

ENTRÉE

- ◆

Effeuillé de Veau rosé façon tonnato
Veau rosé, sauce au thon, légumes croquants marinés
Pink Veal, tonnato Style pickled crunchy vegetables

16€
- ◆

Tartelette de Brousse de brebis
Tomate cerise, olives de Nyons AOP, pistou de basilic
Sheep's milk brousse cheese, PDO Nyons olives, basil pesto

14€
- ◆

Salade niçoise déstructurée
Tataki de thon, artichauts, fèves fraîches, olives de Nice, radis croquants, anchois de Collioure
tuna tataki, artichokes, fresh broad beans, Nice olives, crunchy radishes and Collioure anchovies

18€
- ◆

Coloriage de tomates anciennes 16 €
Burrata crémeuse, huile d'olive AOP de Provence, basilic frais et focaccia
Creamy burrata, PDO Provence olive oil, fresh basil and focaccia

16€
- ◆

Entrée du jour
Starter of the day

13€

PLAT

- ◆

« Green » Burger & frites fraîche, Bœuf français, Mozzarella fondante et roquette
French beef burger, melted mozzarella and rocket

26€
- ◆

Maquereau de ligne grillé
Courgettes mi-cuites, condiment doux de piment végétarien et citron confit
Alf cook zucchini, mild vegetable chili condiment

27€
- ◆

Aubergine entière rôtie
Fromage frais aux herbes, moutarde de Dijon et huile de basilic
Whole Roasted Eggplant Fresh herb cheese, wholegrain mustard and basil oil

25€
- ◆

Filet de bœuf français
Pommes fondantes, sauce béarnaise, cresson de l'Essonne et sauce au poivre
French Beef Tenderloin Fondant potatoes, béarnaise, watercress and pepper sauce

32€
- ◆

Plat du jour
Dish of the day

19€

DESSERT

- ◆

Riz au lait bien crémeux à la vanille Bourbon / Caramel et crumble à la praline rose
Bourbon Vanilla Rice Pudding / Caramel and pink praline crumble

10€
- ◆

Fraises Gariguettes / Crème vanillée d'Isigny et meringue croustillante
Gariguettes Strawberries / Isigny vanilla cream and crispy meringue

12€
- ◆

Tartelette chocolat Grand Cru / Cœur glacé au lait d'amande
Grand Cru chocolate tartlet with almond milk ice cream

12€
- ◆

Abricots rôtis au miel et romarin du jardin / yaourt grec et pistaches
Roasted Apricots with Garden Rosemary & Honey, greek yogurt and Pistachios

11€
- ◆

Sélection de fromages affinés / Graines et fruits secs
Selection of Matured French Cheeses / Seeds and dried fruits

13€
- ◆

Dessert du jour
Dessert of the day

10€

***** Supplément pommes rustiques,+ 7€
***Supplément bole de salade + 5€

***** Supplément Room service,+ 5€

Carte des boissons

Vins Rouges

Red wine 12cl 37.5cl 75cl

LOIRE
Saumur AOC 7 €
Château d'éternes

PAYS D'OC
Pinot Noir IGP 8 €
La Chevalière

BOURGOGNE
Santenay AOC 9 €
Clos genets

BORDEAUX
Bordeaux AOC 8 € 19 €
Dourthe n°1
MontagneSaint Emillion AOC 9 €
Château Teyssier

Haut Medoc AOC
Diane de Belgrave

VALLÉE DU RHÔNE
Côtes du Rhône AOC 7 €
Les Caprices D'Antoine

Crozes-Hermitage AOC
Ogier

Châteauneuf du pape AOC
Clos de L'Oratoire

Vins Blancs

White wines

LOIRE AOC
Saumur 7 €
Château d'éternes

BOURGOGNE
Chablis AOC 9 €
Domaine Laroche

Pouilly-Fuissé AOC
Maison Champy

PAYS D'OC
Chardonnay IGP 7 €
La Chevalière

BORDEAUX
Bordeaux AOC 8 € 19 €
Dourthe n°1

ALSACE
Pinot Blanc AOC
Kuentz-Bas

Vins Rosés

Rosé wine 12cl 37.5cl 75cl

BORDEAUX
Bordeaux AOC 8 € 19 € 31€
Dourthe n°1

PROVENCE
Côtes de Provence AOC 8 € 31€
Esprit gassier

Champagnes, Mousseux

Coupe de Esterlin 12 € 55 €

Coupe de Canard-Duchêne 13 € 60 €

Cuvée Léonie 9 €

Anthony Chambon AOC 80 €
Velours extra brut

Les Bières Pression

Hoegaarden 5 € 25cl 50cl 9 €

Budweiser 5 € 9 €

Leffe 5.5 € 10 €

Les Bières Bouteilles

Ox Smash(fr) bioAmerican PaleAle 7 € 33 cl

Ox Sabro Sabro (fr) bio session IPA 7 €

Ox Playground (fr) bio expérimental IPA 7 €

1664 sans alcool 7 €

Corona sans alcool 7 €

Les Softs

Pepsi \ Pepsimax 5 €

7 up 5 €

Schweppes 5 €

Orangina 5 €

Perrier 5 €

Jus de Fruits 5 €
(ANANAS,POMME,ORANGE,TOMATE,ABRICOT)

Eau plate Castalie 75cl 4.5 €

Eau gazeuse Castalie 75cl 4.5 €

IGP: indication Géographique Protégée
AOC:Appellation d'origine Contrôlée
Prix nets en euros
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Du lundi au vendredi de 12h à 14h30
Du lundi au jeudi & le dimanche de 19h-22h30
Fermé les samedis midi et soir & dimanches midi
Menu enfant à la demande -12 ans 15€

Information & réservations :
lesbelleslettres@bw-paris-saclay.com
01693543 40
@les_belles_lettres_restaurant

