



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

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€
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€

Plats côté Jardin

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

gage de qualité!!!

