic and candied tomatoes*

14 €

**CARPACCIO DE BAR, LÉGUMES CROQUANTS, CÉLERI ET POMME VERTE***Sea bass carpaccio, crunchy vegetables, celery and green apple*

15 €

**TERRINE MAISON***Homemade terrine*

13 €

**NIÇOISE***Salade niçoise*

21 €

**CÉSAR POULET***Caesar salad with chicken*

21 €

**SALADE AUX DEUX QUINOAS FRANÇAIS***French quinoa salad*

21 €

## Entrées

**TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU ET FRITES MAISON***Hand-carved Charolais beef tartare and homemade fries*

22 €

**FILETS DE BAR, LÉGUMES CROQUANTS ET ACIDULÉS, SAUCE VIERGE***Sea bass fillets, crisp and sour vegetables, virgin sauce*

25 €

**POULET DU GÂTINAIS FUMÉ AU FOIN, CRÉMEUX CAROTTE ET POMME ANNA***Hay-smoked Gâtinais chicken with, creamy carrot and Anna potatoes*

24 €

**ENTRECÔTE 300G, SAUCE BÉARNAISE ET FRITES MAISON***Rib steak, bearnaise sauce and home fries*

31 €

**LINGUINE, LÉGUMES GRILLÉS ET OSSAU IRATY***Linguine, grilled vegetables and ossau iraty cheese*

20 €

**MI-CUIT DE THON BASQUAISE ET POLENTA CRÉMEUSE***Half-cooked Basque tuna and creamy polenta*

24 €

**SUPPLÉMENTS GARNITURES :****FRITES MAISON, SALADE VERTE, POMME ANNA, HARICOTS VERTS***Extra sides: homefries, green salad, ANNA potatoes, green beans*

+ 5 €

## 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****CLAFOUTI AUX CERISES**

## Grandes salades

*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*