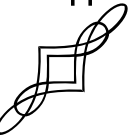
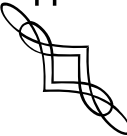




LES FRÈRES DUFOUR

MENU

TOUT EST FAIT MAISON
VIANDES D'ORIGINE FRANCAISE



LES BOISSONS

LES SOFTS

Sirops (Grenadine, Menthe, Pêche)	2
Coca-Cola / Coca o / Ice Tea /	
Orangina / Oasis 33cl	3,5
Jus de Pomme / Orange 25cl	4

LES EAUX

Perrier 33cl	3,5
Abatille plate 1L	6
Abatille pétillante 1L	6

LES BIÈRES ARTISANALES O'clock Brewing

Lager	4.5°	“De Luxe” 33cl	7
Blanche	5°	“Chill Out” 33cl	7
Pale Ale	5,5°	“Time Out” 33cl	7
IPA	6.5°	“Jet Lag” 33cl	7

LES BOISSONS CHAUDES

Ristretto / Espresso / Allongé	2,5
Décaféiné	2,6
Noisette	2,8
Thés / Infusions	5

LES APÉRITIFS

Ricard 45° 2cl	4,5
Kir (Cassis, Mûre, Pêche)	6
Martini (blanc/rouge) 14,4° 6cl	6
Americano (Vermouth 2cl)	7
Jack Daniel's 40° 4cl	8
Gin Tonic (Gin Bombay 40° 4cl)	9
Spritz (Apérol 12,5° 12cl, Prosecco 11° 24cl)	10

LES DIGESTIFS

Get 27 17,9° 6cl	7
Eau de Vie (Poire Williams) 40° 4cl	8
Calvados Château du Breuil Fine 40° 4cl	9
Rhum HSE 42° 4cl	10
Chivas 12 ans 40° 4cl	12
Armagnac Lafontan 2003 40° 4cl	14
Chivas 18 ans 40° 4cl	15
Cognac Remy Martin 1738 Accord Royal 40° 4cl	15
Rhum Zacapa Solera 23 ans 40° 4cl	16

LES PLATS

LE PARTAGE

Saucisson de montagne	9
Rillettes de cochon noir de bigorre	10
Camembert entier rôti, thym et miel	18
Planche mixte (Rillettes, Saucisson, Fromages)	19

LES ENTRÉES

Œufs mayonnaise	8
Velouté du moment, croûtons	10
Os à moelle gratiné, toasts	14
Foie gras de canard mi-cuit, chutney, toasts briochés	18

LES SALADES

Salade de chèvre chaud, miel, lardons, noix	12/18
Salade Gersoise, Magret fumé, Gésiers, Œuf, Croûtons	13/20

MENU ENFANT

Boisson + Plat + Glace	
Steak Haché ou Aiguillettes de poulet panés, Frites	15

LES PLATS

Pêche du moment, sauce vierge	24
Ravioles du dauphiné de royans, Crème de parmesan	19
Poulet fermier Rôti du Sud-Ouest, Label Rouge	20
Boudin noir aux oignons	21
Cheeseburger Limousin, Fromage du Hâloir (bacon +1)	22
Confit ou Demi Magret de Canard du Sud-Ouest	24
Côte de Cochon Noir de Bigorre 300gr	27
Entrecôte 300/350gr	34
Côte de Veau 400gr	38
Côte de Bœuf 1kg (à partager)	90

Sur Commande : Wagyu, Origine Japon, 49€/100gr

LES GARNITURES

Purée / Frites / Gratin dauphinois / Légumes de Saison	
Supplément	4

LES SAUCES

Mayonnaise / Poivre / Moutarde / Gorgonzola	
Supplément	1,5

LES DESSERTS

Crumble aux fruits de saison	10
Brioche façon Pain Perdu, Caramel, glace vanille	10
Fondant Chocolat, chantilly, amandes effilées	10
Crème brûlée, gousse de vanille	10
Sélection de fromages du Hâloir	12
Café Gourmand	12

NOS FOURNISSEURS CLODOALDIENS/HAUTS DE SEINE

La Boucherie “Meyer”
La Fromagerie “Le Hâloir”
La Boulangerie “S. Monté”
La Cave à Vins “Les Vignes de Toni”
La Torréfaction “Seggali”
L’Herboristerie “Hypsosome”
Restaurant “Le Quai de Meudon”