

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

CARTE RÉDUITE
DU DIMANCHE SOIR
AU LUNDI SOIR
pizzas et desserts disponibles



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

RESTAURANT FAMILIAL
PIZZAS • GRILL • BURGERS



LES APÉRITIFS

KIR cassis, mûre, framboise, cerise (11cl)	4,20
COUPE DE CHAMPAGNE (11cl)	10,90
MARTINI Bianco ou Rosso (5cl)	4,30
RICARD (2cl)	4,10
JACK DANIEL'S (4cl)	7,90
JAMESON (4cl)	7,90

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	4.90
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 rafraichissante sans excès de sucre. Finale sapide et apéritive.	

VINS ROSÉS	15cl
LUBÉRON AOP	
La Terrasse des Oliviers	4,90
Ce vin à la robe rose assez soutenue est fruité, frais en bouche et bien sec en finale.	
CORSE AOP Domaine Vetriccie	5,90
Un rosé pâle aux délicats arômes de pêche, de cerise et de groseille, offrant en finale une belle fraîcheur.	

(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

BIÈRE GALLIA	25cl	33cl	50cl
DESPERADOS Bouteille	4,30		8,40
			7,20

SOFTS

COCA, COCA ZERO (33cl)	4,40
ORANGINA (25cl)	4,30
OASIS (25cl)	4,30
ICE TEA (25cl)	4,30
SCHWEPPE'S INDIAN TONIC (20cl)	4,30
SCHWEPPE'S AGRUM' (20cl)	4,30
PAGO (20cl)	4,40
Orange, ananas, pomme, fraise, ACE, tomate, abricot	



- AVEC ALCOOL -

MOJITO	10,00
Au choix : Original, Fraise, Coco, Mangue	
Rhum blanc Bacardi, sucre roux, menthe fraîche, citron vert, Perrier	
CAÏPIRINHA	10,00
Cachaça, citron vert, sucre roux	
DAÏQUIRI	10,00
Au choix : Original, Fraise, Mangue	
Rhum blanc, citron vert, sirop de canne	
GIN TONIC	10,00
SPRITZ APEROL	10,00
SEX ON THE BEACH	10,00
Vodka, crème de pêche, jus d'orange, cranberry	
PINA COLADA	10,00
Rhum blanc, jus d'ananas, crème de noix de coco, crème fouettée	

- SANS ALCOOL -

VIRGIN MOJITO	8,50
Au choix : Jus de pomme, fraise, coco, mangue	
citron vert, menthe fraîche et Perrier	
VIRGIN COLADA	8,50
Jus d'ananas, crème de noix de coco, crème fouettée	
BORA BORA	8,50
Jus d'ananas, mangue, jus de citron, sirop fruit de la passion	

Eaux

VITTEL	
50cl	4,60
100cl	6,00
EAU DE PERRIER	
50cl	4,60
100cl	6,00

Prix nets en euros. Service compris.

LES CHAMPAGNES

LAURENT PERRIER BRUT

Bouteille 75cl • 99,00

PROSECCO DOC

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. Cépâge Glera.



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	2,40
NOISETTE	2,50
DÉCAFÉINÉ	2,40
DOUBLE EXPRESSO	4,20
CAFÉ CRÈME	3,50
THÉ	3,80
Maison Richard	

Prix nets en euros. Service compris.

les Vins

VINS ROUGES	37.5cl	75cl
LANGUEDOC AOP Jeff Carrel - Les Darons		22,90
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		23,90
La bouche est ronde et pleine, sur des fruits noirs mûrs avec quelques notes épicées bien enrobée sur des tanins soyeux.		
ITALIE - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC		
Di Berardino - 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		29,90
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.		
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.		
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		33,90
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.		
CROZES-HERMITAGE AOP E. Guigal		42,90
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		23,90
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		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.		
IGP CÔTES DE GASCOGNE (Moelleux)		
Villa Chambre d'Amour - Gros Manseng & Sauvignon - L.Osmin		23,90
Nez d'agrumes et de fruits exotiques. Bouche rafraichissante sans excès de sucre. Finale sapide et apéritive.		
VINS ROSÉS		
LUBÉRON AOP La Terrasse des Oliviers		19,90
Ce vin à la robe rose assez soutenue est fruité, frais en bouche et bien sec en finale.		
CORSE AOP Domaine Vetriccie		26,90
Un rosé pâle aux délicats arômes de pêche, de cerise et de groseille, offrant en finale une belle fraîcheur.		
(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	7,90	CALVADOS	7,90
EAU DE VIE MIRABELLE	7,90	BAILEYS	7,90
GET 27, GET 31	7,90	IRISH COFFEE	9,50

RHUM D'EXCEPTION

DIPLOMATICO • 9,90 (Venezuela)

Menu du Soir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 30,00

(boisson non comprise)

CROUSTILLANT DE CREVETTES, *salade, sauce tartare*

ou **CAMEMBERT RÔTI AU MIEL**

ou **SALADE DE CHÈVRE CHAUD**,
salade, tomates, bûche de fromage de chèvre, lardons,
toasts, huile d'olive et vinaigre balsamique

...

BROCHETTE DE POULET MARINÉ

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

ou **TIGRE QUI PLEURE** 200gr (recette asiatique : viande de bœuf marinée et pimentée)

ou **PIZZA** au choix : Reine, 5 Fromages, Verdure ou Fermière

...

TIRAMISU

ou **BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU** et sa boule de glace vanille

ou **CAFÉ OU THÉ GOURMAND**

MENU SPARE

1 PARTIE

• 33,00 •

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT
DANS LE MENU DU SOIR

*Du lundi au vendredi soir
(location chaussures offerte)
Boisson non comprise.*

MENU STRIKE

2 PARTIES

• 40,00 •

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT
DANS LE MENU DU SOIR

*Du lundi au vendredi soir
(location chaussures offerte)
Boisson non comprise.*

CARTE RÉDUITE

DU DIMANCHE SOIR
AU LUNDI SOIR
pizzas et desserts disponibles

À PARTAGER

PLANCHE DE
CHARCUTERIE • 16.90

Jambon de Parme,

Spianatta, rosette,

jambon blanc, coppa

TAPAS • 16.90

Jalapeños, calamars frits

mozzarella sticks, onions rings

NOS ENTRÉES

CROUSTILLANT DE CREVETTES 11,90

salade, sauce tartare

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL 11,90

huile d'olive extra vierge, miel, origan

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 10,90

salade, tomates, bûche de fromage de chèvre, lardons,
toasts, huile d'olive et vinaigre balsamique

SALADE DE TOMATES, BURRATA 10,90

salade, tomates coeurs de boeuf ou d'antan, burrata,
huile d'olive et vinaigre balsamique

NOS SALADES

SALADE PÉRIGOURDINE 16,90

Salade, gésiers, magret de canard fumé, pommes de terre, foie gras, chutney de figues

SALADE CÉSAR 16,90

Salade, poulet croustillant, œuf dur, sauce César, croûtons, anchois, Grana Padano et tomates cerises

SALADE DE SAUMON 16,90

Salade, saumon fumé, pamplemousse, avocat, haricots verts, tomates cerises, toast, beurre

POKE BOWL SAUMON (salade servie dans un bol) 15,90

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

POKE BOWL DE POULET CROUSTILLANT (salade servie dans un bol) 14,90

Riz à sushi, chou rouge, pousses d'épinards, fèves de soja, radis, avocat, tomates cerises,
vinaigrette de soja et sésame

MENU P'TIT TERRIBLE • 15,00

(boisson comprise) - 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 **MOUSSE AU CHOCOLAT**

ou **2 BOULES DE GLACE AU CHOIX**

...

SODA ou **JUS DE FRUITS**

PETIT SPARE / 1 PARTIE • 21,00

(jusqu'à 12 ans - boisson comprise)
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

MOUSSE AU CHOCOLAT 7,90

TIRAMISU AU CAFÉ 7,90

CRÈME BRÛLÉE vanille 6,90

CHEESECAKE AUX FRUITS

DE SAISON 7,90

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 7,90

glace caramel beurre salé

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8,90

4 mignardises sucrées au choix du chef

Glaces

CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 boules de glace, sauce chocolat, crème fouettée 7,90

CAFÉ LIÉGEOIS 2 boules de glace, sauce café, crème fouettée... 7,90

DAME BLANCHE 3 boules de glace vanille,
chocolat chaud, crème fouettée 7,90

BANANA SPLIT 1 boule vanille, chocolat, fraise,
banane, sauce chocolat, crème fouettée 8,90

COMPOSEZ VOTRE COUPE GLACÉE

COUPE 1 BOULE 2,90

COUPE 2 BOULES 4,90

COUPE 3 BOULES 5,90

Supplément crème fouettée 1,00

*Vanille, chocolat, café, fraise,
caramel beurre salé, Mojito,
mangue, passion, coco, pistache,
citron vert, menthe-chocolat*

les Pastas

PAPPARDELLES À LA CRÈME DE TRUFFE

Jambon de Parme, Grana Padano 17,90

PÂTES AUX GAMBAS,

pesto rosso, tomates séchées, crème fraîche 17,90

PÂTES À LA BOLOGNAISE 14,90

PÂTES À LA CARBONARA 14,90

Prix nets en euros. Service compris.

Prix nets en euros. Service compris.

APRÈS VOTRE REPAS, SUR PRÉSENTATION DE L'ADDITION,
VOTRE ACCÈS AUX PISTES EST PRIORITAIRE.

TARTARE & CARPACCIO

TARTARE TRADITIONNEL câpres, persil, cornichons, échalotes, jaune d'œuf, huile d'olive..... 16,90

CARPACCIO DE BŒUF basilic, pesto, parmesan, huile d'olive 14,90

coin du Boucher

ENTRECÔTE 300gr..... 29,90

HAMPE DE BŒUF 200gr..... 17,90

BROCHETTE DE POULET MARINÉ 200gr..... 16,90

TIGRE QUI PLEURE recette de bœuf thaï :
coriandre, sauce soja et baies rouges 18,90

ANDOUILLETTE AAAAA..... 19,90

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

SAUCES MAISON : Béarnaise, Poivre, Roquefort, Barbecue

Accompagnement supplémentaire + 3,90 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

LE STRIKE 17,90
Steak haché, salade, oignons rissolés, tomates,
cheddar, sauce cocktail

LE TERRIBLE 17,90
Poulet croustillant, salade, oignons rissolés,
sauce Mexicaine

LE SAVOYARD 18,90
Steak haché, salade, oignons rissolés, fromage
à raclette, compotée d'oignons, sauce cocktail

LE BACON 17,90
Steak haché, salade, oignons rissolés, tomates,
poitrine fumée, cheddar, sauce cocktail

L'Auvergnat 19,90
Steack haché, galette de pomme de terre,
tranche de lard fumé, fourme d'Ambert,
oignons rissolés, tomates, sauce moutarde et miel

Prix nets en euros. Service compris.

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 AOP,
chèvre, gorgonzola, Grana Padano

CALZONE..... 16,90
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit aux herbes, œuf

PARMA..... 17,90
Sauce tomate, jambon de Parme, mozzarella burrata,
roquette, tomates cerises, pesto basilic, Grana Padano
huile d'olive extra vierge

SAUMON 17,90
Crème, mozzarella, fondue de poireaux, saumon fumé,
aneth, ciboulette

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

VÉGÉTARIENNE 14,90
Sauce tomate, mozzarella, artichaut, courgette,
poivrons marinés, olives, roquette, tomates cerises

CHÈVRE & MIEL 15,90
Crème, mozzarella, jambon de parme, 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 16,90
Crème fraîche, mozzarella, lardons, Reblochon,
oignons rouges, pommes de terre

CAMPIONE 16,90
Sauce barbecue, mozzarella, viande hachée,
oignons rouges, œuf, poivron, pesto

FERMIÈRE 16,90
Sauce tomate, mozzarella, poulet, champignons,
oignons rouges, œuf



NOS POISSONS

FISH AND CHIPS..... 17,90
poisson pané, frites, sauce tartare

SAUMON RÔTI..... 18,90
sauce béarnaise, garniture au choix

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