

LA CARTE DU PETIT PONTOISE

LES ENTRÉES

De nos Jardins

Christophe Latour- Maraicher en Aquitaine

La merveilleuse tatin d'artichauts & vieux parmesan
15

Belle salade de tomates de plein champ 12
+ burrata des Pouilles 19

Cru et cuit

Tartare de saumon minute & avocat 18
en plat 24

Carpaccio de bar aux agrumes de Corse, huile
d'olive & citron 21

Cuisses de grenouilles en persillade 19

Les Classiques de la Maison

Notre cassolette d'escargots de la ferme de l'Écluse
(par 7) 16 / La grande (par 14) 29

Ravioles de la Drôme, grande tradition « mère
Maury depuis 1885 » gratinées au parmesan 14

Le petit camembert de Normandie au lait cru, rôti en
croute d'amandes et miel 14

Foie gras maison IGP du Sud-Ouest aux figues
séchées des montagnes 24

Assiette de fromages 15

De Marie Quatrehomme -MOF

LES POISSONS

Le Bar à la vanille de Madagascar 28
Légumes de saison

La lotte au Chorizo Ibérique 32
Risotto Arborio & jus corsé

Pêche du jour à l'ardoise

LES VIANDES

L'entrecôte Charolaise (300g) maturée 37
Sauce au poivre & purée de pommes de terre maison

Le confit de canard en parmentier & foie gras poêlé
36

Epaule d'agneau de 7 heures, cuite avec amour 29
Purée de pommes de terre maison & légumes de saison

Les joues de cochon au miel de Paris & épices
douces 27
*Pommes de terre grenaille, pois chiches, carottes & Pak
Choi*

La caille rôtie en cocotte, aux raisins 27
*Pommes de terre grenaille, oignons nouveaux, petits pois
& carottes*

Carré d'agneau en croute d'ail des ours 41
*Pommes de terre grenaille, oignons nouveaux, petits pois
& carottes*

Les rognons de veau, moutarde de Meaux, servis en
cocotte 26
*Pommes de terre grenaille, oignons nouveaux, petits pois
& carottes*

Garnitures 4

Purée maison - poêlée de légumes de saison -
mesclun - pommes de terre grenaille rôties - risotto
Arborio

MENU MIDI

Du lundi au vendredi (hors jours fériés)

A l'ardoise

Entrée & plat ou plat & dessert 23

Entrée – plat - dessert 29

MENU MIDI

Week-end & jours fériés

A l'ardoise

Entrée & plat ou plat & dessert 27

Entrée – plat - dessert 35

POUR COMMENCER, COCKTAILS ET APERITIFS...

Coupe de champagne	12
Coupe de champagne rosé	13
Kir Royal	13
Spritz	10
Spritz Saint-Germain	10
Bloody Mary	10
Dry Martini	10
Espresso Martini	10
Negroni / Negroni Royal	10/12
Bière de Paris, bouteille	8
Ricard	6
Pastis de Provence Extra <i>Distillerie Desgravières</i>	9
Pastis à la réglisse <i>Distillerie Desgravières</i>	9
Pastis aux épices <i>Distillerie Desgravières</i>	9
Pastis à la verveine <i>Distillerie Desgravières</i>	9

Découvrez aussi notre Cave à Whisky

LE PETIT PONTOISE

MENU

STARTERS

From our garden

Christophe Latour- Market gardener in Aquitaine

Artichoke & parmesan tart tatin 15

Beautiful field tomatoes in salad 12
+ burrata from Les Pouilles 19

Raw & Cooked

Sea bass in carpaccio, citrus from Corsica, olive oil & lemon 21

Frogs legs en persillade 19

Salmon in tartar, made in an instant, & avocado 18
Main course 24

The « Classiques » du Petit Pontoise

Snails « escargots » in cassolette from la Ferme de l'Ecluse (*by 7*) 16 / The big one (*by 14*) 29

Au gratin parmesan Ravioles from la Drôme, Mère Maury – Grande tradition since 1885 14

Roasted traditional camembert cheese from Normandie with almonds & honey crust 14

Home made foie gras with figs 24

Cheeses plate 15

from Marie Quatrehomme -MOF

FISHES

Roasted sea bass in filet, vanilla sauce 28
Seasonal vegetables

Monkfish with chorizo Ibérico 32
Risotto Arborio & rich sauce

Fish of the day

MEATS

Entrecôte Charolaise (300g) dry-aged 37
Pepper sauce & home-made mashed potatoes

Duck parmentier with fried foie gras 36

Lamb cooked with love 7 hours 29
Home-made mashed potatoes & seasonal vegetables

Pork cheeks with parisian honey & sweet spices 27
Roasted potatoes, chickpeas, carrots & Pak Choi

Quails roasted in cocotte, with grappes 27
Roasted potatoes, spring onions, peas & carrots

Rack of lamb with «bear garlic» crust 41
Roasted potatoes, spring onions, peas & carrots

Veal kidneys with old mustard sauce from Meaux 26
Roasted potatoes, spring onions, peas & carrots

Extra sides 4

Home-made mashed potatoes - seasonal vegetables - mesclun salad - roasted potatoes - risotto Arborio -.

LUNCH MENU

Monday to Friday

Daily specials

Starter & main course or main course & dessert 23

Starter & main course & dessert 29

LUNCH MENU

Week-end & bank holidays

Daily specials

Starter & main course or main course & dessert 27

Starter & main course & dessert 35

TO START COCKTAILS & APÉRITIFS

Glass of champagne 12

Glass of champagne rosé 13

Kir royal 13

Spritz 10

Bloody Mary 10

Dry Martini 10

Spritz Saint-Germain 10

Espresso Martini 10

Negroni / Negroni Royal 10/12

Beer from Paris, bottle 8

Ricard 6

Pastis from Provence 9
Distillerie Desgravières

Pastis with liquorice 9
Distillerie Desgravières

Pastis with spices 9
Distillerie Desgravières

Pastis with verbena 9
Distillerie Desgravières

Ask for our Whiskey cellar Menu