

**ASSIETTE DE FROMAGES SELECTIONNÉS PAR**

**NOS SOINS 11€**

**(4 FROMAGES DU MOMENT, SALADE MESCLUN)**

*Nos Desserts maison*

**MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR VALRHONA GUANAJA 70% 9€**

**TOUTES LES ROUTES MÈNENT AU RHUM,  
ET À SON BABA 9€**

**TARTE DU MOMENT 9€**

**CHARLOTTE FRAISES-PISTACHE 9€**

**LE VRAI CAFÉ GOURMAND 10€**

**THÉ GOURMAND 12€**

**CHOCOLAT CHAUD GOURMAND 12€**

**CHAMPAGNE GOURMAND 17€**

**RHUM ARRANGÉ GOURMAND 14€**

**BOULE DE CRÈME GLACÉE MAISON ANTOLIN**

**(VANILLE DE MADAGASCAR, CHOCOLAT NOIR, CAFÉ MOKA,  
CAMEL AU BEURRE SALÉ, FRAISE, PISTACHE, RHUM RAISIN)**

**SORBET MAISON ANTOLIN**

**(CITRON BASILIC, CITRON VERT, CASSIS, POIRE, MANGUE,  
POMME, FRAMBOISE)**

**1 BOULE 3€**

**2 BOULES 6€**

**3 BOULES 8€**

**2 BOULES BIEN ARROSÉES (VODKA OU CALVADOS) 10€**

*Au Petit Chez Soi*

**LE BONHEUR VIENT EN MANGEANT**



**DU MARDI AU DIMANCHE MIDI**

**12H00-14H00 19H30-22H00**

**4 PLACE DE L'ÉGLISE, 78170 LA CELLE-SAINT-CLOUD**

**SALLE DE RÉCEPTION À L'ÉTAGE POUR VOS ÉVÈNEMENTS**

# Nos Entrées

**FOIE GRAS MI-CUIT MAISON, CHUTNEY OIGNONS  
ET FRAMBOISES, TOASTS GRILLÉS 19€**

**OEUF DORÉ À LA CRÈME DE TRUFFE,  
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS FRAIS 15€**

**HARENGS FUMÉS MARINÉS ET SES CONDIMENTS 10,50€**

**TERRINE MAISON 9€**

(FOIE DE VOLAILLE, COCHON, COGNAC ET PORTO)

**BURRATA CRÈMEUSE, TOMATES DE CHAILLY 14€**

(TOMATES LOCALES, PESTO BASILIC, CRÈME DE BALSAMIQUE)

**OEUFS MAYO MAISON 8€**

(OEUFS DURS, MESCLUN ET CONDIMENTS, VINAIGRETTE)

**A PARTAGER : FUET IBÉRIQUE À LA TRUFFE 9€ /**

**CHIFFONADE DE CEBO IBÉRIQUE 15€ / DEMI CAMEMBERT**

**RÔTI AU MIEL AIL ET ROMARIN 9€ / RILLETES DU**

**MOMENT 10,50€**

## MENU ENFANT

15,00€

**SIROP OU DIABOLO AU CHOIX**

**STEAK HACHÉ FRAIS / AIGUILLETES DE POULET PANÉES,**

**FRITES, PURÉE OU PÂTES**

**1 BOULE DE GLACE AU CHOIX**

# Nos Salades

**TARTARE DE SAUMON AVOCAT, FRITES OU SALADE 21€**

(SAUMON FRAIS, AVOCAT, ÉCHALOTTES, HUILE OLIVE, CITRON, HERBES)

**BOWL KINOA ET POULET FAÇON THAÏ 19€**

(FILET DE POULET ÉMINCÉ, KINOA, MESCLUN, TOMATES  
CERISES, CORIANDRE, SÉSAME, VINAIGRETTE THAÏ)

**BOWL KINOA VÉGÉTARIEN 18€**

(KINOA, MESCLUN, ARTICHAUTS, TOMATES SÉCHÉES,  
BILLES MOZARELLA, TOMATES, RADIS PESTO ET BALSAMIQUE)

# Nos Poissons

**FILET DE DORADE ROYALE, POÊLÉE DE  
LÉGUMES DU SOLEIL PROVENÇALE, PESTO DE  
BASILIC 27€**

(AUBERGINES, COURGETTES, POIVRONS)

**STEAK D'ESPADON SNACKÉ, PURÉE MAISON,  
SAUCE VIERGE 25€**

# Nos Viandes

**ENTRECÔTE ANGUS, FRITES MAISON ET  
SALADE, SAUCE CAMEMBERT 32€**

**BURGER DU P'TIT CHESS, FRITES MAISON ET  
SALADE MESCLUN 20€**

(PAIN BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ FRAIS (150G), TALLEGIO, COMTÉ,  
SAUCE COCKTAIL, OIGNONS FRITS, TOMATES, CORNICHONS)

**TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ HACHÉ,  
FRITES MAISON OU SALADE ROMAINE 19€**  
(VIANDE HACHÉE (180G), CÂPRES, CORNICHONS, OIGNONS,  
SAUCE COCKTAIL MAISON)

**ONGLET DE VEAU GRILLÉ, POMMES  
MITRAILLES, SAUCE CHIMICHURRI 27€**

**ROGNONS DE VEAU À L'ANCIENNE, PURÉE  
MAISON 24€**

(SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE AU VIN BLANC)

**COEUR DE RUMSTEAK, FRITES SALADE, SAUCE  
POIVRE AU COGNAC 24€**

**BOL DE FRITES 5€ / BOL DE SALADE : 4€**

**BOL DE LEGUMES 5€ / BOL DE PURÉE : 5€**

**CHANGEMENT DE GARNITURE 2,00€**

TOUTES NOS VIANDES À LA CARTE SONT D'ORIGINE FRANÇAISE / UE

# Nos Formules midi

*DU MARDI AU VENDREDI MIDI*

**ENTRÉE + PLAT 25€**

**PLAT + DESSERT 25€**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 32€**

\*\*\*\*\*

**TERRINE MAISON, TOASTS GRILLÉS**

**HARENGS MARINÉS**

**OEUFS MAYO ET SES CONDIMENTS**

**DEMI CAMEMBERT RÔTI AU MIEL, AIL ET  
ROMARIN**

\*\*\*\*\*

**PLAT DU JOUR OU PÂTES DU JOUR**

\*\*\*\*\*

**TARTE DU MOMENT**

**CHARLOTTE FRAISES-PISTACHE**

**MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR VALRHONA 70%**

**TOUTES LES ROUTES MÈNENT AU RHUM, ET À  
SON BABA MAISON**

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND (SUP 1€)**

# Nos Formules midi

*DU MARDI AU VENDREDI MIDI*

**ENTRÉE + PLAT 25€**

**PLAT + DESSERT 25€**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 32€**

\*\*\*\*\*

**TERRINE MAISON, TOASTS GRILLÉS**

**HARENGS MARINÉS**

**OEUFS MAYO ET SES CONDIMENTS**

**DEMI CAMEMBERT RÔTI AU MIEL, AIL ET  
ROMARIN**

\*\*\*\*\*

**PLAT DU JOUR OU PÂTES DU JOUR**

\*\*\*\*\*

**TARTE DU MOMENT**

**CHARLOTTE FRAISES-PISTACHE**

**MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR VALRHONA 70%**

**TOUTES LES ROUTES MÈNENT AU RHUM, ET À  
SON BABA MAISON**

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND (SUP 1€)**

# Menu du Petit Chers

*SAUF DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS*

**ENTRÉE + PLAT 31€**

**PLAT + DESSERT 31€**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39€**

\*\*\*\*\*

**HARENGS MARINÉS ET CONDIMENTS**

**TERRINE MAISON, TOASTS GRILLÉS**

**OEUFS MAYO ET SES CONDIMENTS**

**DEMI CAMEMBERT RÔTI AU MIEL AIL ET ROMARIN**

\*\*\*\*\*

**STEAK D'ESPADON SNACKÉ, PURÉE  
MAISON, SAUCE VIERGE**

**COEUR DE RUMSTEAK, FRITES MAISON ET SALADE  
MESCLUN, SAUCE POIVRE AU COGNAC**

**ROGNONS DE VEAU à L'ANCIENNE, PURÉE  
MAISON**

\*\*\*\*\*

**TARTE DU MOMENT**

**CHARLOTTE FRAISES-PISTACHE**

**MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR VALRHONA 70%**

**TOUTES LES ROUTES MÈNENT AU RHUM, ET À SON**

**BABA MAISON**

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND (SUP 1€)**

# Menu du Petit Chers

*SAUF DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS*

**ENTRÉE + PLAT 31€**

**PLAT + DESSERT 31€**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39€**

\*\*\*\*\*

**HARENGS MARINÉS ET CONDIMENTS**

**TERRINE MAISON, TOASTS GRILLÉS**

**OEUFS MAYO ET SES CONDIMENTS**

**DEMI CAMEMBERT RÔTI AU MIEL AIL ET ROMARIN**

\*\*\*\*\*

**STEAK D'ESPADON SNACKÉ, PURÉE  
MAISON, SAUCE VIERGE**

**COEUR DE RUMSTEAK, FRITES MAISON ET SALADE  
MESCLUN, SAUCE POIVRE AU COGNAC**

**ROGNONS DE VEAU à L'ANCIENNE, PURÉE  
MAISON**

\*\*\*\*\*

**TARTE DU MOMENT**

**CHARLOTTE FRAISES-PISTACHE**

**MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR VALRHONA 70%**

**TOUTES LES ROUTES MÈNENT AU RHUM, ET À SON**

**BABA MAISON**

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND (SUP 1€)**