



Living - Room

Palaiseau

Le Chef Julien médaillé Papilles d'Or vous propose

Entrées



Entrée du jour à l'ardoise valable le midi uniquement sauf le samedi	7€
Bulots aux aromates, 250 grs, mayonnaise maison	9€
½ Tourteau 450 grs	11€
6 huîtres de Cancale n°3 médaille d'argent 2024 au Concours Régional Agricole	13€
Assiette iodée 3 huîtres, 2 crevettes, 1 portion de bulots, 1 langoustine	15.50€
6 Crevettes roses Bio , mayonnaise maison	12€
6 Langoustines	18€
½ Homard , bleu canadien ou européen selon arrivage	30€
Crevettes croustillantes en kadaïf* , roquette et sauce vierge thaï	14€
Mille-feuille au saumon , sauce cocktail, guacamole, tortillas* toastées	12.50€
Camembert pané , lard grillé, confiture de cerises noires, oignons frits*, salade verte	12.50€
Ravioles de Royans à la crème de Truffe, tuile craquante de Grana Padano 	10€
Velouté de riz à l'ail confit , chiffonnade de speck, et tomates cerises pomme d'amour	9€
Mischiato de tomates ancienne et mozzarella di Bufala , pesto, crumble* thym citron, parmesan 	12€

Risques d'allergènes* : Présence d'arachide, fruits à coques, sésame, soja, gluten, farine de maïs, tournesol

Plats coté Rivage

L'Ecailler (1 pers) :	37€
4 Huîtres de Cancale n°3, 3 Crevettes roses Bio, 1/2 tourteau, 1 portion de bulots, 2 Langoustines	
Le Crustacé (1 pers) :	55€
1/2 homard, 1/2 tourteau, 4 Crevettes roses Bio, 1 portion de bulots, 2 langoustines	
Le Navigateur (2 pers) :	75€
12 Huîtres de Cancale n°3, 6 Crevettes roses Bio, 1 tourteau entier, 1 portion de bulots, 4 langoustines	
Plateau dégustation (1 pers)	55€
6 Huîtres de Cancale n°3, 1 tourteau entier, 2 langoustines, 4 Crevettes roses Bio, 1 portion de bulots.	
Plateau Living-room (2 pers)	120€
8 Huîtres de Cancale n°3, 1 homard, 1 tourteau entier, 4 langoustines, 10 Crevettes roses Bio, 1 portion de bulots.	
Plateau Signature (2/3 pers)	169€
24 Huîtres de Cancale n°3, 1 homard, 1 tourteau entier, 6 langoustines, 12 Crevettes roses Bio, 1 portion de bulots.	

Plateaux sur mesure

6 Huîtres de Cancale n°3	13€
Homard	52€
Demi-homard	30€
Tourteau entier	22€
Demi-tourteau	11€
3 Langoustines	9€
4 Crevettes roses Bio	8€
Portion de bulots	9€

Nos Huîtres sont médaillées d'argent 2024 au Concours régional agricole

Tous nos plateaux de crustacés sont frais et cuits maison servis avec du beurre demi-sel, de la mayonnaise maison, du vinaigre à l'échalote, des citrons et du pain de seigle artisanal

Plats côté Terre

Plat du jour à l'ardoise valable le midi uniquement sauf le samedi	17€
Tartare de bœuf thaï préparé (viande FR), jaune d'œuf, pousse de soja, gingembre, piment Shakira, cacahuètes*, pommes frites maison, salade	22€
Magret de canard , crème de balsamique au porto, polenta au Saté*, piperade de poivrons	25€
Côtelettes d'agneau au Saté* , pommes frites maison et salade verte	21€
Entrecôte de bœuf , sauce poivre, pommes frites maison, salade verte	22€
Filet de bœuf racé Simmentale , piperade de poivrons, polenta au Saté*, sauce aux choix	31€
Côte de bœuf racé Aubrac maturée , 2 pers (≈1 kg) os à moelle, pommes frites maison, salade verte, sauce au choix	89€
Côte de bœuf 1 pers (≈600g/700g) os à moelle, pommes frites maison, salade verte, sauce au choix	36€
Burger Living-Room , viande hachée (≈180g), cheddar tranché, oignons frits*, compotée d'oignons, roquette, crème gorgonzola, pommes frites maison, salade verte	21€
VIP Burger , viande hachée (≈180g), escalope de foie gras, cheddar tranché, oignons frits*, tomates, roquette, crème gorgonzola, pommes frites maison, salade verte	23€
Ravioles de Royans , crème de Truffe, tuile craquante de Grana Padano 	19€

Suppléments Sauces : poivre, roquefort, crème gorgonzola, crème balsamique au porto, sauce vierge thaï 1€

Suppléments garnitures : pommes frites maison, salade verte, piperade de poivrons, polenta* crémeuse au saté* et parmesan 3€

Risque d'allergènes* : Présence d'arachide, de fruits à coques, sésame, soja, gluten, farine de maïs, tournesol

Plats côté Mer

Plat du jour à l'ardoise valable le midi uniquement sauf le samedi	17€
Black Salmon Burger , escalope de saumon mariné Teriyaki, pommes frites maison, salade, tomates, crème de gorgonzola	22€
Poisson de la Criée , sauce vierge thaï, polenta au Saté*, tomates cerises	21€
Chipirons , piperade de poivrons, crème de balsamique au porto	23€
Poulpe , mariné pili-pili et miel fermenté, polenta au Saté*, sauce vierge thaï	23€
½ Homard rôti au four (bleu, canadien ou européen selon arrivage) sauce vierge thaï, piperade de poivrons, polenta au Saté*	35€
Homard entier rôti au four (bleu, canadien ou européen selon arrivage) sauce vierge thaï, piperade de poivrons, polenta au Saté*	54€
Suppléments Sauces : poivre, roquefort, crème gorgonzola, crème balsamique au porto, sauce vierge thaï	1€
Suppléments garnitures : pommes frites maison, salade verte, piperade de poivrons, polenta* crémeuse au saté* et parmesan	3€

Plats côté Jardin

Caesar , poulet grillé, œuf dur, salade romaine, sauce Caesar, croutons de pain*, tomates cerises, copeaux de parmesan	18€
Crevettes croustillantes , saumon fumé, roquette, mangue, crevettes en kadaïf*, balsamique réduit	22€
Caprese , tomates ancienne, pesto, mozzarella di Bufala, roquette, crumble* de parmesan, balsamique réduit	20€
Normande , camembert, charcuterie, tomates ancienne, croutons de pain*, confit d'oignons et oignons frits*, salade verte	21€

Risque d'allergènes* : Présence d'arachide, de fruits à coques, graines de lin, graines de courge, tournesol

La cheffe pâtissière Laura médaillée Papilles d'Or vous propose :

Desserts

Dessert du jour à l'ardoise valable le midi uniquement, sauf le samedi	7€
Mille-feuille renversé , crème diplomate vanille Bourbon, confit de fraise et Sumac, fraises fraîches	12€
Ananas rôti au thym citron , gel au citron vert, chantilly au citron vert, tuile feuilletée croustillante	11€
Délice aux fruits rouges , crème légère au cassis, confit aux fruits rouges, granola* maison	11€
Finger café passion , crème au café, confit à la passion, croustillant caramel* et sa génoise	12€
Fondant au chocolat cœur coulant façon « Mamie Zaza »	12€
Le fameux choux craquelin* façon « Profiterole »	12€
Café/thé gourmand*	12€
Champagne gourmand*	16€
Trilogie de fromages	12€

Glaces & Sorbets artisanales des Alpes

Dame Blanche* : glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison, amandes effilées	10€
La New Yorkaise* : Brownies, glace vanille, chocolat, cookies nuts, noix de pécan, pépites caramélisées, chocolat chaud, chantilly maison	11€
Glace Poire William : Sorbet poire et alcool de poire	10€
Glace Colonel : Sorbet citron et Vodka	10€
Glaces & Sorbets à l'unité Chocolat, vanille, café, caramel* beurre salé, poire, citron vert, fraise, cookies nuts, passion	3€

Menu Enfant

Plat : Steak haché frais de bœuf ou Nuggets de poulet** ou Poisson du marché accompagné de pommes frites maison	12.50€
Dessert au choix : 2 boules de glace, chou craquelin façon profiterole, ananas rôtie	

Risque d'allergènes* : Présence d'arachide, de fruits à coques, graines de lin, graines de courge, tournesol

**ce produit peut être surgelé

Living - Room

Palaiseau



Formule express

Valable à l'ardoise midi uniquement sauf samedi

Plat du jour	17€
Entrée, plat ou plat, dessert	21€
Entrée, plat et dessert	25€

Tous nos mets sont préparés par nos soins.

Nos produits frais proviennent de petits fournisseurs locaux, établis sur les Miroirs de Rungis,

gage de qualité!!!

