

Entrées / Starters

Le buffet de Hors d'Oeuvres - <i>All-you-can-eat starters buffet</i>	10,00 €
Petite salade Caesar - <i>Little Caesar salad: chicken breast with croutons, parmesan shavings and Caesar sauce</i>	9,50 €
L'entrée du moment à découvrir - <i>Starter of the moment</i>	6,50 €
Terrine de lapin au muscadet et confiture d'oignons - <i>Rabbit terrine of white wine and onions jam</i>	7,00 €
Tartine de Saint Marcellin rôti et pouces d'épinards à l'huile de noix <i>Slice of bread with Goat cheese «St-Marcellin», young spinach shoots with walnut oil</i>	10,50 €
Tartare de Saumon et Saint-Jacques au Cumbava <i>Salmon and scallop tartar with Cumbava lemon</i>	9,00 €
Escalope de foie gras poêlée minute, pomme fruit et jus de veau <i>Fried slice of foie gras with apples and veal juice</i>	12,50 €
Gambas poêlées et flambées au whisky et leur brunoise exotique <i>Fried prawns flambéed of whisky and exotic fruits brunoises</i>	11,00 €

Plats / Main courses

Le plat du moment à découvrir - <i>Dish of the moment</i>	10,00 €
Le poisson du moment - <i>Fresh fish dishes of the day</i>	11,50 €
Tartare de Bœuf charolais préparé, servi cru ou juste saisi - Frites maison <i>Charolais beef tartar served raw, prepared or quick seared with homemade French fries</i>	10,80 €
Burger de Bœuf charolais au Maroille - Frites maison <i>Charolais beef burger with North French cheese «Mariolle» with homemade French fries</i>	10,50 €
Dos de cabillaud et sa crème d'épice et Noilly - Purée de panais <i>Cod filet with spices and Noilly sauce, Parsnip purée</i>	14,00 €
Bavette d'Aloyau grillée à l'échalote - Frites maison <i>Grilled flank steak with shallots and homemade French fries</i>	13,50 €
Véritable Andouillette de Troyes AAAAA grillée, tombée d'oignon - Frites maison <i>The traditional Troyes grilled Chitterling sausage, with onions and homemade French fries</i>	10,00 €
Tatin de magret de canard, aux pommes et chèvre - Salade (10min d'attente) <i>Tatin of duck breast appel and goat cheese with salad (wait time of 10 minutes)</i>	17,00 €
Tagliatelles aux copeaux de parmesan, tomates cerise et Pesto <i>Tagliatelles of Parmesan shavings, cherry tomatoes and Pesto</i>	10,00 €
Souris d'agneau mijotée au thym et miel - Gratin de rutabaga <i>Slow-cooked Lamb shank with thyme and honey, served with a Rutabaga au gratin</i>	19,00 €
Grande salade Caesar - <i>Large Caesar salad: chicken breast with croutons, parmesan shavings and Caesar sauce</i>	15,00 €

Desserts

Café ou Thé gourmand - <i>Assortment of mini desserts with coffee or tea</i>	5,60 €
Le dessert du moment à découvrir - <i>Dessert of the moment</i>	5,50 €
Coupe Amarys glacée aux fruits de saisons - <i>Amarys Ice cream cup with season fresh fruits</i>	5,00 €
Crème brûlée maison à la vanille Bourbon - <i>Homemade Crème brûlée with Bourbon vanilla</i>	6,00 €
Nage de fruits frais parfumés à l'orange - <i>Cold Fresh fruits cooked with orange perfumed</i>	4,80 €
Plateau de fromages sélectionnés par Ludovic Bisot, fromager-affineur à Rambouillet (sélectionné par le Gault et Millau parmi les 10 meilleurs fromagers de France) - <i>Cheese platter selected by a cheese monger and maturing in Rambouillet</i>	5,50 €

Desserts chauds / Hot desserts

(à commander en début de repas - *To order at the beginning of meal*)

Tatin de poire et caramel au beurre salé - <i>Pear and salt butter caramel Tatin</i>	6,00 €
Mi- cuit au chocolat et glace au café - <i>Chocolate warm lava cake and coffee ice cream</i>	6,00 €
Profiteroles maison et chocolat chaud - <i>Homemade profiteroles and hot chocolates</i>	6,50 €

Menu Express 15,50 €

(Valable uniquement du lundi au vendredi midi, hors jours fériés)

(Valid only of the Monday to Friday midday, except bank holidays)

Le buffet de Hors d'Oeuvres ou L'entrée du moment **ET** Le plat du moment ou Le poisson du moment

All-you-can-eat starters buffet or Starter of the moment and Dish of the moment or Fresh fish dishes of the day

OU - OR

Le plat du moment ou Le poisson du moment **ET** Le dessert du jour ou Café ou Thé Gourmand

Dish of the moment or Fresh fish dishes of the day and Dessert of the moment or Assortment of mini desserts with coffee or tea

Menu Amarys 25,00 €

(Entrée, plat et dessert au choix - *Starter, main course and dessert with the choice*)

Le buffet de Hors d'Oeuvres

All-you-can-eat starters buffet

ou - *or*

L'entrée du moment

Starter of the moment

ou - *or*

Terrine de lapin au muscadet et confiture d'oignons

Rabbit terrine of white wine and onions jam



Le plat du moment

Dish of the moment

ou - *or*

Le poisson du moment

Fresh fish dishes of the day

ou - *or*

Burger de Bœuf charolais au Maroille - Frites maison

Charolais beef burger with North French cheese «Mariolle» with homemade French fries

ou - *or*

Tagliatelles aux copeaux de parmesan, tomates cerise et Pesto

Tagliatelles of Parmesan shavings, cherry tomatoes and Pesto



Le dessert du moment

Dessert of the moment

ou - *or*

Crème brûlée maison à la vanille Bourbon

Homemade Crème brûlée with Bourbon vanilla

ou - *or*

Café ou Thé gourmand

Assortment of mini desserts with coffee or tea

Les Apéritifs

Kir vin blanc	12 cl	4,50 €
Kir Royal Philipponnat	12 cl	12,00 €
Martini Rosso & Bianco	4 cl	4,00 €
Américano Maison	6 cl	5,50 €
Ricard & Pastis 51	2 cl	4,00 €
Pastis Henry Bardouin	2 cl	6,00 €
Suze, Porto, Muscat	4 cl	4,00 €

Les Alcools Blancs

Vodka Belvedere	4 cl	5,00 €
Gin Gordon	4 cl	5,00 €
Rhum Havana Club	4 cl	4,50 €
Tequila José Cuervo Especial	4 cl	6,00 €

Les Bières

Pression	25 cl	50 cl
Leffe	4,80 €	8,50 €
Bière du moment	4,80 €	8,50 €
Panaché, Tango, Monaco	4,50 €	8,00 €

Bouteille

Heineken	33 cl	4,20 €
Despérados	33 cl	4,50 €
Chimay Bleu	33 cl	4,80 €

Les Digestifs 4 cl

Cognac Léopold Gourmel Bio	9,50 €
Cognac HINE XO	15,50 €
Armagnac Sempé 1992	9,00 €
Rhum Vieux Diplomatico	11,00 €
Get 27, Get 31	7,50 €
Poire William	8,50 €
Calvados Château du Breuil 8 ans	9,50 €
La Vieille Prune de Souillac	9,00 €

Les Softs

Sirop à l'eau	25 cl	1,50 €
Diabolo	25 cl	2,00 €
Coca Cola, coca coca light	33 cl	4,00 €
Ice Tea pêche	25 cl	4,10 €
Perrier Vert	33 cl	5,50 €
Orangina	25 cl	4,00 €
Schweppes	20 cl	6,00 €
Jus de fruits	25 cl	6,00 €
<i>(orange, abricot, tomate)</i>		

Eaux minérales, Cafés et Thés

	50 cl	100 cl
Evian	4,00 €	5,50 €
San Pellegrino	4,00 €	5,50 €
Eau de Perrier fines bulles	4,00 €	5,50 €
Café, Décaféiné Nespresso		2,50 €
Café, Décaféiné Nespresso double		4,60 €
Chocolat chaud		3,00 €

Carte des Vins

Les Rouges

	75 cl
Première Côte de Blaye - Duc de Tutiac	22,30 €
Médoc - Château Moulin de la Hargue	20,00 €
Péssac-Léognan - Château Coucheroy	35,00 €
Côte Chalonnaise - Cave de Genouilly	25,00 €
Buzet - Baron d'Ardeuil	28,00 €
Crozes-Hermitage - Cave de Tain l'Hermitage	30,00 €
Bourgueil - Domaine des Géleries	20,00 €
Chinon - Clos de la Lysardière	22,00 €

Les Blancs

Côte de Blaye - Les Faix	17,80 €
Mâcon-Fuissé - Domaine de Romanin	28,00 €
Bourgogne Aligoté - Pascal Bouchard	26,00 €
Sylvaner - Cave de Ribeauvillé	15,00 €

Les Rosés

Bordeaux - Château Trocard	21,00 €
Côte de Provence - Note bleue	16,00 €
Bandol - Cave de la Roque les Adrets	34,00 €
Pinot Noir - Cave de Ribeauvillé	25,00 €

Champagne

Philipponnat Brut Royale Réserve	60,00 €
----------------------------------	---------

VINS AU VERRE ET EN CARAFE

Les Rouges

	verre	25 cl	50 cl
Première Côte de Blaye - Duc de Tutiac	5,60 €	9,10 €	16,70 €
Médoc - Château Moulin de la Hargue	4,50 €	8,00 €	14,00 €
Côte Chalonnaise - Cave de Genouilly	6,00 €	10,00 €	18,00 €
Chinon - Clos de la Lysardière	5,00 €	9,00 €	16,00 €

Les Blancs

Côte de Blaye - Les Faix	4,40 €	7,20 €	13,30 €
Sylvaner - Cave de Ribeauvillé	3,60 €	6,00 €	10,50 €

Les Rosés

Bordeaux - Château Trocard	5,30 €	8,60 €	15,50 €
Côte de Provence - Note bleue	4,00 €	6,50 €	12,00 €

Champagne

Philipponnat Brut Royale Réserve	9,00 €
----------------------------------	--------

Carte des vins sélectionnée avec le concours
des sommeliers de «La Vignery» à Rambouillet

