



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

<b>Velouté glacé</b> aux petits pois et menthe, tartine chèvre frais	7.00
<b>Œuf Cocotte</b> , Champignons rôtis, lardons et mouillettes	8.00
<b>Ceviche de dorade</b> , Kiwi et mangue	8.50
<b>Terrine de campagne</b> , Beurre et cornichons	5.50
<b>Tartare de tomates</b> , pêches et burrata	8.50

# Viandes

<b>Suprême de volaille rôti au thym</b>	17.00
Petits pois à la française et purée au thym	
<b>Solomillo de cochon</b>	17.00
Fricassée de champignons, lardons et grenailles	
<b>Tagliatta de bœuf</b>	17.00
Roquette, parmesan, tomates confites et pignons	
<b>Noix d'Entrecôte 300gr</b>	21.00
Frites et salades	
<b>Pièce du Boucher</b>	15.00
Frites et salades	
<b>Tartare de Bœuf : Original, Italien ou Thaï</b>	16.00
Pommes Pont Neuf et salades	
<b>Trilogie de tartare</b>	17.00

# Poissons

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

<b>Dos de Saumon, cuit à l'unilatéral</b>	18.00
Mousseline au basilic et vierge de légumes	
<b>Cabillaud, doré au beurre mousseux</b>	18.50
Riz pilaf et ratatouille	
<b>Fish &amp; Chips</b>	15.00
Sauce tartare, frites et salades	

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

## Salades

<b>César</b>	15.00
Iceberg, Œuf Dur, Poulet, Tomates cerise, Croutons, Parmesan, Sauce César	
<b>Veggie</b>	14.50
Trévisse, Tomates séchées, Chèvre frais, Oignons Rouges, Courgettes, vinaigrette Balsamique	
<b>Chèvre miel</b>	15.00
Lardons, toast, crottin de chèvre, oignon rouge, miel	

## Burgers

<b>Italien</b>	16.00
Steack, crème basilic, parmesan, tomates, jambon de parme	
<b>Classique</b>	14.00
Steak haché VBF, Sauce Cocktail, Cheddar, Salade, Tomates, Oignons rouges	
<b>Veggie</b>	16.00
(Steak vegan, Crème de chèvre, Salade, Tomates confites, Oignons rouges)	
<b>Croque-monsieur</b>	11.00
Frites et salades	
<b>Croque-madame</b>	12.00
Œuf au plat, frites et salades	

## Pizzas

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

# La Veranda

BRASSERIE



## Desserts

<b>Ardoise de fromages AOP</b> Assortiment de 3 Fromages, varie selon l'arrivage	7.00
<b>Café gourmand (4 gourmandises)</b>	8.00
<b>Tarte fine aux Pommes</b> Et boule de glace crème de Bresse	7.00
<b>Crème brûlée</b> La recette originale	9.00
<b>Brioche Façon pain perdu</b> Boule de glace crème de Bresse	7.00
<b>Salade de fruits frais</b> Au basilic et meringue	6.00
<b>Fromage blanc</b> 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

