



10 Avenue Paul Langevin - 92350 LE PLESSIS ROBINSON - Tél. : 01 40 838 838 - Mail : restaurant.parchotel@orange.fr

Les Boissons

Apéritifs

Martini Rouge/Blanc	6CL	5.00
Ricard	2CL	3.50
Americano	8CL	6.50
Vodka	4CL	6.00
Kir Vin Blanc	15 CL	4.00
Kir Royal	15 CL	8.50
Porto	6 CL	5.00
Coupe de Champagne		9.00
Mojito		8.50
Aperol Spritz		6.00

Whiskies

J&B	4CL	6.50
Jack Daniel's	4CL	7.50
Nikka Black	4CL	7.50
Knockando	4CL	7.50
Aberlour	4CL	7.50
Glenfiddich 12 ans	4CL	9.00
Chiva's 18 ans	4CL	12.50

Rhums

Ron Don Papa	4CL	8.50
Diplomatico	4CL	8.50
Botran	4CL	11.00
Zacapa 23 ans	4CL	12.00

Bières

Bouteilles

1664	33CL	4.50
Heineken	33CL	4.50

Pressions

	25 CL	50 CL
Blonde	3.00	5.50
Blonde d'abbaye	3.50	6.50
Desperados	4.50	7.00

Softs

Coca-Cola	33CL	4.00
Coca-Cola Zero	33CL	4.00
Orangina	33CL	4.00
Jus de Fruits	25CL	3.50
Ice-Tea	25CL	3.50
Perrier	33 CL	4.00

Boissons Chaudes

Café	1.90
Décaféiné	1.90
Café Double	2.50
Café Crème	2.50
Thé/infusion	2.50
Chocolat	3.00

Les Eaux

	50CL	1L
Badoit	3.00	4.50
Evian	3.00	4.50

Digestifs

Armagnac	4CL	8.00
Cognac Remy Martin	4 CL	9.50
Bailey's	4 CL	7.00
Get 27 / Get 31	4 CL	7.00

La Veranda

BRASSERIE



Entrées

Foie Gras de Canard Français , Pommes caramélisées et acidulées	11.00
Œuf Cocotte , Champignons rôtis, lardons et mouillettes	8.00
Carpaccio de bœuf Thaï , Condiments Thaï, vinaigrette au sésame,	6.50
Saumon en robe rose , Façon « Gravlax »	10.00
Terrine de campagne , Beurre et cornichons	5.50
Cappuccino de Potimarron , Velouté de potimarron et mousse à la châtaigne	6.50

Viandes

Navarin d'Agneau Fricassée de petits légumes et pommes de terre	17.00
Magret de Canard Cuit à basse température Crème de butternuts et panais rôtis	18.00
Carré de Cochon Cuit à basse température Purée de pommes de terre au thym frais, Poêlée Forestière	17.00
Noix d'Entrecôte 300gr Frites et salades	21.00
Pièce du Boucher Frites et salades	15.00
Tartare de Bœuf : Original, Italien ou Grecque Pommes Pont Neuf et salades	16.00
Trilogie de tartare	17.00

Poissons

Tous nos produits proviennent de la poissonnerie O 'concept situé au Plessis Robinson

Filet de Bar, rôti sur peau Risotto de Risoni et butternuts	20.00
Dos de Saumon, cuit à l'unilatéral Riz pilaf et ratatouille	19.00
Cabillaud, doré au beurre mousseux Mousseline a l'olive noire et concassée de tomates au basilic frais	18.50
Fish & Chips Sauce tartare, frites et salades	15.00

Notre chef de cuisine élabore chaque plat en fonction des associations de saveurs
Sur simple demande toutes nos garnitures peuvent être remplacées par la ratatouille ou riz pilaf

La Veranda

BRASSERIE



Salades

César	14.50
Iceberg, Œuf Dur, Poulet, Tomates cerise, Croutons, Parmesan, Sauce César	
Veggie	15.00
Trévis, Tomates séchées, Chèvre frais, Oignons Rouges, Courgettes, vinaigrette Balsamique	
Fermière	15.50
Mesclun, Œuf poché, Lard fumé, Pomme de terre, comté et vinaigrette Balsamique	

Burgers

Raclette	16.00
(Röstis, steak haché VBF, Fromage à raclette, Jambon de Paris et compotée d'échalotes)	
Classique	14.50
(Steak haché VBF, Sauce Cocktail, Cheddar, Salade, Tomates, Oignons rouges)	
Veggie	16.00
(Steak vegan, Crème de chèvre, Salade, Tomates confites, Oignons rouges)	
Croque-monsieur	11.00
Frites et salades	
Croque-madame	12.00
Œuf au plat, frites et salades	

Pizzas

Margherita	10.00
Base tomate, mozzarella, olives, origan	
Reine	12.00
Base tomate, mozzarella, jambons, champignons	
4 fromages	14.00
Base tomate, mozzarella, fourme d'Ambert, cantal, chèvre	
Parma	15.00
Base tomate. <u>Après cuisson</u> : Roquette, Parmesan, Jambon de Parme, Tomates confites	
Napolitaine	14.00
Base tomate, mozzarella fraîche. <u>Après Cuisson</u> : Roquettes, tomates, Basilic et huile d'olive	
Chèvre Miel	14.00
Base tomate, mozzarella. <u>Après Cuisson</u> : Roquettes, Jambon de parme, mousse de chèvre, Miel, Basilic Frais	
Calzone	14.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignons	

La Veranda

BRASSERIE



Desserts

Ardoise de fromages AOP Assortiment de 3 Fromages, varie selon l'arrivage	7.00
Café gourmand (4 gourmandises)	8.00
Tarte fine aux Pommes Et boule de glace crème de Bresse	7.00
Tiramisu Mascarpone, biscuit cuillère et café	7.00
Crème brûlée La recette originale	9.00
Brioche Façon pain perdu Boule de glace crème de Bresse	7.00
Salade de fruits frais Au basilic et meringue	6.00
Fromage blanc Coulis de fruits exotique et citron vert	5.00

Glaces et Sorbets



**Glacier Meilleur Ouvrier de France
Gérard CABIRON**



1 boule 2.50- 2 boules 4.50 - 3 boules 5.50

Chocolat
Vanille de Madagascar
Caramel beurre salé
Café arabica Colombie

Crème fraiche de Bresse
Passion du Pérou
Sorbet Fraise de SengaSengana
Citron et Basilic

Menu Enfant 10€

Poulet Pané ou Steak haché
&
Garnitures au choix (frites, pâtes ou légumes)

2 boules de glace

La Veranda

BRASSERIE



Nos Vins

Les dates des vins peuvent changées selon les fournisseurs

VINS ROUGES

BORDEAUX	75 CL
COTES DE BOURG Hipster de barbe 2015	25.00
MEDOC Cru Bourgeois Château Lacombe Noiallac 2016	25.00
SAINT EMILION Château Jules Lebegue 2014	31.00
BOURGOGNE	
BOURGOGNE PINOT NOIR Cuvée Signature 2013/2014	34.00
HAUTES COTES DE NUITS D. Durand 2016	46.00
MARSANNAY Domaine Champy 2013/2014	49.00
LANGUEDOC	
PINOT NOIR La Chevalière	21.00
PIC SAINT LOUP Tourtourelle 2016	32.00
SUD OUEST	
MALBEC Original 2018	21.00
CAHORS Domaine Rigal l'Esquisse 2014	23.00
VALLÉE DU RHONE	
VACQUEYRAS AOC Arnoux et fils « J.M Arnoux » 2016	33.00
CROZES HERMITAGES Domaine Ogier les Paillanches 2018	38.00

Vous hésitez à prendre une bouteille ? Sachez que vous pouvez l'emporter en fin de repas.

La Veranda

BRASSERIE



VINS ROSES

PROVENCE

PINK FLAMENGO Domaine de Jarras 19.00

VINS BLANCS

LANGUEDOC

75 CL

IGP COTES CATALANNES Canon du Maréchal 20.00

BOURGOGNE

MACON Villages 2015 34.00

ALSACE

PINOT GRIS Les Petits Grains  33.00

CHAMPAGNE

MONOPOLE Sylver Brut 52.00

NOS VINS AUX VERRES ET CARAFES

BLANC

12 CL

25 CL

50 CL

CHARDONNAY 3.60 6.50 12.00

COTES DU RHONE 4.00 7.50 14.00

COTES CATALANES 4.00 7.50 14.00

MUSCAT / SAUVIGNON 4.00 7.50 14.00

ROUGE

12 CL

25 CL

50 CL

COTES DU RHONE 3.50 6.00 11.00

MALBEC 4.00 7.50 14.00

PINOT NOIR 4.20 8.00 15.00

MEDOC 4.60 9.00 17.00

ROSE

12 CL

25 CL

50 CL

PINK FLAMENGO Jarras 3.00 6.50 12.50

Vous hésitez à prendre une bouteille ? Sachez que vous pouvez l'emporter en fin de repas.

La Veranda

BRASSERIE



Nos Vins

La Veranda

BRASSERIE

