

# Cocktails



**ELIXIR** Création du Barman, prix à l'ardoise

- MOJITO, MOJITO Fraise ou Passion** Rhum Bacardi Carta Oro, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda
- MARGARITA** Tequila Camino Real, triple sec, jus de citron
- CAIPIRINHA** Cachaça, quartier de citron vert, sucre de canne
- PINA COLADA** Rhum agricole, crème de coco, jus d'ananas
- PLANTEUR** Rhum agricole, jus de goyave, jus de passion, jus d'ananas, citron
- PLANTEUR "FIRE"** Jack Daniel's fire, sirop de vanille, citron, jus d'ananas, jus de passion
- SEX ON THE BEACH** Vodka Eristoff, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry
- RUSSIAN BANANA** Vodka, Purée de banane, sirop de vanille, jus passion et ananas 10.00€
- TEQUILA SUNRISE** Tequila Camino Real, jus d'orange, grenadine
- COSMOPOLITAIN** Vodka Eristoff, triple sec, citron, jus de cranberry
- TI'PUNCH** Rhum agricole, sucre de canne, quartier de citron vert
- NEGRONI** Gin Bombay Sapphire, martini rouge, campari
- DAÏKIRI** Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne
- MOSCOW MULE** Ginger beer, vodka Eristoff, citron vert
- CACTUS** Vodka Eristoff, curaçao bleu, jus de passion, sirop de framboise
- CUBA LIBRE** Rhum Bacardi Carta Oro, coca, quartier de citron vert
- BLUE MAÏTAÏ** Rhum Bacardi Carta Oro, Rhum 3 Rivières, Curaçao bleu, citron vert, sirop d'orgeat
- 
- MOJITO ROYAL** Champagne, rhum Bacardi Carta Oro, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne
- MARTINI ROYAL** Martini blanc, champagne, rondelle de citron
- SOUPE DE CHAMPAGNE** Cointreau, jus de citron, sirop de sucre, champagne
- SPRITZ** Apérol/St Germain/Manzana/Limoncello/Campari, Prosecco Martini, eau gazeuse 12.00€
- LONG ISLAND** Vodka Eristoff, rhum Bacardi Carta Oro, triple sec, Tequila Camino Real , Gin Bombay Sapphire, citron vert, coca cola
- SANGRIA PROVENCALE** Vin rosé, Passoa, jus d'orange, sucre
- 
- FRENCH MULE** Vodka grey goose, ginger beer , citron vert
- PATRON MARGARITA** Tequila Patrón, Cointreau, citron vert 14.00€
- PORNSTAR MARTINI** Vodka Grey Goose, purée de fruit de la passion, Passoa, citron vert, sirop de vanille, shooter de champagne

## Apéritifs

- Américano maison** 9cl 9.00€
- J&B** 4cl 6.00€
- Jack Daniel's** 4cl 7.00€
- Kir vin blanc** 17cl 6.00€
- Kir Royal** 17cl 9.50€
- Martini, Porto rouge ou blanc** 4cl 6.00€
- Ricard** 2cl 4.00€
- Suze** cl 8.00€
- Whisky** 4cl 12.00€
- Ardberg, Dalwhinnie, Chivas, Talisker, Japonais 4cl 12.00€
- Rhum, Vodka, Gin, Téquila** 4cl
- Diplomatico, Don papa, Botran, Bumbu, Grey Goose, Bombay sapphire 1er cru, tequila Patron Silver
- Alcool Supérieur** 4cl 14.00€
- Cognac XO, Zacapa, Lagavulin, Vodka, whisky...

Les prix sont en TTC (service compris). L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

# *Bières pression et bouteilles*

---

	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
<b>Grimbergen, 1664</b>	4.50€	7.50€
<b>Brooklin, bière du moment, La Bête</b>	5.00€	8.00€
<b>Monaco</b>	5.00€	8.00€
<b>Picon bière</b>	6.00€	9.00€
<b>Desperados, Grimbergen Rouge, Bière sans alcool - Bouteille 33 cl</b>	6.00€	

## *Shots*

---

<b>B52</b> Kahlua, Bailey's, Cointreau 5cl	6.00€
<b>TEQ'PAF</b> ou <b>KISS COOL</b> (Get 31, Vodka, Curaçao bleu) 4cl	5.00€
<b>1 Mètre de SHOTS</b>	40.00€

## *Digestifs*

---

Calvados, Cognac, Armagnac, Get 27, Get 31, Grappa, Sambuca, Limoncello, Manzanita, Amaretto, Bailey's, Kahlua, Jagermeister 5cl	7.00€
--	-------

## *Mocktails*

---

<b>APPLE MOJITO</b> Menthe fraîche, sucre de canne, jus de pommes, perrier, citron vert	9.00€
<b>VIRGIN COLADA</b> Crème de coco, jus d'ananas	
<b>BORA-BORA</b> Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus de citron vert pressé, sirop de grenadine	
<b>RED JUICY</b> Jus de pomme, de goyave, de cranberry et sirop de fraises	
<b>FRAISE COLADA</b> Jus d'ananas, crème de coco, jus de fraise	

## *Sodas, jus de fruits, eaux, boissons chaudes*

---

<b>Coca cola, Coca zéro, Perrier</b> 33cl	5.00€
<b>Limonade, Schweppes tonic ou Agrumes, Orangina,</b>	5.00€
<b>Fuze tea Pêche ou Menthe citron vert</b> 25 cl	
<b>Jus de fruits (Pomme, Goyave, Cranberry, Orange, Ananas, Tomate, Passion, Fraise)</b> 25cl	5.00€
<b>Red bull</b> 25cl	6.00€
<b>Chateldon</b> 75cl	9.00€
<b>Evian, Badoit, San Pellegrino</b> 50cl	4.00€
<b>Evian, Badoit, San Pellegrino</b> 100cl	6.00€
<b>Café &amp; Déca</b>	2.50€
<b>Chocolat chaud</b>	3.40€
<b>Thé/Infusion</b>	3.50€

Les prix sont en TTC (service compris)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

# Carte des Vins

## Les Rouges AOP



12 CL



37.5 CL



75 CL

### Les Bordeaux

Pessac-Léognan - Château Lafont Menaut	8 €	-	49 €
Lussac Saint-Emilion - Roc de Giraudon	-	14 €	26 €
Côtes de Bourg - Château Grand Chemin	6 €	-	21 €
Moulis - N°2 de Maucaillou	-	-	41 €
Château Maucaillou	-	-	58 €

### Les Bourgognes

Mercurey, Philippe le Hardi	7 €	-	36 €
Côte Chalonnaise - Millebuis Pinot Noir	-	-	26 €
Aloxe-Corton - Domaine Louis Latour	-	-	78 €
Chassagne Montrachet - Vincent Girardin	-	-	61 €
Mercurey 1er Cru - "les Crêts"	-	-	49 €

### Les Rhônes

Vacqueyras - Fontimple	6.50 €	-	28 €
Côtes du Rhône - E.Guigal	-	16.50 €	25.50 €
Crozes-Hermitage - E.Guigal	-	-	39 €
Gigondas - Pierre Amadieu	-	-	41 €
Côte Rôtie - E.Guigal	14 €	-	89 €

### Les Loires

Menetou Salon - Christophe et Guy Turpin	6 €	-	31 €
Saumur-Champigny - Croix de chaintres	-	16.50 €	25.50 €
Sancerre - La Mercy Dieu	-	22 €	43 €

### Autres régions

Pic St Loup, Domaine Pech-tort	-	-	29 €
Brouilly - Château des Tours	-	-	25 €

Les prix sont en TTC (service compris)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

# Carte des Vins

## Les Blancs AOP



12 CL



37.5 CL



75 CL

### Les Bourgognes

Mâcon-Villages - Chardonnay- Cave d'Azé	6.50 €	-	32 €
Chablis 1er Cru - Domaine Laroche - Les Beauroys	9 €	-	52 €
Chassagne-Montrachet - Domaine Bouard Bonnefoy	14 €	-	89 €
Meursault Vieilles vignes Vincent Girardin	-	-	109 €

### Rhône

Condrieu - E.Guigal	-	-	78 €
---------------------	---	---	------

### Les Loires

Menetou Salon - Menetou Salon Morogues	6 €	-	29 €
Sancerre - La Mercy Dieu	-	19 €	38 €

### Alsace - Beaujolais

Alsace - Riesling Tradition	-	-	25 €
Beaujolais - Chardonnay - Château de Corcelles	-	-	25 €

### Sud-Ouest

Pacherenc de Vic-Bilh -Collection Producteur de Plaimont	6.50 €	-	32 €
--	--------	---	------

Les prix sont en TTC (service compris)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

# Carte des Vins

## Les Rosés AOP

### Les Provenances

Côtes de Provence - Vignerons de St Tropez Vue Mer  
Côtes de Provence - Minuty Prestige Rosé  
Bandol - Fief du Moulin



12 CL



37.5 CL



75 CL



150 CL

6 €

-

25 €

-

-

-

36 €

-

-

16 €

29 €

-

### Languedoc

IGP Pays d'Oc - Gris Blanc

6 €

-

26 €

49 €

## Les Champagnes AOP

Veuve Renard de Beaumont Brut

8 €

-

48 €

-

Ruinart Brut

12.50€

-

74 €

-

Ruinart Blanc de Blancs

-

-

130 €

-

Ruinart Rosé

-

-

110 €

-

Dom Pérignon

-

-

400 €

-

Les prix sont en TTC (service compris)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

# Living - Room

## Côté Rivage

### Entrées

<b>Bulots</b> aux aromates, 250 grs, mayonnaise maison	9€
½ <b>Tourteau</b> 450 grs	11€
<b>6 huîtres de Cancale</b> n°3 médaille d'argent 2024 au Concours Régional Agricole	13€
<b>Assiette iodée</b> 3 huîtres, 2 crevettes, 1 portion de bulots, 1 langoustine	15.50€
<b>6 Crevettes roses Bio</b> , mayonnaise maison	12€
<b>6 Langoustines</b>	18€
½ <b>Homard</b> bleu canadien ou européen selon arrivage	30€

### Plats

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

Les prix sont en TTC (service compris).

# 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€

## FRUITS DE MER A EMPORTER & une bouteille de Riesling offerte

*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*

### Coté Enfant (jusqu'à 12 ans)

**Plat au choix**, accompagné de pommes frites maison : 12.50€

Steak haché frais de bœuf

**ou**

Nuggets de poulet\*\*(\*)

**ou**

Poisson du marché

**Dessert au choix :**

2 boules de glace (vanille ou chocolat)

**ou**

Le fameux chou craquelin\* façon « profiterole »

Les prix sont en TTC (service compris).

(\*\*\*)ce produit peut être surgelé

\*Allergènes ici :





# Living - Room

## Palaiseau

### Entrées

#### Starters

• **Suggestion du soir à l'ardoise**

*Evening suggestion à l'ardoise*

• **Rillette de saumon aux herbes et fromage frais, toast et mesclun de salade, oignons frits et pickles.** **11.50€**

*rillette of fresh salmon with fromage frais and herbs, toast and mixed salad, fried onions and pickles*

• **Œuf parfait\*, crème de parmesan, julienne de jambon cru, tétragone vinaigrée** **11.00€**

*Œuf parfait\*, parmesan cream, cured ham julienne, vinegared tetragonia*

• **Camembert\* et lard rôti, confiture cerises, salade** **12.50€**

*Roasted Camembert\* and bacon, cherry jam, salad*

• **Os à moelle rôti au sel de Guérande, vinaigrette condimentée au câpres, cornichons, cébettes et herbes fraîches, toast** **11.00€**

*marrow bone roasted with guérande salt, vinaigrette with capers, gherkins, spring onions and fresh herbs, toast*

• **Ravioles du Dauphiné\* farcies au fromages, crème de truffe & tuile de parmesan** **12.00€**

*Ravioles du Dauphiné\* stuffed with cheese, truffle cream & parmesan tuile* 

• **Tataki de thon au sésame, marinade au soja et sésame, salade wakamé** **12.00€**

*tuna tataki with sesame, soy and sesame marinade, wakame salad*

*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 !!!*

\*Allergènes ici :



Les prix sont en TTC (service compris).





# Living - Room

## Palaiseau

### Plats côté Mer

*Seafood dishes*

#### -Suggestion du soir à l'ardoise

*Evening suggestion à l'ardoise*

- Poisson de la criée\*, mousseline de panais, légumes rôtis, sauce vierge** 22.00€  
*Fish from the fish market, parsnip mousseline, roasted vegetables a virgin sauce*
- Pavé de saumon\*, légumes rôtis, beurre blanc à l'aneth** 22.50€  
*Salmon steak\*, roasted vegetables, dill beurre blanc*
- Black salmon burger\*, saumon mariné teriyaki, cheddar, sauce barbecue, salade, tomates, oignons frits, frites maison** 22.50€  
*black salmon burger, teriyaki marinated salmon, cheddar, homemade barbecue sauce, salad, tomatoes, fried onions, home fries*
- Saumon gravlax à la betterave, condiments acidulés, mesclun de salade et toast** 22.00€  
*gravlax salmon with beetroot, tangy condiments, mixed salad and toast*

### Plats côté Jardin

*Vegetarian Dishes*

- Salade normande\*, camembert rôti, spéculoos pommes Granny en cassolette, charcuterie, tomates, pommes grenailles, carotte** 18.50€  
*Normandy salad, camembert roti, speculoos, granny apples in a cassolette with cold meats, tomatoes, pommes grenailles, carrot*
- Salade Bergère, fromage de chèvre rôti au miel sur toast, lardons grillés, tomates confites, oignons rouges marinés et frits, pommes Granny, noix, salade** 18.00€  
*warm honey roasted goat's cheese on toast, grilled bacon, preserved tomatoes, marinated and fried red onions, granny apples, walnuts, salad*
- Salade océane\* saumon gravlax, rilette de saumon sur toast, 3 crevettes Bio, tomates, carotte, oignons rouges et pickles, œuf dur** 20.00€  
*Ocean salad, salmon gravlax, salmon rilette on toast, 3 organic prawns, tomatoes, carrot, red onions and pickles, hard-boiled egg*

**Suppléments Sauce** : sauce vierge, poivre, roquefort, beurre blanc à l'aneth, barbecue, thym moutarde à l'ancienne

1€

**Suppléments garniture** : mousseline de panais, pommes frites maison, tomates rôtie, légumes rôtis, purée fine aux herbes,

3€

Les prix sont en TTC (service compris).

\*Allergènes ici :





# Living - Room Palaiseau

## Plats côté Terre

### Meat Dishes

- Côte de bœuf grillée\*, os à moelle, frites, salade, sauce roquefort** **39.00€**  
*Grilled prime rib of beef\*, marrow bone, French fries, salad, Roquefort sauce*
- Andouillette 5A\*, sauce moutarde à l'ancienne, frites maison, salade** **22.00€**  
*Andouillette 5A\*, old-fashioned mustard sauce, home fries, salad*
- Living Burger\* au reblochon, compotée d'oignons, salade, tomate, cheddar, sauce barbecue, frites maison** **21.50€**  
*Burger Living\* with Reblochon cheese, onion compote, salad, tomato, cheddar cheese, barbecue sauce, home frie*
- Pièce du boucher racée\*, sauce poivre & purée fine aux herbes fraîches** **22.50€**  
*Butcher's cut\*, pepper sauce & fine mashed potatoes with fresh herbs*
- Suprême de volaille\*, purée fine aux herbes, sauce au thym** **19.50€**  
*Chicken supreme\*, fine herb purée, thyme sauce*
- Tartare de bœuf\* frites maison, salade, échalotes, cornichons et ciboulette** **18.00€**  
*beef tartare, home fries, salad, shallots, gherkins and chives*
- Ravioles du Dauphiné\* farcies au fromages, crème de truffe & tuile de parmesan** **19.00€**   
*Ravioles du Dauphiné\* stuffed with cheese, truffle cream & parmesan tuile*
- Risotto de petits légumes et cébettes, coulis tomate** **17.00€**   
*risotto of baby vegetables and cébettes, tomato coulis*

**Suppléments Sauce** : Sauce Vierge, poivre, roquefort, beurre blanc à l'aneth, barbecue, thym moutarde à l'ancienne 1€

**Suppléments garniture** : mousseline de panais, pommes frites maison, tomate rôtie, légumes rôtis, purée fine aux herbes, 3€

Les prix sont en TTC (service compris).

\*Allergènes ici :





# Côté Gourmand

Nos glaces & sorbets sont artisanales des Alpes

- **Suggestion du soir à l'ardoise** *Evening suggestion à l'ardoise*
- **Tarte choco-cahuètes\*, biscuit sablé au chocolat noir, crème à la cacahuète, Caramel beurre salé, cacahuètes caramélisées** **11.50€**  
*Choco-peanut tart\*, dark chocolate shortbread cookie, peanut cream, Salted butter caramel, caramelized peanuts*
- **Biscuit breton au citron vert\*, crème de mangue, gel citron vert & sa mangue fraîche** **10.50€**  
*Lime Breton biscuit\*, mango cream, lime gel & fresh mango*
- **Finger tatin\*, biscuit moelleux aux noix de cajou, croustillant feuillantine, pommes caramélisées & sa crème aux noix de cajou** **10.50€**  
*Finger tatin\*, soft cashew cookie, feuillantine crisp, caramelized apples & cashew cream*
- **Le fameux choux craquelin\* façon « Profiterole »** **11.50€**  
*The famous cracker "Profiterole" \**
- **Fondant au chocolat\* cœur coulant façon « Mamie ZaZa »** **12.00€**  
*Chocolate hot fudge\* Mamie ZaZa Style*
- **Dame Blanche\* : glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison, amandes effilées** **9.50€**  
*Dame Blanche\*: vanilla ice cream, chocolate sauce, homemade whipped cream, flaked almonds*
- **Glaces & Sorbets (3 boules): Chocolat, vanille, caramel\* beurre salé, poire, citron vert, fraise, passion** **9.00€**  
*Glaces & Sorbets (3 scoops): Chocolate, vanilla, salted butter caramel\*, pear, lime, strawberry, passion fruit*
- **La New Yorkaise\*: Brownies, glace vanille, chocolat, noix de pécan, pépites caramélisées, chocolat chaud, chantilly maison** **12.00€**  
*La New Yorkaise\*: Brownies, vanilla ice cream, chocolate, pecans, caramelized chips, hot chocolate, homemade whipped cream*
- **Café/thé gourmand\* Gourmet coffee/tea** **12.50€**
- **Champagne gourmand\* Gourmet champagne** **15.50€**
- **Coupe colonel, 3 boules sorbet citron vert, vodka** **11.50€**  
*Coupe colonel, 3 scoops lime sorbet, vodka*
- **Coupe poire William's, 3 boules sorbet poire avec alcool de poire William** **11.50€**  
*Coupe poire William's, 3 scoops pear sorbet with William's pear alcohol*
- **Assiette de fromages (sélection du moment) Cheese platter (selection of the moment)** **12.00€**





# Formule Express Midi

Entrée, Plat, Dessert : 25.00 €

Plat du jour : 17 €

Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 22.00 €

*Hors week-end & jours fériés*

## Bières pression et bouteilles

	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
Grimbergen, 1664	4.50€	7.50€
Brooklin, bière du moment, La Bête	5.00€	8.00€
Monaco	5.00€	8.00€
Picon bière	6.00€	9.00€
Desperados, Grimbergen Rouge, Bière sans alcool - Bouteille 33 cl	6.00€	

## Les vins au verre

Pessac-Léognan - Château Lafont Menaut	8 €
Côtes de Bourg - Château Grand Chemin	6 €
Mercurey, Philippe le Hardy	7 €
Vacqueyras - Fontimple	6.50 €
Côte Rôtie - E.Guigal	14 €
Menetou Salon - Christophe et Guy Turpin	6 €
Mâcon-Villages - Chardonnay- Cave d'Azé	6.50 €
Chablis 1er Cru - Domaine Laroche - Les Beauroys	9 €
Chassagne-Montrachet - Domaine Bouard Bonnefoy	14 €
Menetou Salon - Menetou Salon Morogues	6 €
Pacherenc de Vic-Bilh -Collection Producteur de Plaimont	6.50 €
Côtes de Provence - Vignerons de St Tropez Vue Mer	6 €
IGP Pays d'Oc - Gris Blanc	6 €

*Tous nos mets sont préparés par nos soins.*

*Nos produits frais proviennent de petits fournisseurs locaux, établis sur les Min de Rungis,  
gage de qualité!!!*

Les prix sont en TTC (service compris)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.