

# Estivale

BISTRO  
MÉDITERRANÉEN

Notre carte est signée par le chef étoilé Bruno Oger.

## ENTRÉES • STARTERS

- ESCARGOTS DE BOURGOGNE • 24.00**  
AU BEURRE PERSILLÉ  
Snails from Burgundy with parsley semi-salted butter
- AUBERGINE GRILLÉE AU SÉSAME • 22.00**  
COURGETTE, MENTHE ET HOUMOÛS  
DE POIS CHICHE AU CUMIN  
Grilled eggplant with sesame, zucchini, mint and chickpea hummus with cumin
- GAMBAS MARINÉES À L'ESPELETTE • 26.00**  
SAUCE GASPACHO, CONDIMENTS  
DE LÉGUMES RIVIERA  
Prawns marinated in Espelette, gazpacho sauce, Riviera vegetable condiments
- TARTE FINE DE TOUTES LES TOMATES • 19.00**  
RICOTTA ET PESTO GÉNOIS AU BASILIC  
Fine tart of all tomatoes, ricotta and Genovese pesto with basil

## PLATS • MAIN COURSES

- RAVIOLES DU DAUPHINÉ • 26.00**  
À LA CRÈME DE NOIX, POUSES D'ÉPINARD ET PARMESAN  
Dauphiné ravioli with walnut cream, spinach shoots and parmesan
- FILET DE DAURADE • 36.00**  
MARINIÈRE DE COQUE AU FENOUIL,  
PERSILLADE À L'AIL NOUVEAU  
Sea bream fillet, shell marinière with fennel, parsley with new garlic
- POITRINE DE VOLAILLE AU CITRON • 34.00**  
FLEUR DE COURGETTE, ARTICHAUTS ET  
PALET DE POLENTA  
Chicken breast with lemon, zucchini flowers, artichokes and polenta puck
- TARTARE DE BOEUF • 29.00**  
COUPÉ AU COUTEAU, POMMES FRITES  
Beef tartare, French fries
- PLAT DU JOUR • 27.00**  
Today's special

## DESSERTS

- SOUPE DE PÊCHES • 13.00**  
À LA VERVEINE  
Peach and verbena soup
- PAVLOVA FRAMBOISE • 15.00**  
LITCHI ET CITRON VERT  
Raspberry, lychee and lime pavlova
- PARFAIT GLACÉ PISTACHE • 13.00**  
ET ABRICOTS RÔTIS À LA LAVANDE  
Frozen pistachio parfait and roasted apricots with lavender
- CAFÉ GOURMAND • 17.00**  
ESPRESSO ACCOMPAGNÉ DE MIGNARDISES  
Espresso served with sweets

## PLANCHES

	Solo	Duo
<b>PLANCHE DE FROMAGES</b> Cheese board	14.00	21.00
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES</b> Italian charcuterie board	15.00	22.00
<b>PLANCHE MIXTE</b> Large coffee	16.00	24.00

<b>PLANCHE SPORTIVE SOLO</b> The Solo sports board		
1 PLANCHE + 1 BIÈRE 33CL 1 Board + 1 beer 33cl	19.00	
<b>PLANCHE SPORTIVE DUO</b> The Duo sports board		
1 PLANCHE + 2 BIÈRES 33CL 1 Board + 2 beers 33cl	24.00	

<b>EXPRESS</b>
PLAT DU JOUR Today's special
+ OMELETTE NORVÉGIENNE Norwegian Omelette
32.00

<b>LE ROYANNAIS</b> The Royannais
RAVIOLES DE ROYAN <sup>(2)</sup> Royan Ravioli
+ 1 VERRE DE VIN 12,5CL 1 glass of wine 12,5cl
43.00

<b>ENTRÉE + PLAT AU CHOIX<sup>(1)</sup></b> Starter + Main course of your choice <sup>(1)</sup>
— OU —
<b>PLAT + DESSERT AU CHOIX<sup>(1)</sup></b> Main course + Dessert of your choice <sup>(1)</sup>
39.00

<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT AU CHOIX<sup>(1)</sup></b> Starter + Main course + Dessert of your choice <sup>(1)</sup>
49.00

<b>ENFANT JUSQU'À 12 ANS</b> Children menu till 12 yo
<b>NUGGETS DE POULET OU FILET DE POISSON FRAIS</b> Chicken Nuggets or Fresh fish fillet
ET GARNITURES And garnish
+ <b>UNE BOULE DE GLACE</b>
+ <b>BOISSON AU CHOIX</b> (Evian 33cl ou sirop à l'eau)
Drink of your choice (Evian 33cl or water syrup)
13.00

Boissons non incluses. Drinks not included.

<sup>(1)</sup>Hors plat du jour et café gourmand. Excluding Today's special and gourmet coffee.

<sup>(2)</sup>Ravioles de Royan, crème de parmesan aux artichauts et noix. Royan ravioli, parmesan cream with artichokes and walnuts.

## CAFÉS & CHOCOLATS • COFFEES & CHOCOLATES

<b>ESPRESSO OU DÉCAFÉINÉ</b> Espresso / Decaffeinated espresso	3.20	
<b>NOISETTE</b> Coffee with a tear of milk	3.30	
<b>ALLONGÉ</b> Large coffee	3.10	
<b>DOUBLE ESPRESSO</b> Double Espresso	4.60	
<b>DOUBLE DÉCAFÉINÉ</b> Double decaffeinated espresso	4.50	
<b>LAIT CHAUD OU LAIT FROID</b> Warm / cold milk	3.30	
	Classique	Grand
<b>CAFÉ CRÈME</b> Latte	4.30	4.80
<b>CAPPUCCINO</b>	4.80	5.30
<b>CHOCOLAT CHAUD</b> Warm chocolate	4.80	5.30
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	*	17.00

## THÉS & INFUSIONS • TEAS & HERBAL TEAS

SÉLECTION  PALAIS DES THÉS PARIS	25cl
** THÉS NOIRS BLACK TEAS	4.80
<b>BREAKFAST TEA</b>	
<b>EARL GREY</b>	
<b>FRUITS ROUGES</b> Fraise, framboise, cerise et groseille Red fruits : Strawberry, raspberry, cherry and redcurrant	
** THÉS VERTS GREEN TEAS	4.80
<b>MENTHE GLACIALE</b> Icy Mint	
<b>CHINE</b> Chinese tea	
** INFUSIONS HERBAL TEAS	4.80
<b>L'HERBORISTE N° 108</b> Verveine, orange et menthe Verbena, orange and mint	
<b>ROOIBOS DES VAHINÉS</b> Rooibos, amande et vanille Vanilla and almond rooibos	
<b>CAMOMILLE</b> Chamomile herbal tea	

## JUS DE FRUITS • FRUIT JUICES

<b>JUS ALAIN MILLIAT</b> Alain Milliat juices	20cl
Orange blonde / Pamplemousse / Pomme / Tomate rouge Orange / Grapefruit / Apple / Tomato	5.80
<b>NECTAR ALAIN MILLIAT</b> Alain Milliat nectar	5.80
Abricot / Framboise / Fraise / Mangue / Pêche Apricot / Raspberry / Strawberry / Mango / Peach	
<b>JUS DE FRUIT FRAIS PRESSÉ</b> Freshly-Squeezed fruit juice	5.90
Orange / Citron Orange / Lemon	

## SODAS • SOFT DRINKS

** BOUTEILLE BOTTLE	
<b>PEPSI / PEPSI ZERO SUCRES</b> 33cl	4.90
<b>ORANGINA</b> 25cl	4.90
<b>SCHWEPES INDIAN TONIC / SCHWEPES AGRUM'</b> 25cl	4.90
<b>LIMONADE</b> Lemonade 25cl	4.90
<b>LIPTON ICE TEA PÊCHE</b> 25cl	4.90
<b>OASIS TROPICAL</b> 33cl	4.90
** SUPPLÉMENT SUPPLEMENT	
<b>SIROP</b> Syrup 2cl	0.50

## EAUX • WATERS

<b>EVIAN</b>	33cl	75cl
<b>BADOIT ROUGE</b>	3.90	6.70
<b>BADOIT VERTE</b>	3.90	6.90
	*	6.90

## BIÈRES • BEERS

** PRESSION	25cl	33cl	50cl
<b>HEINEKEN</b>	*	6.10	*
<b>AFFLIGEM</b>	*	6.50	7.90
<b>PANACHÉ / PICON BIÈRE</b>	*	6.10	7.60
** BOUTEILLE			
<b>PELFORTH BRUNE / DESPERADOS</b>	*	5.50	*
<b>MORT SUBITE KRIEK</b>	*	5.50	*
<b>HEINEKEN 0.0</b> Bière sans alcool Beer without alcohol	5.10	*	*

## COCKTAILS

<b>GIN FIZZ</b> 16cl - Gin, citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse Gin, lemon, cane sugar syrup, sparkling water	12.00
<b>BLOODY MARY</b> 17cl - Jus de tomate, Vodka, tabasco rouge, sauce Worcestershire, sel de celeri, poivre Tomato Juice, vodka, red tabasco, worcestershire sauce, celeri salt, pepper	12.00
<b>MOJITO CLASSIQUE</b> 13cl - Rhum cubain, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse Cuban rum, fresh mint, lime, cane sugar syrup, sparkling water	12.00
<b>MOJITO ROYAL</b> 13cl - Rhum cubain, Champagne, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne Cuban rum, fresh mint, lime, cane sugar syrup, champagne	15.00
<b>APÉROL SPRITZ</b> 14cl - Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange Apérol, Prosecco, Martini, sparkling water, orange	12.00
<b>COCKTAIL SIGNATURE</b> 14cl - Ricard, purée de framboise, jus de citron, thym Ricard, raspberry puree, lemon juice, thyme	14.00
<b>VIRGIN MOJITO</b> 13cl 🍷 - Menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse Fresh mint, lime, cane sugar syrup, sparkling water	8.00

## VINS • WINES

	12,5cl	18cl	75cl
** ROUGE			
<b>MALBEC FINCA</b> La Niña	7.00	9.00	29.00
<b>AOP BAUX DE PROVENCE</b> Domaine des Terres Blanches - Cuvée Aurélia - Bio	8.50	12.50	45.00
<b>SAINT-JOSEPH DESCHANTS</b> Maison Chapoutier	8.50	12.50	43.00
<b>AOP MOULIS-EN-MÉDOC</b> Château Maucaillou	*	*	73.00
** BLANC			
<b>AOP SANCERRE BLANC</b> Joseph Mellot "Les Ormeaux"	9.50	13.50	48.00
<b>CHARDONNAY &amp; TORRONTES</b> Fantelli	6.50	8.50	30.00
<b>VIN PAYS D'OC "LES ROQUES"</b> JM Baillot	6.00	8.50	29.00
<b>IGP VIOGNIER COTEAUX DE L'ARDÈCHE</b> Domaine des Granges de Mirabel - M. Chapoutier	*	*	27.00
<b>AOP BAUX DE PROVENCE</b> Domaine des Terres Blanches - Bio	*	*	39.00
<b>CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE</b> Château Ferrages - M. Chapoutier	*	*	28.00
** ROSÉ			
<b>AOP CÔTES DE PROVENCE</b> M de Minuty	8.50	11.50	42.00
<b>CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE</b> M. Chapoutier	*	*	32.00
		50cl	75cl
<b>AOP CÔTES DE PROVENCE</b> Terres de Berne		29.00	34.00

## CHAMPAGNES

<b>COLLET ROSÉ</b>	10cl	75cl
<b>COLLET BRUT</b>	11.00	72.00
<b>BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE</b>	10.00	62.00
	*	78.00

## APÉRITIFS • APERITIVES

<b>KIR</b> 15cl	7.90
<b>KIR ROYAL</b> 10cl	11.00
<b>MARTINI</b> Rosso / Bianco 5cl	5.90
<b>PORTO</b> Rouge 5cl	5.90
<b>RICARD</b> 2cl	4.50

## DIGESTIFS • ALCOHOLS

<b>GIN HENDRICK'S</b> 4cl	12.00
<b>VODKA GREY GOOSE</b> 4cl	12.00
<b>GET 27</b> 4cl	7.90
<b>WHISKY GLENFIDDICH</b> 4cl	12.00
<b>COGNAC HENNESSY VSOP</b> 3cl	8.90
<b>LIMONCELLO</b> 4cl	7.90
<b>RHUM DON PAPA</b> 4cl	12.00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. / Alcohol abuse is detrimental to your health. Drink with moderation.  
Vous pouvez remplir votre contenant personnel avec de l'eau potable gratuite. / You can fill your personal container with free drinking water.

SSP Province - Select Service Partner - RCS Créteil 534681697 - Capital : 213.943,60€ Siège : Immeuble Atome, rue Charles de Gaulle 94140 Alfortville. Prix net en euros, service compris. Juillet 2024.