

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

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

Le Restaurant

Rue Morane Saulnier - 78530 Buc - tél. 01 39 56 48 11

Le Restaurant

BUC VERSAILLES

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 Sagrès 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'œuvres 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

Terrine de foie gras, chutney de mangues +3€
Terrine of foie gras, mango chutney +3€

2 œufs bio en omelette aux cèpes
Two egg organic omelette 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

Côte de bœuf de 380 gr à la plancha, beurre maitre d'hôtel +5€
380 gr. rib steak with maître d'hôtel butter (butter, chopped parsley and lemon) +5€

Le burger, viande hachée, morbier, sauce moutarde à l'ancienne
Cheeseburger with Morbier cheese and wholegrain mustard sauce

Steak Tartare préparé à votre goût, frites à la brûle doigt
Steak tartare prepared as you like it, piping hot chips

Cocotte de rognons de veau au porto et cèpes
Veal kidney casserole with port and cep mushrooms

Risotto safrané, saints jacques flambées au wiskie +3€
Saffron risotto, flambéed scallops with whisky +3€

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

Filet de bar juste saisi, sauce vierge
Lightly seared fillet of sea bass with sauce vierge (tomatoes, shallots, chervil, chives and lemon)

Brochette de blanc de poulet fermier mariné aux épices
Skewer of farm-reared chicken breast marinated in spices

Lasagne gorgonzola, jambon de Parme, petite salade aux noix
Gorgonzola lasagne, Parma ham served with a small nut salad

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

Le poisson de la criée à découvrir sur l'ardoise
Fresh fish 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 gourmand
Selection of desserts with coffee

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 14,50€

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

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

À la Carte

Buffet des entrées 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