



RESTAURANT & LOCATION DE SALLE

Plats « faits maison » à partir de produits frais

Frites « fraîches » & desserts « maison »

MENU DU JOUR

ENTREE + PLAT ou

PLAT + DESSERT = 18.90 €

ENTREE+PLAT+DESSERT = 24.00 €

Plat seul = 15.00 €

Entrée ou Dessert = 8.50 €

Garniture en Supplément +2€ / frites +3€

Sauce en Supplément +0.80€



CARTE DES BOISSONS

Ouvert du lundi au vendredi

7h30 / 14h30

Evènements & privatisation

Soirs & weekends

Infos & Réservation 01 74 57 60 22

2 rue des Bordes

91070 Bondoufle

Origines Viandes

Bœuf : France & UE **Agneau** : France

Volailles : UE **Porc** : France

Prix TTC & Service Compris

ENTREES

- Œuf mayonnaise « maison », rillettes de thon
- Tartare avocats tomates*
- Quiche Saumon épinard *
- Filet de hareng mariné pomme à l'huile

PLATS

Sauces viandes : BBQ, béarnaise, poivre, bleu, sriracha

Sauce poissons : beurre blanc

- Salade Caesar au poulet croustillant, chips de lard
- Jambon à l'os braisé sauce porto, frites & salade*
- Tataki de Bœuf, riz & légumes (+1€)*
- Emincé de Poulet au curry, riz & légumes*
- Entrecôte de Bœuf 250g, frites & salade (+5€)*
- Filet de Lieu jaune, riz & légumes*
- Joue de Bœuf bourguignonne, farfalle*
- Boudin noir aux oignons, frites & salade*

DESSERTS « maison »

- Brioche perdue, caramel beurre salé*
- Soupe de Fraises & crème sucrée*
- Fromage blanc & coulis de fruits rouges
- Assiette gourmande (+2.20 si café)
- Cheese-cake & coulis de fruits rouges*
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges*

**quantités limitées*