

Menu

Le Choiseul

Le Choiseul

22 avenue du Centre

78180 Montigny le Bretonneux

Lechoiseul@gmail.com

01 34 89 81 98

Prix net en euros, taxes et service compris

APERITIFS

| | |
|--------------------------------|-----|
| Ricard, Pastis 51 2cl | 4.0 |
| Martini rosso,bianco 4cl | 4.5 |
| Porto, blanc, rouge 4cl | 4.5 |
| Suze 4cl | 4.0 |
| Gin, Vodka, Rhum 4cl | 6.0 |
| Kir au vin blanc 12cl | 4.0 |
| Mûre, cassis, pêche, framboise | |
| Kir Royal 15cl | 9.0 |
| Coupe de Champagne 15cl | 8.0 |

WHISKIES 4cl

| | |
|-------------------------------|------|
| Clan Campbell 4cl | 7.0 |
| Jack Daniel's 4cl | 8.0 |
| Whisky talisker 10 ans,Cardhu | 9.00 |
| Aberlour 10 ans 4cl | 9.00 |
| Yushan, cool lla 12 ans | 11.0 |
| Chivas 12ans 4cl | 10.0 |
| Chivas 18 ans 4cl | 12.0 |

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

4cl d'alcool

| | |
|---|------|
| Americano maison | 6.9 |
| Martini bianco et rosso, campari | |
| Spritz Apérol | 8.0 |
| Apérol, soda, vin blanc pétillant | |
| Moscow mule vodka, ginger beer, Jus de citron . | 8.0 |
| Tequilla Sunrise | 7.5 |
| Tequilla, orange, grenadine | |
| Pina Colada | 7.50 |
| rhum, lait de coco, ananas | |
| Gin tonic | 7.50 |
| (gin, Schweppes, sirop de sucre de canne) | |
| Mojitto rhum, citron vert | 8.00 |
| Sucre de canne, menthe fraîche | |

COKTAILS SANS ALCOOL : 6.5

PARADISE (jus d'orange, pamplemousse, jus de fraise)

Virgin Mojito menthe fraîche
Citron vert, sucre de canne, soda

BIERES

| | | |
|------------------|------|------|
| PRESSION | 25cl | 50cl |
| Primus | 4.2 | 7.50 |
| Super 8 blanche | 4.5 | 7.90 |
| Tongerlo lux | 4.5 | 7.90 |
| Bière du moment | 4.8 | 8.00 |
| Panaché, Monaco | 4.0 | 7.00 |
| Twist,Demi-pêche | 4.0 | 7.00 |
| Picon bière | 4.5 | 8.00 |
| Lecastor IPA | 4.5 | 7.50 |
| Charles Quint | 4.6 | 8.50 |

BOUTEILLES

| | |
|------------------------|-----|
| Heineken 25cl | 4.2 |
| Duvel blonde 33cl | 5.0 |
| Pelforth Brune 33cl | 4.5 |
| Desperados 33cl | 5.0 |
| Bière sans alcool 33cl | 4.0 |
| Bière du moment 33cl | 4.0 |
| Leff blonde 33cl | 4.2 |
| Westmalle Tripel 33cl | 5.5 |
| Levrette blonde 33cl | 5.0 |

SOFT

| | |
|--|-----|
| Jus de fruits Pago | 4.0 |
| ananas, abricot, pamplemousse pomme, orange, tomate, fraise | |
| Jus de fruits pressés | 4.5 |
| orange, citron, pamplemousse | |
| Soda 33cl | 4.0 |
| coca-cola, Schweppes, Orangina, Fanta perrier, limonade, ice Tea, oasis, diabolos | |

EAUX MINERALES

| | | |
|------------------------|------|-------|
| | 50cl | 100cl |
| Vittel, Evian | 4.50 | 4.50 |
| Badoit, San Pellegrino | 4.50 | 6.50 |

DIGESTIFS 4CL

| | |
|-------------------------------------|------|
| Bas Armagnac, Cognac | 7.00 |
| Get 27, Get 31, Malibu | 7.00 |
| Baileys, Grand Marnier, Cointreau | 7.00 |
| Pamplemousse, citron, sirop de fra | |
| Vieux Rhum: (Don papa, Diplomatico) | 9.00 |
| Eaux-de-vie | 7.00 |
| mirabelle, poire, prune, calvados | |

Prix net en euros, taxes et service compris

LES ENTREES

| | |
|--|--------|
| Assiette de saumon gravlax et toasts | 11.50€ |
| Le classique œuf dur mayonnaise | 6.00€ |
| Croustillant de chèvre chaud, miel et noix | 7.50€ |
| Farandole de charcuterie et condiments | 7.50€ |
| Foie gras de canard, chutney de figues fraîches. | 13.00€ |
| Salade de burrata, pistou et tomate d'antan | 10.00€ |
| Entrée du jour | 6.00€ |

LES PLATS

| | |
|---|---------|
| Noix d'entrecôte grillée (charolais) 250gr, frites maison | 23.60€ |
| Pièce du boucher grillé selon le marché 180gr, sauce au poivre et gratin dauphinois | 17.20 € |
| Tartare de bœuf non préparé, frites et salade. | 16.50€ |
| Véritable Andouillette AAAAA grillée, à la dijonnaise et frites | 16.50€ |
| Pavé de saumon rôti, sauce beurre blanc et riz parfumé | 17.00€ |
| Dos de cabillaud rôti, sauce vierge et tian de légumes | 18.50€ |
| Tartare de saumon à la mangue fraîche et fines herbes, frites et salade | 16.90€ |

LES BURGERS

| | | |
|--|------------------|--------|
| Choiseul burger (haché de bœuf, salade, tomate, tomme de Savoie et sauce tartare, galette de pomme de terre) | Supp bacon 1.00€ | 17.00€ |
| Véggie burger (galette de soja et pomme de terre, compotée d'oignons, Sauce aux herbes fraîches) | | 15.50€ |
| Chicken burger (poulet pané, tomate, compotée d'oignons, cornichons et sauce burger) | | 16.00€ |

NOS PÂTES

| | |
|--|--------|
| Linguine carbonara minute. | 16.50€ |
| Tortellini aux trois fromages, parmesan. | 16.50€ |
| Linguine à la crème de truffes. | 18.50€ |

LES SALADES

| | |
|---|--------|
| Salade de melon à l'Italienne (Burrata, jambon de pays, melon, tomate et salade) | 17.00€ |
| César salade (Salade, tomate, œuf dur, blanc de poulet, croûtons, parmesan et sauce césar) | 16.00€ |
| Salade de légumes grillés façon antipasti (Salade, aubergines, poivrons, courgettes et artichauts) | 15.50€ |
| Salade bergère (Salade, croustillant de chèvre chaud, lardons, pomme de terre et noix) | 16.00€ |
| Choiseul salade (Salade, avocat, tomate, saumon fumé, crevette, citron et crème de ciboulette) | 17.50€ |
| Salade parisienne (Salade, tomate, œuf dur, emmental, jambon blanc et pomme de terre) | 16.50€ |

LES VINS

VERRES, PICHETS

| | Verre 14cl | pot 25cl | pot 50cl |
|--|---------------|-------------|-------------|
| BLANCS | | | |
| Alsace AOC Hans Schaeffer Gewurztraminer | 4.30€ | 7.10€ | 13.60€ |
| IGP, Pays d'OC Sauvignon, Saint-Clair | 4.00€ | 6.00€ | 11.00€ |
| IGP, Pays d'OC Chardonnay | 4.20€ | 6.50€ | 12.00€ |
| IGP, Cote de Gascogne (moelleux). | 5.00€ | | |

ROUGES

| | | | |
|--|-------|-------|--------|
| Brouilly AOC Noel Briday | 4.50€ | 6.00€ | 12.50€ |
| Côtes du Rhône AOC Château de Courac | 4.00€ | 5.50€ | 10.50€ |
| Domaine de Rochebin BOURGOGNE Pinot noir | 5.50€ | | |

ROSE

| | | | |
|-----------------------------|-------|-------|--------|
| IGP du Var Saint-Barthélemy | 4.00€ | 7.00€ | 11.00€ |
| IGP Minuty coté presque île | 5.50€ | | |

VINS EN BOUTEILLE

BLANCS

| | | | |
|--|--|--|--------|
| Alsace AOC Hans Schaeffer Riesling 2020 | | | 27.00€ |
| GAYDA IGP Pays d'Oc viognier 2022 | | | 31.00€ |
| UBY N°3 Côtes de Gascogne Collombard-Chardonnay 2022 | | | 29.00€ |
| Bourgogne COTE CHALONNAISE 'Millebuis' Chardonnay 2022 | | | 28.00€ |
| Menetou-Salon AOP Joseph Mellot Les Thureaux 2021 | | | 35.00€ |

ROUGES

| | | | |
|---|--|--|--------|
| Brouilly AOC Frederic Pastel 2021 | | | 29.00€ |
| Saint-Nicolas de Bourgueil AOC Cuvée du vieux Pressoir 2021 | | | 26.00€ |
| Bordeaux, Moulin de Labordes 2016 | | | 27.00€ |
| Lalande de Pomerol Château des moines 2018 | | | 40.00€ |
| Côtes du Rhône villages AOC Coste Clavelle 2019 | | | 25.00€ |
| Bourgogne AOC Pinot noir Domaine de Rochebin 2021 | | | 30.00€ |
| PIC Saint Loup AOP Haut-Lirou LES COSTES 2020 | | | 35.00€ |
| CROZES HERMITAGES Les hauts granites 2020 | | | 45.00€ |
| Saint Chinan Gerard Bertrand 2019 | | | 28.00€ |

ROSES

| | | | |
|--|--|--|--------|
| IGP Ile de Beauté SAN PIERU 2022 | | | 28.00€ |
| Côtes de Provence AOP domaine Minuty (côté presque île) 2022 | | | 39.00€ |
| Côtes de Provence AOC Secret d'Esperelles 2022 | | | 25.00€ |

N'HESITEZ PAS A CONSULTER NOTRE LISTE DES VINS DU MOMENT

CHAMPAGNE AOC

A.BARTEL Brut 75cl

60.00€

Prix net en euros, taxes et service compris

LES PLANCHES A PARTAGER :

| | |
|----------------------------|--------|
| Planche de charcuteries | 15.00€ |
| Planche mixte | 16.00€ |
| Planche de fromage affinés | 16.00€ |

LES SNACKS

| | |
|--------------------|--------|
| Croque Monsieur | 11.50€ |
| Croque Madame | 12.50€ |
| Croque au Saumon | 14.00€ |
| Steak haché frites | 12.00€ |

FORMULE PETIT DEJEUNER

1 boisson chaude + 1 Jus de fruit + 1 viennoiserie ou tartine 5.80

FORMULE DU MIDI

ENTREE + PLAT + DESSERT 20.50€

ENTREE+ PLAT OU PLAT + DESSERT 18.50€

PLAT UNIQUE 15.50€

SUGGESTIONS

Menu du 23 octobre 2023

ENTRÉES :

- Terrine de saumon et condiments.
- Salade de gésiers et pommes de terre.

PLATS :

- Cuisse de pintade et son jus, pommes de terre rôties.
- Papillote de lieu noir et ses légumes de saison.

DESSERTS :

- Tarte aux pommes maison.
- Crème caramel

Prix net en euros, taxes et service compris

LES DESSERTS

| | |
|--|-------|
| Café gourmand | 8.00€ |
| The gourmand | 8.50€ |
| Brownie au chocolat et sa crème Anglaise | 6.50€ |
| Cheesecake au citron | 6.50€ |
| Crème brûlée à la vanille de bourbon | 6.00€ |
| Trio de fromages affinés | 8.00€ |
| Tiramisu du moment | 6.50€ |
| Profiteroles et chocolat chaud | 7.50€ |
| Baba au rhum | 8.00€ |

NOS GLACES

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Coupe liégeois (café ou chocolat) | 7.50€ |
| Trio exotiques | 7.50€ |
| Coupe une boule | 2.50€ |
| Coupe deux boules | 4.50€ |
| Coupe trois boules | 6.50€ |
| Coupe colonel | 8.50€ |

MENU PITCHOUNE 12.00€

1 boisson (soda ou jus de fruit)

+

Plat (nuggets, steak haché ou jambon)

+

Dessert (Compote du jour ou 1 boule de glace)