



LA CARTE DU PETIT PONTOISE


LES ENTRÉES


De nos Jardins

Christophe Latour- Maraicher en Aquitaine

La belle tatin d'artichauts & vieux parmesan 16 

Les premières asperges, façon mimosa 19 


Velouté de potimarrons, chèvre frais à la truffe 19 

Belle salade César /+ écrevisses 14  /21

Cru et cuit


Carpaccio de bar aux agrumes de nos régions, huile d'olive & citron 24


Cuisses de grenouilles rôties au beurre, persil & ail 22


Ceufs mayonnaise, céleri rémoulade 10 

Les Classiques de la Maison

Notre cassolette d'escargots de la ferme de l'Écluse
(par 7) 16 / La grande (par 14) 29

Ravioles de la Drôme, grande tradition « mère
Maury depuis 1885 » gratinées au parmesan 15 

En plat 21 

Le petit camembert de Normandie au lait cru, rôti en
croute d'amandes et miel 15 

Foie gras maison IGP du Sud-Ouest aux figues
séchées des montagnes 25

Assiette de fromages 15

De Marie Quatrehomme -MOF

LES POISSONS

Le Bar à la vanille de Madagascar 32
Purée de pommes de terre maison

Médallions de lotte, jus réduit & palourdes 36
Embeurrée de chou vert

Pêche du jour à l'ardoise

LES VIANDES

La caille rôtie en cocotte, morilles au vin jaune 32
Grenailles de Noirmoutier, asperges rôties

Le Bœuf Charolais
- l'entrecôte maturée (300g) 39
- le tournedos de filet de bœuf (250g) 36
Sauce au poivre & purée de pommes de terre maison

Confit de canard en parmentier & foie gras poêlé 39

Epaulé d'agneau de 7 heures, cuite avec amour 29
Purée de pommes de terre maison & légumes de saison


Joues de cochon au miel de Paris & épices douces 26
Grenailles de Noirmoutier & légumes de saison

Ris de veau en vol-au-vent, champignons de Paris 38
Belle salade de mâche

Les rognons de veau, moutarde de Meaux, servis en
cocotte 25
Grenailles de Noirmoutier & légumes de saison

Garnitures 5

Purée maison - poêlée de légumes de saison -
salade de mâche - pommes de terre grenaille rôties –

 plat végétarien

Liste des allergènes disponible sur demande

MENU MIDI
Du lundi au vendredi (hors jours fériés)
A l'ardoise

Entrée & plat ou plat & dessert 23
Entrée – plat - dessert 29

MENU MIDI
Week-end (hors jours fériés)
A l'ardoise

Entrée & plat ou plat & dessert 27
Entrée – plat - dessert 35

**POUR COMMENCER,
COCKTAILS ET APÉRITIFS...**

Coupe de champagne	14
Coupe de champagne rosé	15
Kir Royal	15
Spritz	10
Spritz Saint-Germain	12
Bloody Mary	12
Dry Martini	12
Suze Tonic	10
Espresso Martini	12
Negroni / Negroni Royal	10/12
Bière de Paris, bouteille	8
Ricard	6
Pastis de Provence Extra <i>Distillerie Desgravières</i>	9
Pastis à la réglisse <i>Distillerie Desgravières</i>	9
Pastis aux épices <i>Distillerie Desgravières</i>	9
Pastis à la verveine <i>Distillerie Desgravières</i>	9

Découvrez aussi notre Cave à Whisky