

Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

French cheese plater

13 €

FRAISES OU FRAMBOISES, CRÈME FOUETTÉE

Strawberries or raspberries with whipped cream

10 €

PETIT SABLÉ CITRON ET FLEURS DE PENSÉES

Lemon shortbread with pansies flower

13 €

BRIOCHE PERDUE, GLACE VANILLE

Brioche pudding with vanilla ice cream

15 €

FRAISES DE CHAILLY, MERINGUE COCO, CRÈME MASCARPONE

Chailly strawberries, coconut meringue and mascarpone cream

15 €

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Dark chocolate mousse

13 €

GLACES ET SORBETS 3 BOULES :

(VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, PISTACHE, FRAISE, CITRON, MANGUE)

Ice cream & Sorbet – 3 scoops

(Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, strawberry, lemon, mango)

10 €

BRASSERIE

Paris Longchamp

HIPPODROME

Planches à partager

Pour 2 à 4 personnes

PLANCHE DE CHARCUTERIES ARTISANALES (200gr / 400gr)

Platter of traditional cold meats

23 / 36 €

SARDINES LA BELLE-ILOISE

Belle-Iloise sardines

15 €

BOTTE DE RADIS CROQUE AU SEL DE FRANCIS TREMBLAY

Bunch of radishes seasoned with Francis Tremblay salt

12 €

PLANCHE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS (200gr / 400gr)

Regional cheeses board

23 / 36 €

Toutes nos planches sont servies avec du beurre ISIGNY doux ou demi-sel

ASPERGES BIO DE LA FERME DE LANGEVINE, SAUCE HOLLANDAISE

Organic Langevine Farm asparagus with hollandaise sauce

16 €

ARTICHAUT ENTIER, VINAIGRETTE AU PARMESAN

Whole artichoke, parmesan vinaigrette

12 €

CALAMARS SAUTÉS À L'AIL ET AU PERSIL

Squid sautéed in garlic and parsley

11 €

CARPACCIO DE BAR, AGRUMES ET CIBOULETTE

Sea bass carpaccio with citrus and chives

17 €

TARTARE DE VEAU FRANÇAIS AU CITRON ET NOISETTES

French veal tartare with lemon and hazelnuts

19 €

NIÇOISE

Salade niçoise

25 €

CÉSAR POULET DU GÂTINAIS

Caesar salad with Gâtinais chicken

25 €

Entrées

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU, POMMES FRITES

Hand-carved Charolais beef tartare with fries

24 €

FILETS DE BAR, POÊLÉE DE LÉGUMES, JUS DE VIANDE

Fillet of sea bass with pan-fried vegetables and meat juice

29 €

POULET DU GÂTINAIS FUMÉ AU FOIN, CAROTTES MULTICOLORES

Hay-smoked Gâtinais chicken with multi-coloured carrots

26 €

ENTRECÔTE 300G, SAUCE BÉARNAISE ET FRITES MAISON

Rib steak, bearnaise sauce and home fries

35 €

LINGUINE, LÉGUMES GRILLÉS ET OSSAU IRATY

Linguine, grilled vegetables and ossau iraty cheese

23 €

MI-CUIT DE THON AUX LÉGUMES CROQUANTS ET ACIDULÉS, SAUCE VIERGE

Semi-cooked tuna with crunchy, tangy vegetables

29 €

SUPPLÉMENTS GARNITURES :

POMMES FRITES, SALADE VERTE, HARICOTS VERTS

Extra sides: fries, green salad, green beans

+ 5 €

Et aussi ... les plats à partager

Pour un déjeuner ou un dîner comme à la maison, en famille ou entre amis, réservez les plats à partager tous les jours de la semaine (plat + desserts). Minimum 48h avant et hors jours de course.

PLAT AU CHOIX

(pour 4 personnes)

BAR ENTIER RÔTI

90€ (supp 25€/pers)

POULET RÔTI DU GÂTINAIS

65€ (supp 17€/pers)

GIGOT D'AGNEAU RÔTI À LA SARRIETTE

80€ (supp 20€/pers)

RÔTI DE BŒUF CLOUTÉ À L'AIL

80€ (supp 20€/pers)

Accompagnements : Pommes de terre grenailles rôties à la sauge, haricots verts et salade

DESSERTS INCLUS

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

PLATEAU DE FRUITS

Grandes salades

L::

Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.

Origine des viandes France. Cuisine « fait maison ». La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible

Plats