

## Les apéritifs

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Ricard, Pastis, Anis, Casanis - 2 cl | 3.00 € |
| Porto, Martini, Suze - 5 cl          | 3.40 € |
| Kir - 14 cl                          | 3.30 € |
| Kir Royal - 14 cl                    | 7.00 € |
| Américano - 4 cl                     | 4.50 € |

## Whiskies - 4 cl

|              |        |                    |        |
|--------------|--------|--------------------|--------|
| Ballantine's | 6.00 € | Johnnie Walker     | 6.00 € |
| Chivas       | 7.00 € | Jack Daniel's      | 7.00 € |
| J&B          | 6.00 € | Bourbon Four Roses | 6.00 € |

## Le Champagne

|                      |         |
|----------------------|---------|
| La coupe - 14 cl     | 7.00 €  |
| La bouteille - 75 cl | 50.00 € |

## Les Cocktails - 20 cl

### Sans alcool - 5 €

**Virgine Mojito**  
Citron vert, menthe, sucre de canne

**Cocolada**  
Coca, vanille, crème, ananas

**Sand Island**  
Mangue, fruit de la passion, papaye, orange

**Magic amazon**  
Kiwi, aloé vera, pomme verte, banane, orange

**Passion tropic**  
Fraise, pêche, ananas, crème

### Avec Alcool - 6 €

**Mojito**  
Menthe, citron vert, sucre de canne, rhum

**T.sunrise**  
Téquila, grenadine, citron, orange.

**Sex on the beach**  
Vodka, papaye, melon, maracuja, ananas

**Piña colada**  
Coca, ananas, crème, rhum

**Zombie**  
Rhum, abricot, grenadine, ananas, citron vert

## HAPPY HOURS

tous les jours de 17h à 20h

## Suggestions du jour

## Les Salades Composées

|                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Salade César</b>                                                           | 10.50 € |
| Salade verte, croustillants de poulet, asperge, parmesan, croûton pain grillé |         |
| <b>Salade Landaise</b>                                                        | 13.00 € |
| Salade verte, tomate, gésiers, foie gras, toast                               |         |
| <b>Salade Saumon</b>                                                          | 10.50 € |
| Saumon fumé, toast                                                            |         |
| <b>Salade de Chèvre Chaud au Miel</b>                                         | 10.90 € |
| Toast de chèvre, cerneaux de noix, miel, tomate, salade                       |         |
| <b>Salade Niçoise</b>                                                         | 10.50 € |
| Œufs, anchois, thon, haricots verts, olives vertes, pommes de terre           |         |

## Les Omelettes

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| Omelette Nature                        | 9.00 € |
| Omelette Mixte (Jambon Fromage)        | 9.50 € |
| Omelette Fromage, Omelette Champignons | 9.50 € |

## Les Viandes

Accompagnement de frites ou haricots verts ou pâtes ou légumes du jour avec sauce poivre ou béarnaise ou roquefort ou gorgonzola

|                          |         |                  |         |
|--------------------------|---------|------------------|---------|
| Steak Tartare            | 12.50 € | Escalope de veau | 13.50 € |
| Bavette à l'Échalote     | 13.00 € | à la normande    |         |
| Faux-filet grillé        | 13.50 € | Pavé de rumsteak | 14.00 € |
| Entrecôte Maître d'Hôtel | 15.00 € | Poulet rôti      | 9.50 €  |
| Steak Haché à cheval     | 10.50 € | Confit de Canard | 13.50 € |

## Les Poissons

Accompagnement de pommes vapeur ou haricots verts ou riz ou légumes du jour

|                                                   |         |
|---------------------------------------------------|---------|
| Poêlée de Saint-Jacques et gambas à la Provençale | 15.00 € |
| Sole Meunière                                     | 14.00 € |
| Pavé de Saumon à l'oseille                        | 13.00 € |

(Voir les suggestions du jour)

## Formule Midi

Plats du jour, entrées, desserts sur ardoise

|                                                 |         |
|-------------------------------------------------|---------|
| Entrée + plat du jour ou plat du jour + dessert | 12.00 € |
| Entrée + plat du jour + dessert                 | 14.00 € |
| Entrée du jour                                  | 4.50 €  |
| Plat du jour                                    | 9.50 €  |
| Dessert du jour                                 | 4.50 €  |

## Menu du Chef 18.50 €

Entrée + Plat au choix à la carte + Café

ou  
Plat au choix à la carte + Dessert du jour + Café

Possibilité de remplacer l'entrée ou le dessert par 1/2 de vin Bordeaux AOP

## Le Bar à Burgers à 10 90 €

Accompagnement de frites ou salade

### Burger Rosti Classique

Double galette de pomme de terre, steak haché, fromage cheddar, œuf, cornichons, tomates, échalotes confites, salade, sauce burger

### Burger Les Fontaines

Steak haché, fromage cheddar, salade, tomates, oignons, cornichons, sauce burger

### Burger au Poulet

Filet de poulet, fromage cheddar, ail doux, cornichons, tomates, salade

## Buffet Chaud ou Froid

Servi avec frites ou salade

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Croque-Monsieur                    | 9.00 €  |
| Croque-Madame                      | 9.50 €  |
| Saucisse de Francfort              | 10.00 € |
| Assiette de Charcuterie à partager | 9.00 €  |

## Les Croques Poilâne

Servi avec frites ou salade

|                                                     |         |
|-----------------------------------------------------|---------|
| <b>Croque Poilâne Océan</b>                         | 10.90 € |
| Pain poilâne, thon, tomate, emmental                |         |
| <b>Croque Poilâne Forestier</b>                     | 10.90 € |
| Pain poilâne, jambon, tomate, champignons, emmental |         |
| <b>Croque Poilâne Les Fontaines</b>                 | 10.90 € |
| Pain poilâne, jambon, emmental, roquefort, œuf      |         |

## Les Fromages

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Roquefort                  | 3.50 € |
| Chèvre                     | 3.50 € |
| Camembert                  | 3.00 € |
| Emmental                   | 3.50 € |
| Assiette de trois Fromages | 6.00 € |

## Les Desserts

Fait maison par notre chef

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Café Gourmand                 | 6.50 € |
| Profiteroles + chocolat chaud | 6.00 € |

Glaces : demandez notre carte

**Dessert du jour 4.50 €**

Pour les desserts du jour, demandez à notre personnel.

## Les Digestifs - 4 cl

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| Armagnac, Cognac, Calvados                 | 6.00 € |
| Rhum, Vodka, Gin, Malibu                   | 6.00 € |
| Get 27, Get 31, Baileys                    | 6.00 € |
| Vieille Prune, Grand-Marnier               | 6.00 € |
| Alcool Blanc (poire, mirabelle, framboise) | 6.00 € |

## Les Softs

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Jus de fruit - 25 cl           | 3.50 € |
| Jus de tomate - 25 cl          | 3.80 € |
| Orange ou Citron pressés       | 4.00 € |
| Limonade - 25 cl               | 3.00 € |
| Diabolo (Limonade + Sirop)     | 3.50 € |
| Vittel - 25 cl                 | 2.80 € |
| Perrier - 33 cl                | 3.50 € |
| Schwepes, Orangina - 25 cl     | 3.50 € |
| Fanta - 33 cl                  | 3.50 € |
| Coca-Cola (light-zéro) - 33 cl | 3.50 € |
| Ice-Tea - 25 cl                | 3.50 € |
| Red Bull - 33 cl               | 4.50 € |

## Eaux Minérales

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| Badollet, Vittel, San Pellegrino - 50 cl | 3.30 € |
| Badollet, Vittel, San Pellegrino - 1 L   | 4.50 € |

## Les Boissons Chaudes

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| Café (café en salle 1.80 €)              | 2.20 € |
| Café Noisette (Noisette en salle 1.90 €) | 2.30 € |
| Double Express                           | 3.80 € |
| Café Crème                               | 3.00 € |
| Thé Parfumé ou Infusion                  | 3.00 € |
| Cappuccino                               | 4.00 € |
| Chocolat                                 | 3.00 € |
| Chocolat Viennois                        | 4.00 € |
| Tartine                                  | 1.50 € |

## Les Bières

| À la pression          | 25 cl  | 50 cl  |
|------------------------|--------|--------|
| Pelforth Blonde        | 2.90 € | 5.50 € |
| Record                 | 3.00 € | 5.70 € |
| Affligem               | 3.70 € | 7.00 € |
| Mort Subite            | 4.00 € | 8.00 € |
| Monaco, Tango, Panaché | 3.30 € | 6.00 € |
| Picon bière            | 4.30 € | 8.00 € |

## En bouteille

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Super Bock - 25 cl           | 3.00 € |
| Heineken - 25 cl             | 3.50 € |
| 1664 - 25 cl                 | 3.60 € |
| Pelforth Brune - 33 cl       | 3.80 € |
| Bière Blanche - 33 cl        | 4.00 € |
| Desperados - 33 cl           | 5.00 € |
| Heineken sans alcool - 33 cl | 3.70 € |

Nous n'acceptons plus les chèques.  
La monnaie n'est pas rendue sur les tickets-restaurant.

Prix nets exprimés en euros, service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

## Les Vins

### Blanc vif et fruité

|                                                                                      | 37.5 cl | 75 cl   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| André Ducal                                                                          | —       | 23.00 € |
| Bourgogne aligoté AOP                                                                |         |         |
| Un vin construit sur la fraîcheur aux arômes de pomme verte, d'agrumes et de fleurs. |         |         |

### Blanc intense et élégant

|                                    |   |         |
|------------------------------------|---|---------|
| Cave des Hautes Côtes "Chardonnay" |   |         |
| Nuiton Beaunoy                     | — | 25.00 € |
| Bourgogne AOP                      |   |         |
| Agréable et spontané.              |   |         |

### Rosé léger et fruité

|                                                           |         |         |
|-----------------------------------------------------------|---------|---------|
| Valadas                                                   | 11.00 € | 18.00 € |
| Côtes de Provence AOP                                     |         |         |
| Un rosé élégant caractérisé par sa finesse, sa fraîcheur. |         |         |

### Rouge fruité et léger

|                                                                                 |   |         |
|---------------------------------------------------------------------------------|---|---------|
| Caves Angelliaume Les Terroirs Rabelaisiens                                     | — | 18.00 € |
| Chinon AOP - Loire                                                              |   |         |
| Son caractère souple et franc bâti sur des tanins fondus se retrouve en bouche. |   |         |

|                                                                                              |        |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Château Recogne Vignobles Xavier Milhade                                                     | 9.50 € | 18.50 € |
| Bordeaux supérieur AOP                                                                       |        |         |
| Recogne est né sur l'un des plus beaux terroirs de la rive droite, entre Pomerol et Fronsac. |        |         |

|                                                                                                         |   |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------|
| Les Hauts de Goelane Castel Frères                                                                      | — | 19.00 € |
| Bordeaux AOP                                                                                            |   |         |
| Un Bordeaux dans la pure tradition qui ne manquera de vous séduire par son caractère subtil et raffiné. |   |         |

|                                        |   |         |
|----------------------------------------|---|---------|
| Domaine le Gros Caillou                | — | 21.00 € |
| Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Loire |   |         |
| Vin rouge friand et plein de charme.   |   |         |

|                                                                                     |   |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---|---------|
| La Chapelle de Venenge                                                              | — | 25.00 € |
| Brouilly AOP - Beaujolais                                                           |   |         |
| Un vin équilibré et harmonieux qui se révèle rond, acidulé et assez long en bouche. |   |         |

### Rouge rond et souple

|                                                         |         |         |
|---------------------------------------------------------|---------|---------|
| Château l'Eglise                                        | 14.50 € | 25.50 € |
| Puisseguin Saint-Emilion AOP - Bordelais                |         |         |
| Vin frais et parfumé doté d'un beau potentiel de garde. |         |         |

Plus de choix, demander à notre personnel

### Vins en pichet

|                         | 14 cl  | 25 cl  | 50 cl   |
|-------------------------|--------|--------|---------|
| ● Côtes du Rhône AOP    | 2.80 € | 3.90 € | 6.90 €  |
| ● Bordeaux AOP          | 3.50 € | 4.80 € | 9.00 €  |
| ● Brouilly AOP          | 3.80 € | 6.00 € | 10.00 € |
| ● Blanc Sélection       | 2.80 € | 3.80 € | 7.00 €  |
| ● Côtes de Duras AOP    | 3.00 € | 4.50 € | 8.00 €  |
| ● Rosé Sélection        | 2.80 € | 3.80 € | 7.00 €  |
| ● Côtes de Provence AOP | 3.20 € | 5.50 € | 9.00 €  |
| ● Gris Blanc AOP        | 4.00 € | 7.00 € | 14.00 € |

# Les Fontaines

RESTAURANT - BRASSERIE

Salle spéciale pour restauration  
gastronomique, consultez-nous.

Mariage, réunion, anniversaire sur réservation.

Fermé le dimanche

1, Promenade Jules Valles - 93160 Noisy le Grand  
01 45 92 39 22