

# Le Jeu de Paume

## Restaurant



### NOS ENTRÉES

<b>LES OEUF MAYO</b> Les Oeufs et Mayonnaise maison	7€
<b>SALADE FRAICHEUR</b> Haricots Verts, Champignons, Quinoa Vinaigrette Moutarde Citron & ses Zestes	8€
<b>SOUPE DU MOMENT</b> Soupe aux Légumes de Saison	9€
<b>TERRINE MAISON CONQUET</b> Soupe aux Légumes de Saison	10€
<b>TARAMA À LA TRUFFE</b> Tarama à la Truffe & son Pain de campagne toasté	13€
<b>LE SAUMON FUMÉ</b> Assiette de Saumon Fumé et sa Crème fouetté	16€

### NOS PLATS

<b>LES PENNES TOMATES BASILICS</b> Les Pennes à la Tomates et Basilics	14€
<b>LES COQUILLETES</b> Coquillettes au Jambon et Comté Supplément Truffe 3€	15€
<b>BROCHETTE DE VOLAILLE MARINÉE</b> Brochette de Volaille Marinée au Yaourt & ses légumes du Moment, Salade	16€
<b>LE BURGER</b> Viande de Boeuf, Cheddar Maturé, Salade, Oignons Confits & Bun Maison Marnais Supplément Bacon 2€	16€
<b>POISSON DU MARCHÉ</b> Poisson du Marché et Ses Légumes du Moment & Ses Pousses d'Épinards	19€
<b>L'ENTRECÔTE</b> L'Entrecôte Béarnaise et ses Frites	22€

### NOS FORMULES

<b>LA FORMULE DU SPORTIF</b> Entrée & Plat Les Oeufs Mayo et Pennes Tomates Basilics Ou Plat & Dessert Brochettes de Volailles et Petit Pot au Chocolat	20€
<b>LA FORMULE DU JOUR</b> Le Bol de Soupe ou Salade Fraîcheur Le plat du Jour Le petit pot au chocolat	25€
<b>MENU ENFANT</b> Steak Haché & Pâtes, Légumes grillés Omelette Frite & Salade Poulet & Pâtes, Légumes grillés Verre de Jus de Fruits Petit pot au chocolat ou Compote	13€

### LES SALADES

<b>AVOCADO TOAST</b> Avocado Toast et Pousse d'Épinards et Céleri croquants Supplément Œuf 2€ Supplément saumon fumé 4€ (354 Calories pour 170 grammes)	14€
<b>LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD</b> Chèvre Chaud, Mélange de Salade & Jambon cru	15€
<b>LA CÉSAR</b> Salade Romaine, Croûton de Pain, Parmesan Poulet Grillé et Véritable Sauce César	15€
<b>LE BOWL VÉGÉ</b> Mousse au Chocolat	15€

### NOS OMELETTES

<b>L'OMELETTE NATURE</b>	11€
<b>L'OMELETTE JAMBON OU FROMAGE</b>	12€
<b>L'OMELETTE MIXTE JAMBON ET FROMAGE</b>	13€
Toutes les Omelettes sont accompagnés de Frites et Salade	

### LES DESSERTS

<b>PETIT POT AU CHOCOLAT</b> Petite Crème au Chocolat	5€
<b>LA CRÈME BRÛLÉE</b> Crème Brûlée à la Vanille	7€
<b>LA TARTE DU JOUR</b>	8€
<b>LES FRUITS DE SAISONS</b> Fruits frais Selon les Envies du Chef	9€
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	9€



# Le Jeu de Paume

## Restaurant



### LES SOFTS

Perrier 33cl	7€
Lemonaid Ginger	5€
Club Maté	5€
Redbull	5€
Acqua Panna	2€
Limonade au Verre	2,50€
Charitea Green	5,50€
Charitea Black Citron	5,50€
Coca Cola	5€
Coca Cola Zéro	5€
Orangina	5€
La French Ginger Beer 25cl	5€
Les Sirops Monin	
Menthe / Fraise / Grenadine / Orgeat / Citron / Pêche /	2,5€
Pinte de Sirop	4€
Powerade	5€
Les jus Pago	5,50€
Orange/ ACE / Pamplemousse / Tomate / Fraise / Abricot / Ananas	
Les jus Pressés	6€
Orange/ Citron / Pamplemousse	

### CHAMPAGNE Duval Leroy

Coupe et Piscine de Champagne 14cl	9€
Brut 75cl	60€

### CIDRE

Cidre Gérard Maeyart 25cl	7€
---------------------------	----

### BIÈRES PRESSIONS 25cl 50cl

Heineken Silver	4€	8€
Gallia Blanche	5€	9€
Gallia IPA	5€	9€

### LES EAUX 25cl 50cl 1L

Vittel	5€	6€	8€
San Pellegrino	5€	6€	8€
Eau Minérale Plastique			
Eau Pétillante Plastique			

### BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	2€
Café Allongé	2€
Double Café	4€
Café Noisette	2,20€
Café Crème	4€
Cappuccino	5,50€
Café Frappé	5,50€
Chocolat Chaud	5€
Verre de Lait	2,50€
Thé / Infusion	5€
Pot de Lait Chaud ou Froid	0,50€

### APÉRITIFS

Ricard 2cl	5,50€
Kir 14cl	6,50€
Kir Royal 14cl	12,50€
Saint-Germain Kir Royal	13,50€
Porto Graham's 10 ans	8€
Lillet Blanc Rosé Campari	6,50€
Martini Rosso ou bianco, Suze	6,50€

### BIÈRES À LA BOUTEILLE

Corona 33cl	8€
Bière sans alcool 25cl	8€



# Le Jeu de Paume

## Restaurant

VINS ROUGES	15cl	25cl	Bouteille
GAMAY VDF LES COPAINS D'ABORD ! 2021 100 % Gamay, tout sur le fruit ..... à boire sans fin.	5,50€	11€	27€
LANGUEDOC AOC LES DARONS. J. CARREL. 2021 Riche & velouté, un soleil bien maîtrisé..... On aime !!			
AOC BOURGOGNE PINOT NOIR Grande Réserve Louis Père & Fils Notes mûres d'épices et de réglisse, gourmand et généreux..			
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX 2021, Château Peybonhomme Rond & légèrement épicé, beaucoup de charme			
CROZES HERMITAGES ÉTIENNE POCHON BIO 2021 Souple et velouté avec une note légèrement boisée			50€
AOC MERCUREY PREMIER CRU LOUIS PÈRE & FILS C'est plus chic ... Mais vous le valez bien !			75€

VINS BLANCS	15cl	25cl	Bouteille
CÔTES DE GASCOGNE AOP FUMÉES BLANCHES. 2021 Étonnant sauvignon, produit dans le Gers, vif & aromatique !			
IGP CHARDONNAY LOUIS ALIX Minéral avec une pointe de gras, assortie d'une belle fraîcheur.			
BOURGOGNE AOC CHABLIS LOUIS PÈRE & FILS Chardonnay velouté ... Il enrobe la bouche sans lourdeur.			
POUILLY FUMÉ BERTHIER 2022 ??????????			
CONDRIEU AOC – LES VINS DE VIENNE 2021 Intense et élégant, au nez de pêche, de violette et de rose.			

VINS ROSÉS	15cl	25cl	Bouteille
VIN DE FRANCE. LA PETITE SEINE. 2021/22 Pâle, gourmand & fruité, what else !			
CÔTES-DE-PROVENCE AOC LES CALANQUES BIO Très clair, le rosé de l'été...			
MINUTY PRÉSTIGE ??????????????			