

Softs

Coca-Cola	4.00
Coca-Cola light	4.00
Perrier 33cl	4.00
Orangina 25cl	4.00
Schweppes 20cl	4.00
Jus de fruits 25cl	4.00
Limonade 20cl	2.50
Supplément sirop tous parfums	0.50

Eaux Minérales

Evian 50cl	3.50
Evian 100cl	4.50
San Pellegrino 50cl	3.50
San Pellegrino 100cl	4.50

Bières

Pression

Heineken 25cl	3.50
Heineken 50cl	6.20

Bouteilles

Pelforth brune 33cl	4.50
Grimbergen 33cl	4.50

Cafés, Thés

Café expresso	2.20
Double expresso	3.50
Thés	3.50
Infusions	3.50
Chocolat	3.50

Digestifs 4cl.

Calvados	6.00
Bas-armagnac	6.00
Cognac	6.00
Get 27, Bailey's	6.00
Vodka	6.00
Alcools blancs	6.00

Prix nets en euros - Taxes et service compris

Carte des Vins

Les Vins Bio



75cl

Côtes du Rhône AOC ch. Les Quatre Filles	rouge	23.00
Vin de pays des Côtes de Thongue "isa"	rouge	19.50
1 ^{ère} Côtes de Blaye ch. Peybonhomme les tours	rouge	25.00
Côtes de Provence ch. Tour Sainte-Anne	rosé	22.00

Les Vins classiques

Vin de Californie ,Zinfandel, Gallo Family	rouge	23.00
Pinot noir Hans Schoeffer	rouge	21.00
Bourgueil domaine de la Grive	rouge	19.00
Chinon Raffault	rouge	19.00
Vin d'Argentine Chardonnay Torrontes	blanc	20.00
Petit Chablis AOC Laroche	blanc	28.00
Grave ch. Saint jean	rouge	24.00
Beaujolais Château de Corcelles	"rosé d'une nuit"	19.00

Appellations d'exception à prix doux

Chassagne Montrachet AOC Vincent Girardin vieilles vignes	rouge	38.00
Margaux AOC Blason d'Issan	rouge	44.00
Crozes Hermitage AOC de chez Guigal	rouge	31.00

Champagne

Champagne Nicolas Feuillate "Réserve particulière"	53.00
----------------------------------------------------	-------

Vins au Verre et en Carafe

		14cl	25cl	50cl
1 ^{ère} Côtes de Blaye ch. Peybonhomme les tours	rouge	5.50	9.00	19.00
Vin de pays des Côtes de Thongue «isa»	rouge	5.00	8.00	14.00
Bourgueil domaine de la Grive	rouge	4.50	7.00	13.00
Petit Chablis AOC Laroche	blanc	6.50	12.00	22.00
Côtes de Provence ch. Tour Sainte-Anne	rosé	4.50	7.50	14.00

Carafe d'eau à disposition
Prix nets en euros - Taxes et service compris

6 bis rue des Graviers - 78280 Guyancourt - tél. 01 30 64 04 04

Le Restaurant

Le Restaurant

GUYANCOURT

Apéritifs

Coupe de Champagne 12cl	6.50
Kir Royal 12cl	6.50
Kir vin blanc capage Sauvignon, Vin de Pays d'Oc 12cl	3.50
Suze 5cl	5.50
Martini rosso, bianco 5cl	5.50
Porto Sandeman rouge ou blanc 5cl	5.50
Muscat de Rivesaltes 5cl	4.50
Campari 5cl	4.50
Pastis 51 2cl	4.50
Ricard 2cl	4.50
Americano 5cl	5.00
Picon vin blanc 5cl	4.50
Gin Tonic 5cl	8.50

Whiskies 4cl

J&B	6.50
Jack Daniel's	8.50
Lagavulin	8.50
Talisker	8.50
Oban	8.50
Dalwhinnie	8.50
Gragganmore	8.50
Glenkinchie	8.50

Prix nets en euros - Taxes et service compris

Le Menu-Carte

Première assiette

Le Buffet de hors d'oeuvres à volonté
Buffet of hors d'oeuvre

L'entrée du moment à découvrir sur l'ardoise
Starter of the day as displayed on the board

Soupe de poissons de chez Perard "celle du Touquet" Crouton et fromage râpés
Chez Perard fish soup «Le Touquet» style, with croutons and grated cheese

2 Œufs bio brouillés aux cèpes
2 organic scrambled eggs with cep mushrooms

Salade Caesar, blanc poulet fermier, croutons et copeaux de parmesan
Caesar salad, farm-reared breast of chicken and parmesan shavings

Deuxième assiette

Cote de bœuf grillé sauce béarnaise ou au poivre, frites fraîche +5€
Grilled rib steak of beef with béarnaise or pepper sauce and freshly cooked chips +5€

Blanquette de veau en cocotte à l'ancienne, riz pilaf
Traditional casseroled blanquette of veal served with rice pilaff

Le burger New Yorkais au cheddar, coleslaw au raisin sec
New Yorker cheddar cheeseburger, coleslaw with raisins

Steak tartare préparé, servi froid ou juste saisie, frites à la brûle doigts

Salade Caesar en grand format, blanc de poulet fermier, croutons et copeaux de parmesan
Large Caesar salad, farm-reared breast of chicken with croutons and parmesan shavings

Noix de Saint Jacques flambées aux whiskies, Risotto crémeux +3€
Scallops flambéed with whisky, creamy risotto, +3€

Dos de saumon rôti, mijotées de lentilles verte du puy
Roast salmon steak with stewed green puy lentils

Tagliatelles aux légumes, fricassée de blanc volaille fermier aux parmesan
Tagliatelle with vegetables, fricassee of farm-reared chicken breast with parmesan

Omelette XXL aux cèpes
Extra large omelette with ceps

Le plat du moment à découvrir sur l'ardoise
Dish of the day as displayed on the board

Troisième assiette

Le Buffet des fromages et desserts à volonté
Cheeses and Desserts buffet

Le dessert du moment à découvrir sur l'ardoise
Dessert of day as displayed on the board

Le café ou thé gourmand
Selection of desserts with coffee or tea

Nos Formules

Menu 2 assiettes 24€

Entrée au choix + Plat au choix
Starter at choice + Main course at choice

ou or

Plat au choix + Dessert au choix
Main course at choice + Dessert at choice

Menu 3 assiettes 28€

Entrée au choix + Plat au choix + Dessert au choix
Starter at choice + Main course at choice + Dessert at choice

Menu express 14€

en semaine uniquement à midi et hors jours fériés
only on week for lunch, except bank holidays

Buffet des hors d'oeuvres ou des desserts au choix + Un Plat du Jour
Buffet of hors d'oeuvre or Dessert buffet + Today's special

Menu des petits chefs 7€

enfants de moins de 12 ans child -12

Un buffet au choix (entrées ou desserts) + **Steack haché + 1 Boisson au choix**
Buffet of hors d'oeuvre or Dessert buffet + Minced steak + Drink at choice

Menu tout buffet 16€

Buffet des hors d'oeuvres à volonté + Buffet des desserts à volonté
Buffet of hors d'oeuvre + Dessert buffet

À la Carte

Buffet des hors d'oeuvres à volonté Buffet hors d'oeuvres	11.50
Entrée Starter	9.00
Plat chaud Main course	18.00
Plat du jour Today's special	15.00
Dessert Dessert	9.00