



LA CARTE DU PETIT PONTOISE


LES ENTRÉES

De nos Jardins

Tatin d'artichauts & parmesan 16 

Velouté de saison 13 

Belle salade de mâche, vinaigrette à la truffe 16 

Asperges, vinaigrette & œufs mimosa 19 

Cru et cuit


Harengs, pommes à l'huile 16

Cuisses de grenouilles rôties au beurre, persil & ail 22


Œufs mayonnaise, céleri rémoulade 10 

Les Classiques de la Maison

Notre cassolette d'escargots de Bourgogne (par 7) 16 /
La grande (par 14) 29

Ravioles de la Drôme, grande tradition « mère
Maury depuis 1885 » gratinées au parmesan 15 

En plat avec une salade 21 

Le petit camembert au lait cru d'Isigny-sur-Mer, rôti
en croute d'amandes et miel 15 

Foie gras de canard des plaines de Limagne aux figues
25

Assiette de fromages 15
Sélection du Chef

LES POISSONS

Le Bar à la vanille 32
Purée de pommes de terre maison

La sole (500-600g) cuite meunière 49
Purée de pommes de terre maison

Pêche du jour à l'ardoise

LES VIANDES

La caille rôtie en cocotte, aux raisins 27
Pommes de terre grenaille & légumes de saison

Le Bœuf par Yves Billiot :
- l'entrecôte maturée (300g) 37
- le tournedos de filet de bœuf (250g) 39
Sauce au poivre & purée de pommes de terre maison

Confit de canard des plaines de Limagne, en
parmentier & foie gras poêlé 39

Le Cordon bleu du Petit Pontoise, au Comté 25
Jus réduit & purée de pommes de terre maison

Epaule d'agneau Allaiton de la famille Greffeuille,
cuite 7 heures avec amour 35
Purée de pommes de terre maison & légumes de saison


Joues de cochon au miel de Paris & épices douces* 26
Pommes de terre grenaille & légumes de saison

Le carré d'agneau en croute d'ail des ours 41
Pommes de terre grenaille & légumes de saison

Les rognons de veau, moutarde de Meaux, servis en
cocotte 25
Pommes de terre grenaille & légumes de saison

Garnitures 5

Purée maison - poêlée de légumes de saison -
salade de mâche - pommes de terre grenaille rôties

 plat végétarien

Liste des allergènes disponible sur demande

* présence de saté (arachide)

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 (hors jours fériés)
A l'ardoise

Entrée & plat ou plat & dessert 27
Entrée – plat - dessert 35

**POUR COMMENCER,
COCKTAILS ET APÉRITIFS...**

Coupe de champagne	14
Coupe de champagne rosé	15
Kir Royal	15
Spritz	10
Spritz Saint-Germain	14
Bloody Mary	12
Dry Martini	12
Suze Tonic	10
Espresso Martini	12
Negroni / Negroni Royal	10/12
Bière de Paris, bouteille <i>Blonde ou blanche</i>	8
Ricard	6
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 notre Cave à Whisky et notre
sélection de Gins & Tequilas 