

Softs

Coca-Cola 33cl	4.00
Coca-Cola light 33cl	4.00
Jus de fruits 25cl	4.10
Orangina 25cl	4.10
Diabolo 25cl	2.50
Schweppes 20cl	3.50
Perrier 33cl	3.50

Eaux Minérales

Eaux 50cl	4.00
Eaux 100cl	5.50

Bières

Pression

Hoegaarden 25cl	4.50
Picon bière, Monaco, Panaché 25cl	4.50
Leffe 25cl	4.50

Bouteilles

Heineken, Pelforth 33cl	4.50
Desperado 33cl	4.50

Cafés, Thés

Café Nespresso®	2.50
Café Nespresso® double	4.60
Thé Daman	5.00
Infusion Daman	5.00

Digestifs 4cl.

Irish Coffee	8.80
Get 27, Get 31	7.80
Poire William, Mirabelle	9.00
Marie Brizard	7.50
Armaniac, Calva	8.00
Cognac	8.00
Bailey's	7.50
Cointreau	6.50
Grand Marnier	6.50

Prix nets en euros - Taxes et service compris

Carte des Vins

Nos vins

		75cl
Château Sipian Medoc Cru Bourgeois	rouge	31.00
Château La Fleur Goujon AOC Lalande de Pomerol	rouge	32.00
Haute Côte de Beaune AOC	rouge	27.50
Chirouble AOC Vieilles vignes domaine L. Gauthier	rouge	28.50
Chinon "les Galuches" AOC Domaine Raffault	rouge	21.00
Saumur Champigny Amarante AOC Domaine Fouet	rouge	23.00

Les Hauts du Château Frandat AOC Buzet	rosé	16.50
Tavel AOC "Beaurevoir"	rosé	31.00

Petit Chablis AOP Dom Gautheron	blanc	28.00
Menetou Salon AOC "les Bornés"	blanc	31.00

Champagne

Jacquesson Brut 734	Bouteille	Coupe
	75.00	11.50

Vins au Verre et en Carafe

		verre	25cl	50cl
Château Sipian Medoc Cru Bourgeois	rouge	6.00	10.50	21.50
Château La Fleur Goujon AOC	rouge	7.50	13.00	26.00
Haute Côte de Beaune AOC	rouge	5.50	9.50	19.00
Chirouble AOC Vieilles vignes	rouge	5.40	9.50	19.40
Chinon "les Galuches" AOC	rouge	4.00	7.00	14.00
Saumur Champigny Amarante AOC	rouge	5.50	9.00	14.00
Les Hauts du Château Frandat AOC Buzet	rosé	3.30	5.50	11.00
Tavel AOC "Beaurevoir"	rosé	6.00	10.00	20.40
Petit Chablis AOP Dom Gautheron	blanc	5.50	9.50	19.00
Menetou Salon AOC "les Bornés"	blanc	6.40	10.50	21.00

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

Le Restaurant

Rue de la Louvière- 78120 Rambouillet - tél. 01 34 85 62 62

Le Restaurant

BEST WESTERN Amarys Rambouillet

Apéritifs

Martini, Campari ^{5cl}	4.50
Porto ^{5cl}	4.50
Americano Maison ^{5cl}	6.00
Suze ^{4cl}	4.50
Muscat ^{4cl}	4.50
Ricard ^{2cl}	5.00
Pastis 51 ^{2cl}	5.00
Gin ^{4cl}	8.00
Vodka, Téquila ^{4cl}	8.00
Malibu, Soho ^{4cl}	6.50

Whiskies ^{4cl}

Jack Daniel's	8.00
Lagavulin	9.00
Talisker	9.00
Oban	9.00
Dalwhinnie	9.00
Cragganmore	9.00
Marker's	9.00
Glenkinchie	9.00
Baby ^{2 cl}	5.50
Whisky Coca	7.50

Prix nets en euros - Taxes et service compris

Le Menu-Carte

Première assiette

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

L'Entrée du moment à découvrir Starter of the day

Le Foie Gras de Canard mi-cuit maison et ses toasts +4€

"Just cooked" homemade duck foie gras with toast +4€

Saint-Marcelin rôti sur Toast brioché, petite salade à l'huile de noix
Roast Saint Marcelin cheese served on brioche toast, side salad with walnut oil dressing

Le Saumon fumé maison et crème d'Aneth

Chef's smoked salmon with creamy dill dressing

Petite salade Caesar

Small Caesar salad

Deuxième assiette

Côte de Bœuf au Pesto env. 350grs, et frites maison +5 €

350g Pesto beef rib steak served with béarnaise sauce and homemade chips +5 €

Onglet de Bœuf poêlé aux échalotes et frites maison

Skirt steak pan-fried with shallots and served with homemade chips

Burger de Bœuf Charolais à la Fourme d'Ambert, frites maison

Charolais beef burger served with Fourme d'Ambert cheese and homemade chips

Blanc de Poulet Fermier à la plancha, tagliatelles fraîches

Farm-reared chicken breast from the griddle, fresh tagliatelli

Tartare de Boeuf Limousin coupé au couteau

Sliced Limousin beef tartare

Les Tartines de Jambon de Pays au pesto et mesclun

Open sandwiches with country-style ham, pesto and mesclun salad

Tranche de Gigot d'Agneau grillé, légumes en ratatouille

Grilled slices of lamb shank served with ratatouille

Penne Rigate aux petits légumes et fromage

Penne Rigate with vegetables and cheese

Filet de Turbo poêlé, courgettes et concassé de tomates

Pan-fried turbot steak with courgettes and diced tomato sauce

Grande salade Caesar

Large Caesar salad,

Salade de Saumon fumé et copeaux de foie gras +2 €

Chef's smoked salmon salad with "foie gras" shaving +2 €

Le plat du moment à découvrir Dish of the day

Troisième assiette

Le buffet de fromages et desserts à volonté Cheeses and Desserts buffet

Café gourmand Coffee with a selection of desserts

Le dessert du moment à découvrir Dessert of the day

Croustillant vanillé aux fruits frais Vanilla crisp with fresh fruit

Coupe de glaces Selection of ice creams

Nos Formules

Menu 2 assiettes 23€

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 29€

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 + Un Plat du Jour

Buffet of hors d'oeuvre + Today's special

ou or

Plat du jour + Dessert à l'ardoise ou café gourmand

Today's special + Dessert of the day or Selection of desserts with coffee

Menu des petits chefs 8€

enfants de moins de 12 ans child -12

Buffet des hors d'oeuvres + Un plat (steak haché ou jambon blanc) **+ boisson**

ou Un plat + dessert à l'ardoise + boisson

Buffet of hors d'oeuvre + one course (beef burger or cooked ham) + Drink at choice

Or one course + dessert of the day + Drink at choice

À la Carte

Salade Caesar en grand format Large Caesar salad	14.00
Tout Buffet à volonté Buffet	16.50
Entrée Starter	9.50
Plat chaud Main course	16.00
Plat du jour Today's special	14.00
Dessert Dessert	9.00