




# 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€
6 huitres de Cancale n°3 médaille d'argent 2024 au Concours Régional Agricole	13€
6 Crevettes roses Bio, mayonnaise maison	12€
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€


### 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€
Poulpe, mariné pili-pili et miel fermenté, polenta au Saté*, sauce vierge thaï	23€
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€

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

# Plats côté Terre

---

<b>Plat du jour</b> à l'ardoise valable le midi uniquement sauf le samedi	17€
<b>Tartare de bœuf thaï</b> préparé (viande FR), jaune d'œuf, pousse de soja, gingembre, piment Shakira, cacahuètes*, pommes frites maison, salade	22€
<b>Magret de canard</b> , crème de balsamique au porto, polenta au Saté*, piperade de poivrons	25€
<b>Côtelettes d'agneau au Saté*</b> , pommes frites maison et salade verte	21€
<b>Entrecôte de bœuf</b> , sauce poivre, pommes frites maison, salade verte	22€
<b>Côte de bœuf</b> 1 pers ( 600g/700g) os à moelle, pommes frites maison, salade verte, sauce au choix	36€
<b>Burger Living-Room</b> , viande hachée ( 180g), cheddar tranché, oignons frits*, compotée d'oignons, roquette, crème gorgonzola, pommes frites maison, salade verte	21€
<b>VIP Burger</b> , viande hachée ( 180g), escalope de foie gras, cheddar tranché, oignons frits*, tomates, roquette, crème gorgonzola, pommes frites maison, salade verte	23€
<b>Ravioles de Royans</b> , crème de Truffe, tuile craquante de Grana Padano 	19€
<b>Suppléments Sauces</b> : poivre, roquefort, crème gorgonzola, crème balsamique au porto, sauce vierge thaï	1€
<b>Suppléments garnitures</b> : pommes frites maison, salade verte, piperade de poivrons, polenta* crémeuse au saté* et parmesan	3€

# Plats côté Jardin

---

<b>Caesar</b> , poulet grillé, œuf dur, salade romaine, sauce Caesar, croutons de pain*, tomates cerises, copeaux de parmesan, oignons frits	18€
<b>Océane</b> , saumon fumé, roquette, mangue, crevettes en kadaïf*, balsamique réduit, vinaigrette lait de coco façon ceviche	22€
<b>Normande</b> , 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, sésame, soja, gluten, farine de maïs, tournesol

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

## *Desserts*

---

<b>Dessert du jour</b> à l'ardoise valable le midi uniquement, sauf le samedi	7€
<b>Mille-feuille renversé</b> , crème diplomate vanille Bourbon, confit de fraise et Sumac, fraises fraîches	12€
<b>Fondant au chocolat</b> cœur coulant façon « Mamie Zaza »	12€
<b>Le fameux choux craquelin*</b> façon « Profiterole »	12€
<b>Café/thé gourmand*</b>	12€
<b>Champagne gourmand*</b>	16€
<b>Trilogie de fromages</b>	12€

## *Glaces & Sorbets artisanales des Alpes*

---

<b>Dame Blanche*</b> : glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison, amandes effilées	10€
<b>La New Yorkaise*</b> : Brownies, glace vanille, chocolat, cookies nuts, noix de pécan, pépites caramélisées, chocolat chaud, chantilly maison	11€
<b>Glace Poire William</b> : Sorbet poire et alcool de poire	10€
<b>Glace Colonel</b> : Sorbet citron et Vodka	10€
<b>Glaces &amp; Sorbets à l'unité</b> 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 <b>ou</b> plat, dessert	21€
Entrée, plat <b>et</b> dessert	25€

*Tous nos mets sont préparés par nos soins.*

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

*gage de qualité!!!*

