

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

TARTE FINE AUX AUBERGINES GRILLÉES • 22.00
CRÈME DE POIS CHICHE AU CUMIN
ET CITRON VERT

Grilled eggplant with sesame, zucchini, mint and chickpea hummus with cumin

MARINIÈRE DE GAMBAS • 26.00
POIS GOURMAND ET FENOUIL, BEURRE PERSILLÉ À L'AIL

King prawn, mangetout, and fennel marinière, served with a garlic and parsley butter sauce

SALADE DE LÉGUMES D'AUTOMNE CUITS ET CRUS • 19.00
SAUCE AÏOLI

Salad of cooked and raw autumn vegetables with aioli dressing

PLATS - MAIN COURSES

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES AU BEURRE DE CÈPES • 37.00
CHAMPIGNONS FARCIS ET POMMES DE TERRE GRILLÉES

Roasted scallops with a porcini butter sauce, stuffed mushrooms, and grilled potatoes

MEZZI RIGATONI • 35.00
SAUCE HOMARDINE AUX ARTICHAUTS VIOLETS
ET PIGNONS TORRÉFIÉS

Mezzi rigatoni in sauce homardine, with purple artichokes and roasted pine nuts

BALLOTINE DE CHOU VERT BRAISÉ À LA SAUGE • 27.00
POT AU FEU DE LÉGUMES

Ballotine of braised green cabbage with sage, vegetable pot-au-feu

TARTARE DE BOEUF • 29.00
COUPÉ AU COUTEAU, POMMES FRITES

Beef tartare, French fries

PLAT DU JOUR • 27.00

Today's special

DESSERTS

SOUFFLÉ GLACÉ MALAGA • 16.00

Frozen soufflé flavoured with Malaga wine

**CRÈME BRÛLÉE VANILLE
ET POIRES POCHÉES • 14.00**

Raspberry, lychee and lime pavlova

ENTREMET TOUT CHOCOLAT • 14.00

All-chocolate pudding

CAFÉ GOURMAND • 17.00
ESPRESSO ACCOMPAGNÉ DE MIGNARDISES

Espresso served with sweets

MENUS

EXPRESS
PLAT DU JOUR
Today's special
+
**CRÈME BRÛLÉE VANILLE,
ET POIRES POCHÉES**
Vanilla crème brûlée with biscuits
and poached pear
32.00

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

ENTRÉE + PLAT AU CHOIX⁽¹⁾
Starter + Main course of your choice⁽¹⁾
— OU —
PLAT + DESSERT AU CHOIX⁽¹⁾
Main course + Dessert of your choice⁽¹⁾
39.00

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT
AU CHOIX⁽¹⁾**
Starter + Main course + Dessert of your choice⁽¹⁾
49.00

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

LE GOÛTER
1 PART DE CAKE CITRON OU CHOCOLAT
+ 1 BOISSON CHAUDE OU FROIDE
Snack + 1 slice of lemon or chocolate cake
+ 1 hot or cold drink
9.20

Boissons non incluses. Drinks not included.
⁽¹⁾Hors plat du jour et café gourmand. Excluding Today's special
and gourmet coffee.
⁽²⁾Ravioles de Royan, crème de parmesan aux artichauts et noix.
Royan ravioli, parmesan cream with artichokes and walnuts

CAFÉS & CHOCOLATS - COFFEES & CHOCOLATES

ESPRESSO OU DÉCAFÉINÉ Espresso / Decaffeinated espresso	3.20
NOISETTE Coffee with a tear of milk	3.30
ALLONGÉ Large coffee	3.40
DOUBLE ESPRESSO Double espresso	4.70
DOUBLE DÉCAFÉINÉ Double decaffeinated espresso	4.60
LAIT CHAUD OU LAIT FROID Warm / cold milk	3.30
	Classique Grand
CAFÉ CRÈME Latte	4.40 4.90
CAPPUCCINO	4.90 5.40
CHOCOLAT CHAUD Warm chocolate	4.90 5.40
CAFÉ GOURMAND	17.00

THÉS & INFUSIONS - TEAS & HERBAL TEAS

SÉLECTION  PALAIS DES THÉS PARIS

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

JUS DE FRUITS - FRUIT JUICES

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

MODES DE PAIEMENT ACCEPTÉS



COCKTAILS

GIN FIZZ 16cl - Gin, citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse Gin, lemon, cane sugar syrup, sparkling water	12.00
BLOODY MARY 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
MOJITO CLASSIQUE 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
MOJITO ROYAL 13cl - Rhum cubain, Champagne, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne Cuban rum, fresh mint, lime, cane sugar syrup, champagne	15.00
APÉROL SPRITZ 14cl - Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange Apérol, Prosecco, Martini, sparkling water, orange	12.00
COCKTAIL SIGNATURE 14cl Ricard, purée de framboise, jus de citron, thym Ricard, raspberry puree, lemon juice, thyme	14.00
VIRGIN MOJITO 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			
MALBEC FINCA La Niña	7.00	9.00	29.00
SAINT-JOSEPH DESCHANTS Maison Chapoutier	8.50	12.50	43.00
AOP BAUX DE PROVENCE	8.50	12.50	45.00
Domaine des Terres Blanches - Cuvée Aurélie - Bio			
AOP MOULIS-EN-MÉDOC Château Maucaillou			73.00
•• BLANC			
AOP SANCERRE BLANC	9.50	13.50	48.00
Joseph Mellot "Les Ormeaux"			
CHARDONNAY & TORRONTES Fantelli	6.50	8.50	30.00
VIN PAYS D'OC "LES ROQUES" JM Boillot	6.00	8.50	29.00
IGP VIOGNIER COTEAUX DE L'ARDÈCHE			27.00
Domaine des Granges de Mirabel M. Chapoutier			
AOP BAUX DE PROVENCE			39.00
Domaine des Terres Blanches - Bio			
CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE			28.00
Château Ferrages - M. Chapoutier			
•• ROSÉ			
AOP CÔTES DE PROVENCE M de Minuty	8.50	11.50	42.00
CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE			32.00
M. Chapoutier			
	50cl	75cl	
CÔTES DE PROVENCE AOP Terres de Berne	29.00	34.00	

BIÈRES - BEERS

	25cl	33cl	50cl
•• PRESSION			
HEINEKEN		6.40	7.90
AFFLIGEM		6.80	8.30
PANACHÉ / PICON BIÈRE		6.10	7.60
•• BOUTEILLE			
PELFORTH BRUNE / DESPERADOS		5.50	
MORT SUBITE KRIEK		5.50	
HEINEKEN 0.0 Bière sans alcool	5.10		
Beer without alcohol			

SODAS - SOFT DRINKS

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

EAUX - WATERS

	33cl	75cl
EVIAN	4.30	6.70
BADOIT ROUGE	4.50	6.90
BADOIT VERTE		6.90

CHAMPAGNES

	10cl	75cl
COLLET ROSÉ	11.00	72.00
COLLET BRUT	10.00	62.00
BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE		78.00

APÉRITIFS - APERITIVES

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

DIGESTIFS - ALCOHOLS

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

RÉSERVATION : 04 89 88 98 82 • ESTIVALE@SSP.FR

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. Octobre 2024.