

Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

French cheese plater

13 €

FRAISES OU CERISES, CRÈME FOUETTÉE

Strawberries or cherries with whipped cream

13 €

TOUT CITRON, SABLÉ, CRÈME ET SORBET CITRON

All lemon, shortbread, cream and lemon sorbet

12 €

BRIOCHE PERDUE, GLACE VANILLE

Brioche pudding with vanilla ice cream

16 €

FRAISES, GLACE VERVEINE ET CRUMBLE NOISETTE

Strawberries, verbena ice cream and hazelnut crumble

14 €

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Dark chocolate mousse

16 €

CLAFOUTI CERISES, GLACE YAOURT

Cherry Clafoutis, yoghurt ice cream

16 €

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

À partager

Pour 2 à 4 personnes

PLANCHE DE CHARCUTERIES ARTISANALES OU MIXTE (200gr / 400gr)*Platter of traditional cold meats*

28€ / 36€

SARDINES LA BELLE-ILOISE*Belle-Iloise sardines*

16 €

BOTTE DE RADIS CROQUE AU SEL DE FRANCIS TREMBLAY*Bunch of radishes seasoned with Francis Tremblay salt*

14 €

MELON, FLEUR DE SUREAU ET POIVRE DE SICHUAN*Melon, elderflower and Sichuan pepper*

16 €

*Toutes nos planches sont servies avec du beurre ISIGNY doux ou demi-sel***BURRATA D'ILE DE FRANCE, BASILIC ET TOMATES ANCIENNES***Burrata from Ile de France, basil and old tomatoes*

17 €

ARTICHAUT ENTIER, VINAIGRETTE AU PARMESAN*Whole artichoke, parmesan vinaigrette*

14 €

CALAMARS SAUTÉS À L'AIL ET TOMATES CONFITES*Sautéed squid with garlic and candied tomatoes*

14 €

CARPACCIO DE BAR, LÉGUMES CROQUANTS, CÉLERI ET POMME VERTE*Sea bass carpaccio, crunchy vegetables, celery and green apple*

17 €

TERRINE MAISON*Homemade terrine*

16 €

NIÇOISE*Salade niçoise*

25 €

CÉSAR POULET*Caesar salad with chicken*

25 €

SALADE AUX DEUX QUINOAS FRANÇAIS*French quinoa salad*

25 €

Entrées

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU ET FRITES MAISON*Hand-carved Charolais beef tartare and homemade fries*

25 €

FILETS DE BAR, LÉGUMES CROQUANTS ET ACIDULÉS, SAUCE VIERGE*Sea bass fillets, crisp and sour vegetables, virgin sauce*

29 €

POULET DU GÂTINAIS FUMÉ AU FOIN, CRÉMEUX CAROTTE ET POMME ANNA*Hay-smoked Gâtinais chicken with, creamy carrot and Anna potatoes*

27 €

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 BASQUAISE ET POLENTA CRÉMEUSE*Half-cooked Basque tuna and creamy polenta*

29 €

SUPPLEMENTS GARNITURES :**FRITES MAISON, SALADE VERTE, POMME ANNA, HARICOTS VERTS***Extra sides: home fries, green salad, ANNA potatoes, green beans*

+ 6 €

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****CLAFOUTI AUX CERISES**

Grandes salades

*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*