



restaurant familial • pizzas • grill • burgers



LES CLASSIQUES

Porto rouge ou blanc (7cl).....	3,90
Kir vin blanc (11cl) cassis, mûre, pêche, framboise, cerise.....	3,90
Kir Royal Delamotte (11cl).....	11,00
<i>cassis, mûre, pêche, framboise, cerise</i>	
Ricard (2cl).....	3,90
Jack Daniel's Single Barrel (4cl).....	8,50
Martini Bianco ou Rosato ou Rosso (5cl).....	4,50

LES VINS AU VERRE

Moulin de labordes, Bordeaux AOP.....	6,00
Côtes du Rhône AOP « Pure Garrigue ».....	5,50
Bordeaux AOC « R » de Monsenac.....	3,80
IGP pays d'Oc Chardonnay.....	3,80
Touraine Sauvignon, « Les Roches ».....	6,50
Côtes de Provence AOC, Minuty Prestige.....	9,00
Lubéron rosé AOC « Les Oliviers ».....	3,80

ROUGES AU PICHET	25cl.....	50cl
Bordeaux AOC « R » de Monsenac.....	7,50	13,00
ROSES AU PICHET	25cl.....	50cl
Lubéron rosé AOC « Les Oliviers ».....	7,50	13,00
BLANC AU PICHET	25cl.....	50cl
IGP pays d'Oc Chardonnay.....	7,50	13,00

LES BIERES

	25cl	33cl	50cl
Bière Heineken.....	3,90	4,90	7,50
Desperados Bouteille.....	6,50		

LES SOFTS

Coca, Coca-Zero(33cl).....	3,90
Orangina (25cl), Nestea (20cl).....	3,90
Schweppes Indian Tonic, Agrum' (25cl).....	3,90
Sprite (33cl).....	3,90
Pampryl (25cl).....	3,90
<i>orange, ananas, pamplemousse, abricot, multivitaminé, tomate, fraise, pomme</i>	
Perrier (33cl).....	3,90

COCKTAILS

Americano Maison.....	8,50
Mojito « The Original ».....	9,00
<i>Rhum blanc Bacardi, sucre roux, menthe fraîche, citron vert, Perrier</i>	
Strawberry Mojito.....	9,00
<i>Rhum blanc Bacardi, sucre roux, menthe fraîche, jus de fraise, citron vert</i>	
Apple Mojito.....	9,00
<i>Rhum blanc Bacardi, sucre roux, menthe fraîche, jus de pomme, citron vert</i>	
Caïpirinha.....	9,00
<i>Cachaça, citron vert, sucre roux</i>	
Gin Tonic.....	9,00
Apple Sky.....	9,00
<i>Whisky, sucre, citron vert, jus de pomme</i>	
Sunset Beach.....	9,00
<i>Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de fraise</i>	

SANS ALCOOL

Virgin Mojito (18cl).....	7,50
<i>Jus de pomme, citron vert, menthe fraîche et Perrier</i>	
Virgin Strawberry Mojito (18cl).....	7,50
<i>Jus de fraise, menthe fraîche et Perrier</i>	
Fruity (18cl).....	7,50
<i>Jus d'orange, jus de fraise, jus d'ananas</i>	

EAUX

	50cl	100cl
Vittel.....	4,20	6,00
Eau de Perrier.....	4,20	6,00

Prix nets en euros.

NOS ENTRÉES

- Avocat crevettes *sauce cocktail* 6.80
- Croustillant de crevettes 9.80
- Salade de gésiers 6.80
- Œufs mayonnaise Enfants Terribles 6.80
- Terrine de campagne 6.80
- Croustillant de Camembert 9.80
rôti au miel (150 grs)
- Foie gras de canard, *chutney d'oignons* 14,50



NOS SALADES

- Tartare de tomates, mozzarella 11,90
pesto, parmesan
- Salade de chèvre 12,90
Salade, crottin de chèvre, croûtons, jambon de Parme et tomates cerises, pignons de pin
- Salade César 12,90
Salade, blanc de poulet, tomates, œuf dur, anchois, sauce César
- Salade fraîcheur 13,50
Salade, pomelos, saumon mariné, avocat, tomates cerises



boissons • tapas et planches • entrées • salades



COIN DU BOUCHER

Garniture au choix :
Frites, Salade verte, Pomme purée, Haricots verts

Bavette d'Aloyau 180gr	13.90
Brochette de bœuf mariné aux herbes	13.90
Brochette de poulet grillé aux herbes	13.90
Steak haché Charolais (180grs)	14.90
<i>et son œuf à cheval</i>	
½ Poulet rôti	15.90
Pavé de Rumsteck (180grs) mariné aux herbes	18.90
Escalope de veau Marsala crème et Marsala	21.90
Entrecôte grillée (300grs), sauce Béarnaise	22.90

TARTARE ET CARPACCIO

« Viande de Bœuf V.B.F. »,
Servi avec frites et salade

Tartare de Bœuf Traditionnel -	15,90
Tartare César aller-retour -	15,90
Carpaccio de bœuf -	16,90
(deux assiettes)	
Basilic pesto parmesan	

NOS BURGERS

Cuisinés avec des steaks Charolais 180gr "V.B. F"
Garnis de frites et salade verte – Sauce au choix

L'Aubrac	15,50
<i>Oignons rissolés, tomates, Fourme d'Ambert, coppa</i>	
Le Bacon	15,50
<i>Poitrine fumée, salade, oignons rissolés, cheddar, tomates, sauce cocktail</i>	
Le Terrible	15,80
<i>Poulet mariné, piments doux grillés, crème de Boursin, sauce mexicaine</i>	
Le Royal	16,80
<i>Galettes de pommes de terre, salade, oignons rissolés, poitrine fumée, cheddar, tomates, sauce cocktail</i>	

POISSONS

Cabillaud - 15.90
écrasés de pomme de terre, sauce vierge

Fish and Chips - 14.90
frites mayonnaise

Prix nets en euros.



Les plats «Fait Maison»
sont élaborés sur place à partir
de produits bruts.

NOS PIZZAS

BASE TOMATE

Margherita	8.90
<i>(Sauce tomate, mozzarella)</i>	
Regina	10.90
<i>(Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons)</i>	
Chorizo	11.50
<i>(Sauce tomate, mozzarella, chorizo)</i>	
Végétarienne	12,90
<i>(Sauce tomate, mozzarella, champignons, poivrons grillés, oignons cuisinés, tomates fraîches, aubergines)</i>	
Fermière	12.90
<i>(Sauce tomate, mozzarella, lardons, poulet, cheddar râpé, oignons)</i>	
Calzone	13.00
<i>(Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf)</i>	
Quatre saisons	13.00
<i>(Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, artichauts, olives noires)</i>	
4 fromages	13,00
<i>(Sauce tomate, mozzarella, Gorgonzola, copeaux de parmesan, chèvre)</i>	
Tonno	13.50
<i>(Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, champignons, origan, parmesan)</i>	
Milano	14,50
<i>(Sauce tomate, mozzarella, chiffonnades de jambon cru, copeaux de parmesan, pistou)</i>	
Vesuvio	14.50
<i>(Sauce tomate, mozzarella, chorizo, merguez, jambon de Parme, copeaux de parmesan, roquette)</i>	
Massimo	15.50
<i>(Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, cheddar râpé, Boursin, pistou)</i>	



BASE CREME

San Rémo	12.50
<i>(Crème fraîche, fromage, lard fumé, chèvre, noix, miel, roquette, mozzarella)</i>	
Modena	14,00
<i>(Crème fraîche, fromage, oignons, saumon, tomates cerises, graines de sésame, mozzarella)</i>	
Savoyarde	15.90
<i>(Crème fraîche, mozzarella, jambon de Parme, fromage à Raclette, pommes de terre)</i>	
Supp. garniture	2,00

DESSERTS

Mousse au chocolat.....	6.50
Tiramisu.....	6.50
Gaufre tiède <i>Nutella, Chantilly</i>	6.50
Tarte du Jour.....	6.90
Salade de fruits.....	6.90
Baba au rhum.....	7.90
Moelleux au chocolat.....	7.90
Café et Thé Gourmand.....	8.90
Pavlova aux fruits rouges.....	9.00

NOS GLACES ET SORBETS

Chocolat Liégeois	7.90
<i>2 Boules de glace, sauce chocolat, Chantilly</i>	
Café Liégeois	7.90
<i>2 Boules de glace, sauce café, Chantilly</i>	
Dame Blanche	7.90
<i>Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly</i>	
Banana Split	7.90
<i>Glace vanille, banane, sauce chocolat, Chantilly</i>	
Coupe 2 boules	4.90
<i>parfum au choix</i>	

Vanille, chocolat, caramel beurre salé,
menthe chocolat
Sorbet : framboise, citron, passion

Prix nets en euros.

côté grill • burgers • cornacchos et tartares • poisson • pizzas • desserts

FORMULE MIDI

15,90

*Servie uniquement le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés.
Aucun changement dans le menu.*

Brochette de poulet grillé provençal
ou Pizza du jour ou Bavette d'Aloyau 180gr

...
Tiramisu ou Mousse au chocolat
ou Café gourmand

...
1 Verre de vin ou Heineken 25cl ou Eau minérale 50cl

MENU DU SOIR

27,90

Entrée + Plat + Dessert

Terrine de foie gras ou Croustillant de crevettes
ou salade de Gésiers

...
Bavette d'Aloyau 180gr ou 1/2 Poulet rôti
ou Fish and Chips

...
Tiramisu ou Mousse au chocolat
ou Café gourmand

MENU SPARE

1 partie 32,00
*Du lundi au vendredi soir
hors veilles de jours
fériés et jours fériés
(location chaussures
offerte)*

MENU STRIKE

2 parties 38,00
*Du lundi au vendredi soir
hors veilles de jours
fériés et jours fériés
(location chaussures
offerte)*

MENU PETIT TERRIBLE

(jusqu'à 12 ans)

9,80

Fish and Chips ou Burger ou Pizza bambino

...
Glace surprise
ou Muffin aux pépites de chocolat

...
Boisson gazeuse
ou Jus de Fruits ou Eau

PETIT SPARE

1 partie 15,80
*Du lundi au vendredi soir
hors veilles de jours fériés
et jours fériés (location
chaussures offerte)*

Prix nets en euros.



VINS ROUGES

37,5cl 75cl

BORDELAIS

Château Haut Brignay 2011 Crus Bourgeois Médoc AOP..... **29,00**

Gourmand, aux tannins frais, notes épicées sur un nez de fruits rouges. Finale vanillée.

Victoria II 2012 Second vin du Château Victoria Haut-Médoc AOP..... **31,00**

Nez intense, marqué par des notes balsamiques et boisées.

Moulin de Labordes 2015/16 BORDEAUX AOP..... **15,00 ..24,00**

Des tannins présents et bien mûrs, enrobés par le fruit noir et les épices.

Chapelle de Barbe 2015/16*** Bordeaux-Supérieur AOP..... **25,00**

Nez explosif de fruits noirs aux nuances de cassis et de myrtille relevé par quelques caractères de fleurs délicates

VAL DE LOIRE

Les Chanteraines 2017/18 SAUMUR-CHAMPIGNY AOP **19,00 ..26,00**

Jolie robe rubis intense aux reflets violets. Au nez, des notes de fruits rouges et noirs sont présentes avec netteté, tout comme la framboise, la fraise, la groseille et la mûre.

Touraine Gamay AOP, "Les Terres Blondes", Marionnet 2016..... **24,00**

Croquant et frais, avec du relief et un nez de baies rouges

VALLÉE DU RHÔNE

E. Guigal AOP, «Réserve de Lutèce» 2015/16..... **21,00 ..34,00**

Ce vin à la robe rouge sombre et brillante possède un nez de fruits noirs et de notes d'épices.

En bouche, il est ample avec des tanins arrondis.

Côtes du Rhône AOP, Honoré Laubanel "Pure Garrigue" **22,00**

Ce vin est souple et savoureux. Le grenache, cépage principal, apporte des notes d'épices et de la rondeur

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

Coteaux Bourguignons AOP "Le P'tiot" Pinot Noir/Gamay 2017/18..... **26,00**

D'une belle robe rubis brillant. Nez gourmand de baies rouges et de fruits à noyau. Bien structuré en bouche, tout en gardant souplesse et fraîcheur.

Brouilly AOP, Réserve de Beauvoisie 2017/18..... **22,00 ..31,00**

Le vin est fruité avec une belle structure, marqué par le terroir granitique du mont Brouilly sur lequel le cépage s'y plaît. Le vin est à la fois souple, frais et gourmand. On retrouve en bouche un beau bouquet de fruits

VINS BLANCS

37,5cl 75cl

Bourgogne Côte Chalonaise AOP Chardonnay Millebuis **14,00 ..31,00**

Ce vin évoque les fruits à chair jaune. Franche, la bouche est rafraîchissante avec une finale minérale. Une expression gourmande du Chardonnay.

Touraine Sauvignon, "Les Roches" 2017/18..... **26,00**

C'est un vin d'une belle couleur jaune pâle. Le nez est fruité (cédrat, pamplemousse), évoluant vers des notes florales (genêt) et épicées. Aromatique, rond et bien équilibré en bouche.

VINS ROSES

37,5cl 75cl

Côtes de Provence AOP Minuty Prestige 2017/18 **39,00**

Ce vin est doté d'un rose très pâle. Il dévoile des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Il est riche, velouté, et d'une fraîcheur aérienne

Côtes de Provence AOP Desbastides, M.V. de la Presqu'île de St-Tropez 2017/18..... **24,00**

Ce rosé est pâle, très frais et fruité, avec des notes de réglisse

VIN DU MONDE

37,5cl 75cl

Chili - Casillero del Diablo 2017/18 Cabernet-Sauvignon..... **34,00**

Arômes de giroflées noires et de groseilles mûres associés à des saveurs de chocolat aux nuances de café grillé.

DIGESTIFS

Get 27, Get 31 (4cl)..... **6,90**

Cognac ABK6 (4cl)..... **6,90**

Eau-de-vie Poire (4cl)..... **6,90**

Eau-de-vie Mirabelle (4cl)..... **6,90**

Manzana (4cl)..... **6,90**

Irish Coffee..... **7,90**

LES CHAMPAGNES

Delamotte
btl 75cl · 65,00

Laurent Perrier brut
btl 75cl · 90,00

BOISSONS CHAUDES

Café expresso..... **2,00**

Noisette..... **2,20**

Décaféiné..... **2,20**

Double expresso..... **3,90**

Café crème..... **3,90**

Thé Maison Richard..... **3,90**

menus • vins • digestifs • boissons chaudes

Prix nets en euros.

Après votre repas,
sur présentation de l'addition
votre accès sur les pistes
est prioritaire.



2050 Route
de Quarante Sous,
78630 Orgeval

01 39 08 22 67