

RESTAURANT FAMILIAL  
PIZZAS • GRILL • BURGERS



 les enfants  
**TERRIBLES**  
Let's never grow up...

## LES APÉRITIFS

PORTO rouge ou blanc (7cl) .....	4,50
KIR cassis, mûre, framboise, cerise (11cl).....	4,50
KIR ROYAL cassis, mûre, framboise, cerise (11cl).....	11,00
RICARD (2cl).....	4,50
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL (4cl).....	9,00
WILLIAM LAWSON (4cl) .....	7,90
MARTINI Bianco ou Rosato ou Rosso (5cl) .....	4,80
COUPE DE CHAMPAGNE (11cl) .....	10,00

## VINS AU VERRE

Notre sélection

### VINS ROUGES

15cl

**PIC SAINT-LOUP AOP** Altitude 192 ..... 6,90

Ce vin est riche, complexe et subtilement boisé. La bouche dévoile des notes de fruits noirs et de réglisse. C'est un vin tout en finesse et en rondeur, avec des tanins soyeux.

**CÔTES DU RHÔNE AOP** Les 3 Garçons BIO..... 4,50

La bouche est ronde et pleine, sur des fruits noirs mûrs avec quelques notes épicées, bien enrobée sur des tanins soyeux.

**ITALIE** - Chianti Classico DOCG - Terre Del Palio ..... 6,90

Ce vin intense et persistant dévoile des notes de violette et des arômes de fruits rouges. Il est vibrant, bien structuré, avec une longueur et une agréable note fruitée en finale.

### VINS BLANCS

15cl

**IGP PAYS D'OC** - Ecoterra - Chardonnay BIO ..... 5,90

Ce vin est plein et onctueux, au nez de beurre, de fruits jaunes et de fleur de tilleul. Plein en bouche, suave et onctueux, avec une finale bien fraîche.

**IGP CÔTES DE GASCOGNE** (Moelleux)

Villa Chambre d'Amour - Gros Manseng & Sauvignon - L.Osmin ..... 5,90

Nez d'agrumes et de fruits exotiques.  
Bouche rafraîchissante sans excès de sucre.  
Finale sapide et apéritive.

### VINS ROSÉS

15cl

**LUBÉRON AOP**

La Terrasse des Oliviers..... 5,90

Ce vin à la robe rose assez soutenue est fruité, frais en bouche et bien sec en finale.

**COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP**

Domaine du Vallon des Glauges - Pink Valley..... 5,90

Avec sa robe pâle, Pink Valley séduit par son élégance et ses arômes de fruits à chair blanche. En bouche, le vin est élégant et complexe.

(AOP/AOC) Appellation d'origine protégée/contrôlée  
(D.O.C.) Dénomination d'Origine Contrôlée  
ou (D.O.C.G.) Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie



## BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
BIÈRE HEINEKEN .....	4,50	5,50	7,50
DESPERADOS Bouteille.....	6,90		



# Cocktails

## - AVEC ALCOOL -

**MOJITO**..... 9,00

Au choix : Original, Fraise, Coco, Mangue  
rhum blanc Bacardi, sucre roux, menthe fraîche,  
citron vert, Perrier

**CAÏPIRINHA**..... 9,00

Cachaça, citron vert, sucre roux

**DAÏQUIRI**..... 9,00

Au choix : Original, Fraise, Mangue  
rhum blanc, citron vert, sirop de canne

**GIN TONIC**..... 9,00

**GIN FIZZ**..... 9,00

Gin, sucre de canne, Pulco citron, Perrier

**SPRITZ APEROL**..... 9,00

**SEX ON THE BEACH**..... 9,00

Vodka, crème de pêche, jus d'orange, cranberry

**PINA COLADA**..... 9,00

Rhum blanc, jus d'ananas, crème de noix de coco,  
crème fouettée

**TEQUILA SUNRISE**..... 9,00

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

**APPLE SKY**..... 9,00

Whisky, sucre, citron vert, jus de pomme

**COSMOPOLITAN**..... 9,00

Vodka, Triple sec, jus de citron vert, jus de cranberry

## - SANS ALCOOL -

**VIRGIN MOJITO**..... 7,50

Au choix : Jus de pomme, fraise, coco, mangue  
ciron vert, menthe fraîche et Perrier

**VIRGIN COLADA**..... 7,50

Jus d'ananas, crème de noix de coco, crème fouettée

**BORA BORA**..... 7,50

Jus d'ananas, mangue, jus de citron,  
sirop fruit de la passion

**FRUITY**..... 7,50

Jus d'orange, jus d'ananas, purée de fraise

## SOFTS

**COCA, COCA ZERO** (33cl)..... 4,40

**ORANGINA** (25cl)..... 4,30

**OASIS** (25cl)..... 4,30

**FUZE TEA** (25cl)..... 4,30

**SCHWEPES INDIAN TONIC** (20cl)..... 4,30

**SCHWEPES AGRUM'** (20cl)..... 4,30

**SPRITE** (25cl)..... 4,30

**PAGO** (20cl)..... 4,30

Orange, ananas, pomme, fraise, ACE, tomate, abricot

## Eaux

### VITTEL

50cl..... 4,50

100cl..... 6,00

### EAU DE PERRIER

50cl..... 4,50

100cl..... 6,00

Prix nets en euros. Service compris.

# NOS ENTRÉES

<b>TARTARE DE SAINT-JACQUES</b> .....	12,50
aux fruits de la passion	
<b>CHÈVRE EN CROUSTILLANT DE KADAÏF</b> .....	8,90
<b>TATAKI DE THON</b> avocat, cebette, sauce soja.....	11,50
<b>CREVETTES PANKO</b> .....	10,80
salade, sauce tartare	
<b>AVOCAT AUX CREVETTES</b> .....	8,90
sauce cocktail	
<b>CAMEMBERT RÔTI AU MIEL</b> .....	10,50
huile d'olive extra vierge, miel, origan	

## À PARTAGER

### PLANCHE DE CHARCUTERIE • 15.90

Jambon de Parme,  
Spianatta, rosette,  
jambon blanc, coppa

Possibilité d'un supplément  
fromages (Gorgonzola, Taleggio,  
Camembert) 7,90

### TAPAS • 16.90

Jalapenos, guacabite,  
mozzarella sticks, onions rings

# NOS SALADES

<b>SALADE PÉRIGOURDINE</b> .....	16,90
Salade, gésiers, magret de canard fumé, pommes de terre, foie gras, chutney de figues	
<b>SALADE CÉSAR</b> .....	14,90
Salade, poulet croustillant, œuf dur, sauce César, croûtons, anchois, Grana Padano et tomates cerises	
<b>SALADE DE SAUMON</b> .....	16,90
Salade, saumon fumé, pamplemousse, avocat, haricots verts, tomates cerises, toast, beurre	
<b>POKE BOWL VÉGÉTARIEN</b> (salade servie dans un bol) .....	14,90
Riz à sushi, falafels, pomelos, oignons frits, fèves de soja, avocat, radis, concombre, carotte, sauce yaourt aux herbes	
<b>POKE BOWL SAUMON</b> (salade servie dans un bol) .....	17,90
Riz à sushi, saumon pané aux graines de sésame et pavot, chou rouge, pousses d'épinards, fèves de soja, radis, cubes d'ananas, tomates cerises, vinaigrette de soja et sésame	
<b>POKE BOWL CROUSTILLANT DE POULET</b> (salade servie dans un bol).....	16,90
Riz à sushi, poulet croustillant, chou rouge, pousses d'épinards, fèves de soja, radis, avocat, tomates cerises, vinaigrette de soja et sésame	

# les Pastas

<b>PAPARDELLES À LA CRÈME DE TRUFFE</b> Jambon de Parme, Grana Padano .....	18,00
<b>POLPETTES</b> , boulettes de viande à l'italienne.....	18,90
<b>PÂTES AUX GAMBAS</b> , pesto rosso, tomates séchées, crème fraîche .....	16,90
<b>PÂTES AUX COURGETTES</b> , pesto vert, basilic et lardons.....	17,50

Prix nets en euros. Service compris.



# NOS PLATS CUISINÉS

OSSO BUCCO CUISINÉ À L'ITALIENNE Jarret de veau.....	21,90
ANDOUILLETTE AAAAA .....	19,90
ESCALOPE GRATINÉE DU CHEF .....	16,90
Escalope de poulet, jambon de dinde, champignons, sauce tomate crémée, cheddar, fior di latte	
TOURNEDOS DE CANARD, sauce à l'orange et au miel .....	19,90

## LES TARTARES

TARTARE TRADITIONNEL câpres, persil, cornichons, échalotes, jaune d'œuf, huile d'olive.....	16,50
TARTARE THAÏ coriandre, gingembre, condiments et sauce Kalbi .....	17,50
TARTARE ITALIEN basilic, parmesan, vinaigre balsamique, condiments et tomates séchées.....	17,50

## coin du Boucher

ENTRECÔTE 300gr.....	25,00
HAMPE DE BŒUF 200gr .....	16,00
BROCHETTE DE POULET MARINÉ 200gr .....	16,00
TIGRE QUI PLEURE recette de bœuf thaï : coriandre, sauce soja et baies rouges.....	18,50
BROCHETTE DE BOEUF 200gr .....	18,90
ESCALOPE DE POULET MARSALA 200gr .....	18,50



**ACCOMPAGNEMENTS :** Frites, Salade, Haricots verts, Pâtes, poêlée de légumes grillés, Écrasé de pommes de terre

**SAUCES MAISON :** Béarnaise, Poivre, Roquefort, Barbecue, beurre Maître d'Hôtel, sauce miel-orange  
Accompagnement supplémentaire + 2,00      Sauce maison supplémentaire + 2,00



## LES BURGERS

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

<b>LE STRIKE</b> .....	17,90
Steak haché, salade, oignons rissolés, tomates, cheddar, sauce cocktail	
<b>LE TERRIBLE</b> .....	17,90
Steak haché, salade, oignons rissolés, poulet croustillant, sauce cocktail	
<b>LE SAVOYARD</b> .....	18,90
Steak haché, salade, oignons rissolés, fromage à raclette, sauce cocktail	
<b>LE BACON</b> .....	17,90
Steak haché, salade, oignons rissolés, tomates, poitrine fumée, cheddar, sauce cocktail	
<b>LE CAMEMBERT</b> .....	18,90
Steak haché, tranche de lard fumé, oignons rissolés, tomates, salade, sauce moutarde et miel	

# Nos Pizzas

**MARGHERITA..... 13,90**

Sauce tomate, mozzarella, basilic frais,  
huile d'olive extra vierge

**REINE..... 14,90**

Sauce tomate, jambon cuit aux herbes,  
mozzarella, champignons de Paris

**CINQ FROMAGES..... 15,90**

Sauce tomate, mozzarella, Taleggio,  
chèvre, gorgonzola, Grana Padano

**CALZONE..... 16,90**

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit aux herbes, œuf

**PARMA..... 17,50**

Sauce tomate, jambon de Parme, mozzarella, burrata,  
roquette, tomates cerises, pesto basilic, Grana Padano,  
huile d'olive extra vierge

**SAUMON ..... 17,50**

Crème, mozzarella, saumon fumé, aneth

**PICCANTE ..... 15,90**

Sauce tomate, spianata (chorizo italien), burrata,  
poivrons marinés, champignons de Paris

**VÉGÉTARIENNE ..... 14,90**

Sauce tomate, mozzarella, artichauts, courgettes, poivrons  
marinés, olives, roquette, tomates cerises

**CHÈVRE & MIEL ..... 15,90**

Crème, mozzarella, poulet,  
fromage de chèvre, miel, roquette, origan

**LA TERRIBLE..... 19,90**

Crème de truffe, mozzarella, jambon aux herbes,  
champignons de Paris, huile de truffe, Grana Padano

**ORIENTALE ..... 18,90**

Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons,  
oignons rouges, œuf, huile d'olive extra vierge

**SAVOYARDE ..... 16,50**

Crème fraîche, mozzarella, lardons, Reblochon, oignons  
rouges, pommes de terre

**CAMPIONE ..... 15,90**

Sauce barbecue, mozzarella, viande hachée,  
oignons rouges, œuf, poivron, pesto

**FERMIÈRE ..... 15,90**

Sauce tomate, mozzarella, poulet,  
champignons, oignons rouges, œuf



## NOS POISSONS

### STEAK DE THON MI-CUIT

**À LA PLANCHA..... 15,90**

garniture au choix

**FISH AND CHIPS ..... 15,90**

poisson pané, frites, sauce tartare

**SAUMON RÔTI..... 18,00**

sauce béarnaise, garniture au choix

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

# Menu du Soir

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 29,00**

(boisson non comprise)

**CREVETTES PANKO**, sauce tartare

ou **CAMEMBERT RÔTI AU MIEL**

ou **CHÈVRE EN CROUSTILLANT DE KADAÏF**

•••

**BROCHETTE DE POULET MARINÉ**

ou **HAMPE DE BŒUF À LA PLANCHA** 200gr

ou **TIGRE QUI PLEURE** 200gr (recette de bœuf thaï : coriandre, sauce soja et baies rouges)

ou **PIZZA** Au choix : Reine, 5 Fromages, Végétarienne ou Fermière

•••

**TIRAMISU**

ou **SABLÉ AU CITRON MERINGUÉ DESTRUCTURÉ**

ou **CAFÉ OU THÉ GOURMAND**

## MENU SPARE

**1 PARTIE**

• **38,00** •

Du lundi au vendredi soir  
hors veilles de jours fériés  
et jours fériés (location  
chaussures offerte)  
Boisson non comprise.

## MENU STRIKE

**2 PARTIES**

• **46,00** •

Du lundi au vendredi soir  
hors veilles de jours fériés  
et jours fériés (location  
chaussures offerte)  
Boisson non comprise.



## MENU P'TIT TERRIBLE • 13,90

(jusqu'à 12 ans)

**AIGUILLETES DE POULET CORN FLAKES**, frites

**FISH'N CHIPS ENFANT** (poisson pané, frites)

ou **PIZZA BAMBINO** (enfant) ou **PÂTES À LA BOLOGNAISE**

•••

**CRÊPE SUCRÉE OU NUTELLA** ou **2 BOULES DE GLACE AU CHOIX**  
ou **MOUSSE AU CHOCOLAT**

•••

**SODA** ou **JUS DE FRUITS**

## PETIT SPARE / 1 PARTIE • 19,90

Du lundi au vendredi soir hors veilles de jours fériés et jours fériés (location chaussures offerte)

## NOS DESSERTS

### FONDANT AU CHOCOLAT,

glace vanille.....7,90

**PROFITEROLE GÉANTE** ..... 8,90

glace vanille et chocolat maison

**AFFOGATO** .....7,50

caramel, glace vanille, café

**PAVLOVA**, fruits rouges ..... 8,90

**MOUSSE AU CHOCOLAT** .....7,50

**TIRAMISU AU CAFÉ** .....7,90

**CRÈME BRÛLÉE**, vanille ou pistache.....7,50

**SABLÉ AU CITRON MERINGUÉ**

destructuré..... 8,50

**PANNA COTTA** aux fruits exotiques .....7,50

**BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU** .... 8,50

glace caramel beurre salé

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND** ..... 8,90

4 mignardises sucrées au choix du chef

Prix nets en euros. Service compris.

## Glaces

**COUPE DES ÎLES** 3 Boules : mangue, passion, coco,  
crème fouettée et coulis de fruits exotiques ..... 8,90

### CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 Boules de glace, sauce chocolat, crème fouettée..... 8,90

**CAFÉ LIÉGEOIS** 2 Boules de glace, sauce café, crème fouettée..... 8,90

**DAME BLANCHE** Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée..... 8,90

**BANANA SPLIT** 1 boule vanille, chocolat, fraise,

banane, sauce chocolat, crème fouettée..... 8,90

**COUPE TERRIBLE** 2 boules caramel beurre salé,

1 vanille, coulis de caramel salé, crème fouettée..... 8,90

**COUPE COLONEL** Sorbet citron, Vodka ..... 8,90

**COUPE LIMONCELLO** 3 boules de citron jaune, alcool Limoncello ..... 8,90

### COMPOSEZ VOTRE COUPE GLACÉE

**COUPE 1 BOULE** ..... 3,90

**COUPE 2 BOULES** ..... 5,50

**COUPE 3 BOULES** ..... 7,90

Supplément crème fouettée ..... 1,00

Vanille, chocolat, café, fraise,  
caramel beurre salé, mangue,  
passion, coco, pistache,  
citron vert ou jaune

## LES CHAMPAGNES

### DELAMOTTE

Bouteille 75cl • 65,00

### LAURENT PERRIER BRUT

Bouteille 75cl • 90,00

### PROSECCO DOC .....26,50

Rocca dei Forti

Il est d'une couleur jaune paille pâle et lumineux. Le bouquet est intense et tendrement aromatique. En bouche, il est délicat, frais, élégant et équilibré.  
Cépage Glera.



## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO...	2,20
NOISETTE .....	2,20
DÉCAFÉINÉ.....	2,20
DOUBLE	
EXPRESSO .....	3,90
CAFÉ CRÈME .....	3,90
THÉ .....	3,90

Maison Richard

Prix nets en euros.  
Service compris.

# les Vins

## VINS ROUGES

37,5cl

75cl

**LANGUEDOC AOP** Jeff Carrel - Les Darons ..... 20,90

Ce vin présente une robe soutenue aux reflets violacés. Son nez offre des notes de fruits (myrtille, prune et mûre) et d'épices (cannelle et poivre blanc). Il conjugue ampleur et tension avec une matière dense et soyeuse.

**CÔTES DU RHÔNE AOP** Les 3 Garçons BIO ..... 17,50 ..... 23,90

La bouche est ronde et pleine, sur des fruits noirs mûrs avec quelques notes épicées bien enrobées sur des tanins soyeux.

### ITALIE - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Di Bernardino - Fontevecchia BIO ..... 24,90

Sa robe est rubis, aux reflets violets. Son nez dévoile des notes de baies sauvages et de cerise noire. En bouche, ce vin est légèrement épicé, bien équilibré et long en finale.

**ITALIE - CHIANTI CLASSICO DOCG** - Terre Del Palio ..... 32,50

Ce vin intense et persistant dévoile des notes de violette et des arômes de fruits rouges. Il est vibrant, bien structuré, avec une longueur et une agréable note fruitée en finale.

**ARGENTINE - FINCA LA NINA** - Malbec ..... 23,90

Ce vin présente une robe pourpre intense et des arômes intenses de cerise et de prunes mûres. En bouche, l'attaque est pleine, fruitée, avec une finale complexe et équilibrée.

**CÔTES DE BOURG AOP** Château de Barbe ..... 17,90 ..... 26,50

Ce vin offre un nez riche et engageant de fruits noirs bien mûrs, de fruits à noyaux, de cacao, avec des notes légèrement épicées. Une bouche ample et chaleureuse.

**SAUMUR-CHAMPIGNY AOP** Paul Filliatreau - La Grande Vignolle ..... 19,50 ..... 29,90

Le vin est souple et gourmand. Son nez dévoile des arômes de framboise et de pivoine. Il est bien construit, avec de jolis tanins soyeux.

**PIC SAINT-LOUP AOP** Altitude 192 ..... 33,50

Ce vin est riche, complexe et subtilement boisé. La bouche dévoile des notes de fruits noirs et de réglisse. C'est un vin tout en finesse et en rondeur, avec des tanins soyeux.

**CROZES-HERMITAGE AOP** E. Guigal ..... 28,50 ..... 45,50

Plein et enveloppé, aux tanins bien enrobés, au nez de bois, d'épices et de cerises à l'eau de vie.

**SAINT-EMILION AOP** L'Esprit de Château Belle Assise Coureau ..... 36,90

Ce vin offre un nez finement boisé sur des notes de griottes avec de fines épices. L'attaque est franche et vive, avec une finale nette et des tanins soyeux.

## VINS BLANCS

**IGP PAYS D'OC** - Ecoterra - Chardonnay BIO ..... 23,50

Ce vin est plein et onctueux, au nez de beurre, de fruits jaunes et de fleurs de tilleul. Plein en bouche, suave et onctueux, avec une finale bien fraîche.

**BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP** Les Planchants ..... 18,90 ..... 28,90

Le vin est sec, avec un beau volume et de la fraîcheur. Au nez, il est citronné et doté d'une finale désaltérante.

**MENETOU-SALON AOP** Domaine Belleville - L'Egotte 2022 ..... 37,50

Ce vin offre des notes de fruits exotiques et d'agrumes. La bouche est gourmande et rafraîchissante, marquée en finale par une salinité délicate.

### IGP CÔTES DE GASCogne (Moelleux)

Villa Chambre d'Amour - Gros Manseng & Sauvignon - L.Osmin ..... 23,90

Nez d'agrumes et de fruits exotiques. Bouche rafraîchissante sans excès de sucre. Finale sapide et apéritive.

**CHABLIS AOP** Olivier Savary ..... 43,00

Ce vin est frais et minéral, avec des notes de pomme, de silex et d'agrumes (citron, pamplemousse). Il est fin, avec une tension fruitée et une finale pierre à fusil.

## VINS ROSÉS

**LUBÉRON AOP** La Terrasse des Oliviers ..... 18,50

Ce vin à la robe rose assez soutenue est fruité, frais en bouche et bien sec en finale.

**COTEAUX D'AIX PROVENCE AOP** Domaine du Vallon des Glauges - Pink Valley ..... 27,50

Avec sa robe pâle, Pink Valley séduit par son élégance et ses arômes de fruits à chair blanche. En bouche, le vin est élégant et complexe.

**CÔTES DE PROVENCE AOP** Minuty Prestige ..... 39,50

Il dévoile un nez précis et délicat, aux notes de fleurs et de melon. Sa bouche est puissante et équilibrée, sur des notes d'agrumes et de fruits rouges, soulignée par une agréable minéralité.

(AOP/AOC) Appellation d'origine protégée/contrôlée / (D.O.C.) Dénomination d'Origine Contrôlée ou (D.O.C.G.) Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie

## DIGESTIFS

EAU DE VIE POIRE .....	8,00	COINTREAU .....	8,00
EAU DE VIE MIRABELLE .....	8,00	GRAND-MARNIER .....	8,00
GET 27, GET 31 .....	7,50	MANZANA .....	8,00
COGNAC HENESSY .....	10,50	ARMAGNAC VSOP .....	8,00
CALVADOS .....	7,80	BAILEYS .....	8,00
VIELLE PRUNE DE SOULLIAC .....	12,50	IRISH COFFEE .....	8,00

## RHUMS D'EXCEPTION

DIPLOMATICO (Venezuela) .....	9,50
ZACAPA (Guatemala) .....	11,50
DON PAPA (Phillipine) .....	10,90

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



2050 Route de Quarante Sous, - 78630 Orgeval  
Tél. 01 39 08 22 67