RESTAURANT FAMILIAL • PIZZAS • GRILL • BURGERS

Enfants terribles

les enfants TERRIBLES

Let's never grow up...

LES APÉRITIFS

PORTO ROUGE OU BLANC (7cl) 3,90

KIR VIN BLANC (11cl) 3,90
cassis, mûre, pêche, framboise, cerise

KIR ROYAL DELAMOTTE (11cl) 11,00
cassis, mûre, pêche, framboise, cerise

RICARD (2cl) 3,90

JACK DANIEL'S Single Barrel (4cl) 8,50

MARTINI (5cl) 4,50
Bianco ou Rosato ou Rosso

LES VINS AU VERRE ET PICHET

LE VERRE 4,80

LE PICHET 25CL 7,50

LE PICHET 50CL 13,00

IGP Pays d'Oc – Sauvignon Saint-Clair
Beaucoup de peps dans ce vin frais, au nez de fruits blancs et de pamplemousse.

Lubéron AOC – La Terrasse des Oliviers
Soutenu, fruité et charnu, bien sec en finale.

Côtes du Rhône-Villages AOC - Chanteluce
Belle matière, structurée, sur des notes d'épices et de garrigue.

BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
BIÈRE HEINEKEN	3,90	4,90	7,50
DESPERADOS Bouteille		6,50	

Cocktails

AMERICANO MAISON 8,50

MOJITO « THE ORIGINAL » 9,00
Rhum blanc Bacardi, sucre roux, menthe fraîche, citron vert, Perrier

STRAWBERRY MOJITO 9,00
Rhum blanc Bacardi, sucre roux, menthe fraîche, jus de fraise, citron vert

APPLE MOJITO 9,00
Rhum blanc Bacardi, sucre roux, menthe fraîche, jus de pomme, citron vert

CAÏPIRINHA 9,00
Cachaça, citron vert, sucre roux

GIN TONIC 9,00

APPLE SKY 9,00
Whisky, sucre, citron vert, jus de pomme

SUNSET BEACH 9,00
Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de fraise

SPRITZ APEROL 9,00

- SANS ALCOOL -

VIRGIN MOJITO (18cl) 7,50
Jus de pomme, citron vert, menthe fraîche et Perrier

VIRGIN STRAWBERRY MOJITO (18cl) 7,50
Jus de fraise, menthe fraîche et Perrier

FRUITY (18cl) 7,50
Jus d'orange, jus de fraise, jus d'ananas

LES SOFTS

COCA, COCA-ZERO (33cl) 3,90

ORANGINA (25cl) 3,90

ICE TEA (25cl) 3,90

SCHWEPPES Indian Tonic (25cl) 3,90

SCHWEPPES Agrum' (25cl) 3,90

SPRITE (33cl) 3,90

PAMPRYL (25cl) 3,90
orange, ananas, pamplemousse, abricot, multivitaminé, tomate, fraise, pomme

PERRIER (33cl) 3,90

Eaux

VITTEL
50cl 4,20
100cl 6,00

EAU DE PERRIER
50cl 4,20
100cl 6,00

Prix nets en euros. Service compris.

NOS ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 13,50
chutney et toast

CŒUR DE BŒUF BURRATA ... 10,90
huile d'olive extra vierge,
basilic et velours de balsamique

TATAKI DE THON 14,50
avocat, cebette, sauce soja

SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE 14,50
crème, ciboulette et toast

CROUSTILLANT DE CREVETTES 10,80
salade, sauce tartare

TOASTS DE CHÈVRE AU MIEL 7,90
et salade

À PARTAGER

PALETTE DU SUD 12.80
Flûtes pizza chaudes, caviar d'aubergines, tapenade aux olives noires, rillettes de thon, sauce tomate provençale

PLANCHE DES GRANDS TERRIBLES • 14.90
Jambon de Parme, chorizo, saucisson sec, rillettes

TAPAS • 16.90
Calamars frits, mozzarella sticks, Onions rings

NOS SALADES

SALADE CÉSAR 16,90
Salade, poulet croustillant, œuf dur, sauce César, croûtons, Grana Padano et tomates cerise

SALADE PÉRIGOURDINE 16,50
Salade, gésiers, magret de canard fumé, pommes de terre, foie gras et chutney de figues

SALADE PARISIENNE 16,50
Salade, œuf mayonnaise, jambon blanc, Emmental, tomates cerises

BOUDDAH BOWL (bol du Bouddah) 14,90
Riz à sushi, falafels, pomelos, oignons frits, fèves de soja, avocats, radis, concombre, carotte, sauce yaourt aux herbes

BOUDDAH BOWL SAUMON (bol du Bouddah) 17,00
Saumon pané aux graines de sésame et pavot, chou rouge, pousses d'épinards, fèves de soja, radis, mangue, tomates cerises, vinaigrette de soja et sésame

les Pastas

LINGUINE À LA CRÈME DE TRUFFE 17,50

PENNE GAMBAS AU PESTO ROSSO 16,50

LINGUINE CARBONARA 15,00

LINGUINE À LA BOLOGNAISE 13,90

Prix nets en euros. Service compris.

BOISSONS • À PARTAGER • ENTRÉES • SALADES • PÂTES

LES TARTARES

TARTARE TRADITIONNEL 16,50

TARTARE THAÏ coriandre, gingembre, condiments et sauce Kalbi 17,50

TARTARE ITALIEN basilic, parmesan, vinaigre balsamique et tomates séchées 17,50

TARTARE SARLADAIS copeaux de foie gras, oignons confits et condiments 19,30

Côté Grill

ENTRECÔTE 300gr 25,00

HAMPE DE BŒUF 200gr 16,00

BROCHETTE DE POULET MARINÉ 16,00

TIGRE QUI PLEURE Coriandre, sauce soja et baies rouges 18,50

JARRETON BRAISÉ 18,90

ESCALOPE DE POULET MARSALA 17,50

ROGNON FAÇON NORMANDE 18,50
crème fraîche, champignons et Calvados

ACCOMPAGNEMENTS : Frites, Salade, Haricots verts, Riz, Pâtes, poêlée de légumes grillés
SAUCES MAISONS : Béarnaise, Poivre, Roquefort, Barbecue

LES BURGERS

Cuisinés avec des steaks Charolais 180gr "V.B.F"
(viande bovine française)

Garnis de frites et salade verte – Sauce au choix

L'AUBRAC 17,90
Salade, oignons rouges, tomates, fourme d'Ambert, coppa

LE STRIKE 17,90
Salade, oignons rouges, tomates, cheddar

LE TERRIBLE 17,90
Salade, oignons rouges, poulet croustillant, sauce mexicaine

LE SAVOYARD 18,90
Salade, oignons rouges, fromage à raclette, compotée d'oignons

LE BACON 17,90
Salade, oignons rouges, tomates, poitrine fumée, cheddar, sauce cocktail

Prix nets en euros. Service compris.

Nos Pizzas

MARGHERITA 13,90
Sauce tomate, mozzarella «fleur de lait», basilic frais,
huile d'olive extra vierge

CINQ FROMAGES 15,90
Sauce tomate, mozzarella «fleur de lait», Taleggio AOP,
chèvre, gorgonzola, Grana Padano

REINE 14,90
Sauce tomate, jambon cuit aux herbes,
mozzarella «fleur de lait», champignons de Paris

CALZONE 16,90
Sauce tomate, mozzarella «fleur de lait»,
jambon cuit aux herbes, œuf

PARMA 17,50
Sauce tomate, jambon de Parme, mozzarella di bufala,
roquette, tomates cerises, pesto basilic,
huile d'olive extra vierge

SAUMON 17,50
Crème, mozzarella «fleur de lait», fondue de poireaux,
saumon fumé, aneth, ciboulette

HELENA 19,90
Crème de champignons à la truffe, jambon de Parme,
burrata (mozzarella), basilic, tuile de Grana Padano

PICCANTE 15,90
Sauce tomates, spianata (chorizo italien), cœur de burrata,
poivrons marinés, champignons de Paris

VERDURE 14,90
Sauce tomate, artichauts, courgettes, poivrons marinés, olives,
roquette, tomates cerise

CHÈVRE & MIEL 15,90
Crème, mozzarella «fleur de lait», jambon de Parme,
fromage de chèvre, miel, roquette, origan

LA TERRIBLE 19,90
Crème de truffe, mozzarella «fleur de lait», jambon aux
herbes, champignons de Paris, huile de truffe, Grana Padano

ORIENTALE 18,90
Sauce tomate, mozzarella «fleur de lait», merguez, poivrons,
oignons rouge, œuf, huile d'olive extra vierge

NOS POISSONS

FISH AND CHIPS 18,00
poisson pané, frites, sauce tartare

SAUMON RÔTI 18,00
sauce béarnaise, garniture au choix

DOS DE CABILLAUD VAPEUR 18,00
sauce vierge, garniture au choix

TARTARES • CÔTÉ GRILL • BURGERS • PIZZAS • POISSONS

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

Menu du Soir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 29,00

(boisson non comprise)

CROUSTILLANT DE CREVETTES, sauce tartare
ou **CŒUR DE BŒUF BURRATA**

•••

BROCHETTE DE POULET MARINÉ
ou **HAMPE DE BŒUF À LA PLANCHA** 200gr
ou **TIGRE QUI PLEURE** 200gr
Coriandre, sauce soja et baies rouges

•••

TIRAMISU
ou **BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU**
et sa boule de glace vanille
ou **CAFÉ OU THÉ GOURMAND**

MENU SPARE

1 PARTIE

• 37,00 •

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

MENU STRIKE

2 PARTIES

• 45,00 •

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 11 ans)

FISH'N CHIPS ENFANT (poisson pané, frites)
ou **PIZZA BAMBINO** (enfant) ou **PÂTES À LA BOLOGNAISE**

•••

CRÊPE SUCRÉE ou **CRÊPE NUTELLA**
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

COULANT CHOCOLAT CŒUR CARAMEL 7,90
au beurre salé, glace au yaourt

TIRAMISU AU CAFÉ 7,00

CHEESECAKE CITRON VERT, SPÉCULOOS 7,50

BABA AU RHUM 10,50

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 7,90

PAVLOVA FRAISE, sorbet mojito 8,50

TARTE «TERRIBLE» AUX POMMES 8,50

CHAUSSON NUTELLA BANANE 8,50

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 8,50
glace caramel beurre salé

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8,50
4 mignardises sucrées au choix du chef

Glaces

CHOCOLAT LIÉGEOIS 7.50
2 Boules de glace, sauce chocolat, Chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS 7.50
2 Boules de glace, sauce café, Chantilly

DAME BLANCHE 7.50
Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly

BANANA SPLIT 7.50
Glace vanille, banane, sauce chocolat, Chantilly

COUPE COLONEL 8.90
Sorbet citron, Vodka

COUPE ICEBERG 8.90
Glace menthe chocolat, Get 27

3 BOULES ..... 6.50€
Glace ou sorbet au choix : Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Yaourt, Caramel beurre salé, Mojito, Poire, Pomme, Citron vert, Menthe chocolat

Prix nets en euros. Service compris.

les Vins

LES CHAMPAGNES

DELAMOTTE
Bouteille 75cl • 65,00

LAURENT PERRIER BRUT
Bouteille 75cl • 90,00

VINS ROUGES

	37,5cl	75d
CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES AOC – Tour Mâlière 2019/20 Un joli fruit juteux, une trame charnue et bien enrobée.		17.40
MALBEC D'ARGENTINE - Finca La Niña 2019/20 Souple, plein et velouté, nez de cerise et de menthe, finale fraîche et épicée.		19.90
CÔTES DE BOURG AOC – Château Escalette 2016 Des tanins ciselés par une belle minéralité, nez de fruits rouges.	15.20	22.90
CHINON AOC - Château de Vaugaudry 2019 Classique et prêds, avec des tanins frais et une belle buvabilité.		22.90
HAUT-MÉDOC AOC – Victoria II 2016 /17 Des tanins bien enrobés, notes d'épices, de cèdre et de sous-bois.		24.20
SAUMUR CHAMPIGNY AOC Paul Filliatreau La Grande Vignolle 2018/19 Longiligne et bien construit, nez de framboise et d'épices.	16.60	26.60
PIC SAINT-LOUP AOC Altitude 192 "Terre Haute" 2019 Joli fruit bien mûr. Plein et charnu en bouche.		27.60
LALANDE DE POMEROL Château La Croix Saint André 2016 Charnu et plein, d'une belle rondeur et plein de fruit mûr.		35.90
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS AOC David Duband 2018 D'une robe très légère, soyeux et aérien, nez de cerise et de fraises des bois.		29.70
CROZES-HERMITAGE AOC - Guigal 2018/19 Ample et velouté, nez de fruits noirs, notes boisées d'épices.	20.10	34.50

VINS BLANCS

		75d
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC - Les Planchants 2019/20 Sec, avec du volume et de la fraîcheur, des notes de pomme et de citron.	14,80	24,50
MENETOU-SALON AOC - Dne Dionet 2019/20 Bien sec, frais, au nez intense de fruits de la passion, notes citronnées.		22,80

VINS ROSÉS

	37,5cl	75d
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE - Vallon des Glauges Pink Valley 2020/21 Très pâle, souple et frais, avec de la rondeur et des notes de cerise.		21,00
CÔTES DE PROVENCE AOC – Minuty Prestige 2020/21 Très élégant, avec une belle tension et des notes d'agrumes.		30,30

AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)

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

Prix nets en euros.
Service compris.

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)	9,00
ZACAPA (Guatemala)	11,00
DON PAPA (Phillipine)	10,50

MENUS • DESSERTS • GLACES • VINS • CHAMPAGNES • BOISSONS • DIGESTIFS

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

AAFP // 02 99 85 10 49 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets en euros, service compris. Photos non contractuelles. 09-2022