

PANORAMIQUE DE CHANTILLY

PAR BISTROTS DES FAMILLES

FORMULES

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	38
Entrée / Plat / Dessert	49
Menu Enfant	17
Aiguillettes de Poulet, Frites Maison Glace Vanille Artisanale, Sauce Chocolat	

À L'APÉRO

L'ardoise de Fromages Affinés	14
Sélection des Halles de Versailles: Comté 18 mois, Livarot Fermier, Camembert au Lait Cru Normand	
L'ardoise de Charcuterie Label Rouge	21
Chorizo de Boeuf, Jambon Cru Affiné, Saucisse du Perche, Terrine Maison, Pickles	
L'ardoise Mixte	25
Un duo des deux	

ENTRÉES

Le Velouté de Courge	15
Butternut Rôti, Pois Chiches, Crème d'Harrissa Douce	
Le Foie Gras de Canard Maison	20
Toasts de Pain de Campagne comme le faisait ma Mamie - Supplément +5€	
Les Oeufs en Meurette	15
Œufs Pochés, Sauce Vin Rouge, Lardons, Oignons, Croutons	
La Terrine Maison	15
De notre Chef, disciple d'Escoffier	
L'entrée du Jour	15
A l'ardoise, à base de Produits Frais	

PLATS

Le Cabillaud	25
Dos de Cabillaud, sauce Champagne, Purée de Carottes au Cumin et Carottes Jaunes Roties	
Le Steak au Poivre de ma Tata	33
Filet de Bœuf, Flambé au Cognac, Servi dans sa Casserole en Cuivre, Frites Maison - Supplément +8€	
Le Veau	25
Faux-Filet de Veau, Sauce Chateaubriand, Casserole d'Aligot Filant	
La Volaille	25
Suprême de Volaille des Landes, Cuisson Basse Température, Sauce Morilles, Pommes Grenailles Françaises Roties	
Le Plat du Jour	25
Retour du Marché	
Garniture Supplémentaire	6
Purée de Carottes au Cumin, Pommes Grenailles Rôties, Frites Maison, Casserole d'Aligot	

DESSERTS

Le Fromage	14
Sélection des Halles de Versailles	
La Brioche Perdue	14
Cube de Brioche Perdue, Pop-corn Praliné, Siphon Chocolat Noisette	
Le Riz au Lait	14
Riz au Lait Fluffy, Caramel Beurre Salé, Noix de Pécan Caramélisées	
Le Chou Chantilly de Lulu	14
Glace Vanille, Chocolat Chaud Valhrona, Chantilly et Chou Maison	

SOFTS

Sodas 33 cl. / 25 cl.	6,5
Coca-Cola, Zéro, Cherry, Fanta, Fuze-Tea, Perrier, French Tonic, Sprite	
Minérale Plate Sirop 25 cl.	5,5
Fraise, Grenadine, Pêche, Menthe	
Jus de Fruits 25 cl.	6,5
Pomme, Orange, Ananas, Tomate	
Minérale Plate 50 cl. / 100 cl.	6,5 / 8,5
Minérale Gazeuse 50 cl. / 100 cl.	6,5 / 8,5

BIÈRES

Gallia Champ Libre 25 cl. / 50 cl.	5,5 / 10
Panaché ou Monaco ou Picon 50 cl.	5,5 / 10
Mort Subite Lambic Blanche 33 cl.	8,5
Heineken 00° 33 cl.	8,5

CAFÉS & THÉS

Café par Nespresso	3,5
Expresso, Décaféiné, Allongé	
Thé par Dammann	5,5
Earl Grey, Vert à la Menthe, Darjeeling, Citron, Verveine	
Double Café / Café crème / Cappuccino	6,5

COCKTAILS

Madame Pontoir - Sans Alcool 25 cl.	10
Porn Star Martini 12 cl.	16
Gin Bombay Sapphire Tonic 16 cl.	16
Apérol / St Germain / Campari Spritz 16c	16

CHAMPAGNES

Moët & Chandon Brut 14 cl. / 75 cl.	14 / 80
Moët & Chandon Rosé 75 cl.	100

VINS ROUGES

Côtes du Rhône 16 cl. / 75 cl.	6,5 / 29
Adunatio - Chapoutier - AOP - Bio	
Chinon 16 cl. / 75 cl.	8,5 / 33
Domaine Plouzeau - AOP - Bio	
Haut Médoc 16 cl. / 75 cl.	9,5 / 37
Maucaillou - AOC	
Crozes Hermitage 16 cl. / 75 cl.	12 / 59
Hauts du Fief - Sélection Parcelleire - AOP	
Marsannay 75 cl.	65
“Charmes aux prêtés” - Domaine Huguenot - AOP	
Gevrey Chambertin 75 cl.	79
2017 - Bouchard Père et Fils AOP	
Pauillac 75 cl.	89
2017 - Lacoste Borie AOC	
Graves 75 cl.	95
2017 - Chateau Carbonnieux AOC	
Saint Emilion 75 cl.	129
2017 - Carillon Angelus AOC	

BLANCS & ROSÉS

Chardonnay 16 cl. / 75 cl.	6,5 / 29
Cuvée Lulu - Domaine Ruet - IGP - Bio	
Sancerre 16 cl. / 75 cl.	8,5 / 33
Domaine Durand - Blanc - AOP	
Bourgogne 16 cl. / 75 cl.	44
Chablis - Domaine Brocard - AOP	
Var 16 cl. / 75 cl.	6 / 29
Estandon - Carte Postale - IGP	
Côtes de Provence 16 cl. / 75 cl.	9 / 35
Château Miraval - AOP	

ALCOOLS

Balantine's 4 cl.	10
Grey Goose 4 cl.	12,5
Bombay Sapphire 4 cl.	10
Santa Teresa 4 cl.	16
Menthe Pastille 4 cl.	12