



LES DESSERTS

TIRAMISU	10
PAIN PERDU NUTELLA <i>et glace vanille</i>	10
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>et glace vanille</i>	10
CRÈME BRULÉE	10
TRILEÇE	10
FEUILLETÉ À LA PISTACHE <i>et glace au lait</i>	14
KUNÉFÉ <i>et glace au lait</i>	14
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	12

LES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA 33cl	5
COCA-COLA ZÉRO 33cl	5
FANTA 25cl	5
ORANGINA 25cl	5
SPRITE 25cl	5
FUZE TEA 25cl	5
PERRIER 33cl	5
REDBULL 25cl	7
LIMONADE 25cl	5
JUS DE FRUIT GRANINI 25cl	5
<i>Pomme, orange, ananas</i>	
CITRONADE MAISON 33cl	7

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2,5
CAFÉ LONG	3
DOUBLE ESPRESSO	5
DÉCAFÉINÉ	3
NOISETTE	3
CAPPUCCINO	5
MACCHIATO	6
CAFÉ CRÈME	5
THÉ BIO	5
ÇAY	3



EAUX	50cl	1l
EVIAN	5	7
SAN PELLEGRINO	5	7

LES MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	10
<i>Citron vert, sirop de canne, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche</i>	
VIRGIN PIÑA COLADA <i>Jus d'ananas, jus de coco, sirop de coco</i>	10
VIRGIN FOLIE D'UN SOIR <i>Ginger, hibiscus, cranberry, citron vert, miel</i>	10
BARBIE <i>Sirop de barbe à papa, citron vert, cassis, goyave</i>	10
LE REYS <i>Fraise, litchi, grenade</i>	10



Reys

2, rue de la Closerie - 91090 Lisses
+33 (0) 1 86 04 21 33
contact@maisonreys.com

◆◆◆◆◆ SUIVEZ-NOUS ! ◆◆◆◆◆

Instagram [lereys91](#)

TikTok [le reys91](#)

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Nos viandes sont d'origine France, Hollande, Allemagne, Argentine, Royaume-Uni et européenne.

Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines.

Nos chefs se tiennent à votre disposition pour toutes intolérances alimentaires (sans gluten, sans lactose, vegan).

Prix nets en euros, service compris.

Nous n'acceptons pas les chèques bancaires et devises étrangères. Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000€ venant de personnes résidant habituellement en France.

Reys

◆◆◆◆◆

MENU

◆◆◆◆◆

LES ENTRÉES

TOMATES CHERRY & BURRATA 14	
<i>Tomates cerises et burrata</i>	
CARPACCIO DE BŒUF 19	
<i>Fines tranches de filet de bœuf, roquettes, parmesan et pignons de pin</i>	
SMOK 18	
<i>Fines tranches de bœuf fumé, roquette, tomates cerises et sauce cheddar</i>	
MINI TACOS BŒUF 18	
<i>Trio de tacos au filet de bœuf mariné et cheddar</i>	
MINI BURGER TRUFFE 14	
<i>Duo de mini burger à la viande hachée de bœuf et crème de truffe</i>	
REYS SHRIMPS 17	
<i>Crevettes croustillantes et sauce piquante</i>	
TARTARE DE SAUMON AVOCAT 13	
SUPPLÉMENT BURRATA 6	

MEZZE DU CHEF Assortiment froid 17

TZATZIKI

Yaourt grec, concombre, menthe et ail

HOUMOUS

Purée de pois chiches et huile d'olive

EZME

Tartare tomates épicées, concombre, poivrons rouges et verts, oignon, ail et persil

GIRIT

Fromage turc, basilic frais, pistache, noix, persil, ail, sésame noir et huile d'olive

TARATOR

Carottes, yaourt à l'ail et mayonnaise



LES SALADES

Plat végétarien

REYS 17	
<i>Salade verte, extrait de grenade, tomates séchées, fromage Tulum, pommes vertes, figues, abricots secs, noix, raisins secs et pignons de pin</i>	
CESAR 17	
<i>Salade romaine, poulet, tomates cerises, croûtons et parmesan</i>	
AVOCADO BEEF 19	
<i>Salade verte, tomates cerises, bœuf fumé, avocat, oignons rouges, noix, figues séchées et parmesan</i>	
HONEY 16	
<i>Salade verte, fromage de chèvre pané, tomates cerises, feta, oranges, noix, pignons de pin et miel</i>	

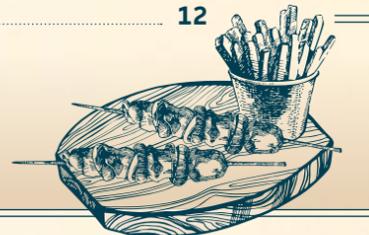
Reys

LES PLATS

SOURIS D'AGNEAU 32	
<i>Purée de pommes de terre maison et sauce du chef</i>	
BŒUF PARISIEN 37	
<i>Filet de bœuf, asperges, épinards aux champignons, sauce café de Paris et frites maison</i>	
LES LAMELLES 32	
<i>Fines tranches de bœuf, sauce cheddar et frites maison</i>	
BEEF RIBS 32	
<i>Côtes levées de bœuf sur lit de purée et légumes de saison</i>	
RIGATONI À LA TRUFFE 17	
<i>Crème de truffe et parmesan</i>	
TAGLIATELLE PESTO 16	
<i>Pesto de basilic, cœur de burrata et ricotta</i>	
SAUMON CURCUMA 28	
<i>Pavé de saumon accompagné d'une purée, d'une poêlée de légumes de saison et sauce citronnée</i>	
BURGER REYS 30	
<i>Tranches de filet de bœuf, roquette, tomates, parmesan, oignons caramélisés, cheddar et frites maison</i>	
STEAKHOUSE BURGER 22	
<i>Viandes hachées bœuf 180g, salade verte, tomates, tranches de bœuf fumé, cornichons, oignons caramélisés, cheddar et frites maison</i>	
CHICKEN BURGER 19	
<i>Poulet croustillant, cheddar, coleslaw, tomates, sauce cajun et frites maison</i>	

MENU ENFANT 12

- 2 BROCHETTES DE POULET
- 1 GARNITURE AU CHOIX
- 1 JUS DE FRUIT



GARNITURES & SAUCES

GARNITURES : frites maison, poêlée de légumes, purée de pomme de terre, épinards aux champignons, riz, boulgour

SAUCES : poivre, béarnaise, roquefort, Reys, café de Paris*

SUPPLÉMENT GARNITURE 4	
SUPPLÉMENT SAUCE 2	*supplément sauce café de Paris 4



LES GRILLADES REYS

servies avec 2 garnitures et 1 sauce au choix

ENTRECÔTE 350G 36	
CÔTE DE BŒUF 400G 44	
LOKUM 200G 35	
CÔTELETTES D'AGNEAU 29	
STEAK & CHEESE 28	
<i>Viande hachée fourrée à la mozzarella et sauce cheddar</i>	
BROCHETTE DE POULET 21	
SASLIK 30	
<i>Filet de bœuf mariné aux oignons pendant 24 heures</i>	
GRILLADE MIXTE SELON SÉLECTION DU CHEF	
1 personne 28	
2 personnes 55	

LES VIANDES À PARTAGER

servies avec 3 garnitures et 3 sauces au choix

REYS SPÉCIAL 100	
<i>Tranches de filet de bœuf d'exception cuit dans son beurre</i>	
TOMAHAWK 120	
<i>Pièce de côte de bœuf découpée à table</i>	
CARRÉ D'AGNEAU ENTIER 110	
<i>Pièce de côte d'agneau découpée à table</i>	
ASSADO 115	
<i>Ribs de bœuf cuit au four pendant 8 heures</i>	



★ PRESTIGE ★

GOLD REYS STEAK 300	
GOLD TOMAHAWK STEAK 300	
GOLD CARRE D'AGNEAU 300	