

# PANORAMIQUE DE CHANTILLY

PAR BISTROTS DES FAMILLES

## FORMULES

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

## À L'APÉRO

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

## ENTRÉES

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

## PLATS

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

## DESSERTS

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

## SOFTS

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

## BIÈRES

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

## CAFÉS & THÉS

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

## COCKTAILS

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

## CHAMPAGNES

<b>Moët &amp; Chandon Brut 14 cl. / 75 cl.</b>	14 / 80
<b>Moët &amp; Chandon Rosé 75 cl.</b>	100

## VINS ROUGES

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

## BLANCS & ROSÉS

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

## ALCOOLS

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