LE MANSART

BAR ▪ BRASSERIE

MENU

3, Place du Général de Gaulle
77300 FONTAINEBLEAU
Tél. : 01 64 22 61 50
www.le-mansart.fr

Le Mansart

lemansartfontainebleau

NOS MENUS & FORMULES

LA FORMULE DU MANSART | 18€50

Entre 11h30 et 15h

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE **OR** MAIN COURSE + DESSERT

ENTRÉE AU CHOIX

FILET DE HARENG

ŒUF MAYONNAISE

TERRINE DE CAMPAGNE

PLAT AU CHOIX

PIÈCE DU BOUCHER
sauce au poivre et frites

SUPRÊME DE VOLAILLE
À LA NORMANDE
et son riz basmati

PLAT DU JOUR*

DESSERT AU CHOIX

FONTAINEBLEAU MAISON

CRÊPE SUCRE OU NUTELLA

TARTE TATIN

* +3 € dimanches et jours fériés

MENU PRINCE & PRINCESSE | 12€

(JUSQU'À 10 ANS)

SAUCISSE

STEAK HACHÉ

POULET PANÉ
servi avec frites

-

1 BOULE DE GLACE

1 CRÊPE SUCRE

-

20 CL DIABOLO / SIROP À L'EAU
JUS D'ORANGE / JUS DE POMME

ENTRÉES

PETIT / GRAND
SMALL / LARGE

FILETS DE HARENG,
pommes à l'huile — 5 € / 8,5 €
Pickled herring with potatoes

ŒUFS MAYONNAISE — 4 € / 7,5 €
Egg mayonnaise

TERRINE DE CAMPAGNE — 5 € / 8,5 €
Country terrine

ASSIETTE DE CHARCUTERIE — 10 € / 18 €
Plate of cold cut

SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE — 9 €
Onion soup

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE — 10,5 €
6 Burgundy snails

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD
et sa confiture de figues — 8,5 € / 14,5 €
Home-made foie gras

SAUMON FUMÉ,
crème ciboulette et ses toasts — 12,5 €
Smoked salmon, chive cream with toasts

SALADES

LA PARISIENNE — 13,9 €
Salade, tomates, jambon, emmental, pommes de terre, œuf dur
salad, tomatoes, ham, emmental, potatoes, hard boiled egg

LA SEGUIN — 14,9 €
Salade, tomate, chèvre chaud sur toasts, gésiers confits, lardons
salad, tomatoes, warm goat cheese on toasts, candied gizzards and bacon bits

LA GOURMANDE — 17,7 €
Salade, gésiers confits, foie gras, magret de canard fumé et ses toasts
Salad, candied gizzards, foie gras, smoked duck breast, toasts

L'OCÉANE — 19,0 €
Salade, tomates, crevettes, saumon fumé et avocat
salad, tomatoes, shrimps, smoked salmon, avocado

LA MANSART — 14,9 €
Salade, jambon de pays, cantal, pommes de terre
Salad, country ham, cantal cheese, potatoes

LA SALADE DU SOLEIL — 15,5 €
Salade, tomates, poulet pané, avocat, oignons rouges, maïs
Salad, tomatoes, chicken breast, avocado, red onions, corn

LA VÉGÉTARIENNE — 14,9 €
Salade, tomates, poivrons, avocat, oignons rouges, maïs, feta
Salad, tomatoes, peppers, avocado, red onions, corn, feta cheese

PLATS

PIÈCE DU BOUCHER,
sauce poivre, frites — 16,5 €
Butcher's piece, pepper sauce with french fries

ENTRECÔTE (300G), frites — 24,5 €
Sauce au choix : béarnaise, roquefort, poivre
Rib steack with french fries, sauce of your choice

TARTARE PRÉPARÉ, frites — 15,5 €
Beef tartare with french fries

SUPRÊME DE VOLAILLE À LA NORMANDE
& son riz Basmati — 15,0 €
Norman-style chicken breast and basmati rice

TAGLIATELLES CARBONARA — 14,0 €
Tagliatte Pasta with Carbonara

PAVÉ DE SAUMON,
sauce béarnaise & ses tagliatelles — 18,5 €
Salmon steak with bearnaise sauce and tagliatelles

CUISSE DE CANARD CONFITE,
sauce miel & ses haricots verts — 19,5 €
Duck leg confit with honey sauce and green beans

FAIT MAISON

BURGERS

LE CLASSIQUE, frites — 14,9 €
Steak haché façon bouchère, cheddar, sauce burger, tomate, salade, oignons rouges
Butcher-style Ground beef, cheddar, burger sauce, tomatoes, salad, red onions

LE GOURMAND, frites — 15,9 €
Steak haché façon bouchère, Brie de Meaux, sauce burger, tomate, salade, oignons rouges
Butcher-style Ground beef, Brie de Meaux cheese, burger sauce, tomatoes, salad, red onions

LE VÉGÉTARIEN, frites — 15,9 €
Steak végétal, cheddar, sauce burger, tomate, salade, oignons rouges
Vegetable steak, cheddar, burger sauce, tomatoes, salad, red onions

LE CHICKEN, frites — 14,9 €
Croustillant de poulet, cheddar, sauce burger, salade, oignons rouges
Crispy chicken, cheddar, burger sauce, salad, red onions

LE BURGER DU MOMENT, frites — 15,9 €
burger of the day

DEMANDEZ NOUS LA RECETTE DU JOUR !

ALLERGÈNES

« Nous utilisons dans nos recettes tous les allergènes principaux. Si vous êtes allergique, merci de nous prévenir ! »

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES	10 €
LE BRIE DE MEAUX	4,2 €
FONDANT AU CHOCOLAT et sa glace vanille	7,3 €
CRÈME BRÛLÉE	6,0 €
TARTE TATIN	6,5 €
FONTAINEBLEAU MAISON	6,0 €
CAFÉ GOURMAND	8,8 €
THÉ GOURMAND	9,8 €
DESSERT DU MOMENT	6,0 €

Crêpes sucrées, gaufres, coupes glacées, crèmes glacées & sorbets — voir la carte

NOS CRÊPES SALÉES

SERVIES AVEC SALADE VERTE

BOUTEILLE 75 CL
CIDRE
12€

LA SAUMON 13,0 €
Emmental, saumon, crème fraiche

LA VÉGÉTARIENNE 12,0 €
Emmental, mélange de légumes

LA COMPLÈTE 11,5 €
Emmental, jambon, œuf

LA BIQUETTE 13,0 €
Emmental, chèvre, lardons

LA LANDAISE 13,0 €
Emmental, gésiers, magret de canard fumé, pommes de terre

SUR LE POUCE ...

POUR LES PETITES FAIMS

CROQUE MONSIEUR, frites et salade 10,5 €
Toasted ham and cheese sandwich

CROQUE MADAME, frites et salade 11,5 €
Toasted ham and cheese sandwich, with fried egg

CROQUE CHÈVRE, frites et salade 12,5 €
Toasted ham and goat cheese sandwich

SAUCISSE DE FRANCFORT, frites 10,5 €
Frankfurters sausage, french fries

OMELETTE NATURE 7,5 €
Plain omelette

OMELETTE JAMBON-FROMAGE 9,0 €
Ham and cheese omelette

SALADE VERTE 3,7 €
Green salad

ASSIETTE DE FRITES 4,2 €
French fries plate

À PARTAGER 18€

PLANCHE CHARCUTERIE
Assortiment de charcuteries
Plate of cold cut

PLANCHE MIXTE
Assortiment de charcuteries et fromages
Plate of cold cut and cheeses

LA CAVE

LES VINS

	verre 12 cl	pichet 25 cl	pichet 50 cl	bout. 75 cl
BLANC				
Petit Chablis Domaine des Chaumes AOP	5,7 €	11,2 €	19,9 €	30,0 €
Chardonnay Albrières IGP	4,5 €	8,5 €	15,8 €	24,5 €
Saint-Luc XVIII (moelleux)	5,2 €	9,0 €	16,0 €	24,8 €
ROSÉ				
Amaryllis Côte de Provence AOP	5,2 €	9,8 €	18,1 €	27,5 €
ROUGE				
Côte du Rhône Les Magerans AOP	4,5 €	8,5 €	15,8 €	24,5 €
Bordeaux Les Mercadières AOP	4,5 €	8,5 €	15,8 €	24,5 €
Saumur Champigny Les Valengenets AOP	5,9 €	11,3 €	21,0 €	32,0 €
Saint Émilion Grand cru Baron Boutisse AOP	6,5 €	12,0 €	22,0 €	34,0 €

LES BULLES

Champagne Louis Constant 75 cl	54,0 €
Cidre brut ou doux 75 cl	12,0 €

EAUX MINÉRALES

Vittel 25 cl	3,8 €
Vittel / San Pellegrino 50 cl	4,7 €
Vittel / San Pellegrino 1L	6,3 €

l'abus d'alcool est dangereux pour la sante, à consommer avec modération ▪ Prix TTC en euros, service compris ▪ La maison n'accepte pas les chèques ▪ liste des allergènes disponible

LES BOISSONS

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Blonde de la maison	4,6 €	8,8 €
Affligem	4,8 €	9,0 €
IPA Terrano locale 77	4,8 €	9,0 €
Picon bière	4,8 €	9,0 €
Panaché	4,7 €	9,0 €
Monaco	4,7 €	9,0 €
Le Pana'Bleau	4,7 €	9,0 €

Biére bonde, schweppes tonic, citron zeste

BIÈRES BOUTEILLES 33 cl

Desperados 5,9°	7,0 €
Mort subite Rouge 4,3°	7,0 €
Pelforth Brune 6,5°	7,5 €
La Font and Bleau (locale) blonde, blanche, ambrée 5 - 7°	7,5 €

APÉRITIFS

Cidre brut ou doux 25cl	4,6 €
Ricard 2cl	4,2 €
Martini blanc ou rouge 6 cl	4,5 €
Porto blanc ou rouge 6 cl	4,5 €
Kir vin blanc 12 cl Cassis, pêche, mure	4,6 €
Kir pétillant 12 cl Cassis, pêche, mure	5,6 €
Coupe de champagne 12 cl	8,8 €
Jack Daniel's 4 cl	8,5 €
Clan Campbell 4 cl	7,5 €
Togouchi Premium Blended Scotch (japonais) 4 cl	9,0 €
Américano Maison 16 cl	8,8 €

DIGESTIFS 4 cl

8 €

Cognac Richard Delisle 40°
Armagnac Duc de Loussac VS 40°
Calvados Ord. Busnell Reserve 40°
Get 27 21°
Limoncello 28°

RHUMS

Kraken Black Spiced 47°	8,5 €
Diplomatico Reserva Exclusiva	9,5 €

PENSEZ À NOS
PLANCHES À PARTAGER

COCKTAILS CLASSIQUES

8,8 €

GIN TONIC
Gin (4cl), Tonic, rondelle de citron

PINK GIN TONIC
Gin Pink (4cl), Tonic

SPRITZ
Apérol (4cl), Prosecco (6cl), limonade, rondelle d'orange

MOJITO
Rhum (4cl), citron vert, sucre de canne, menthe, limonade

TEQUILA SUNRISE
Tequila (4 cl), jus d'orange, grenadine

CAÏPIRINHA
Cachaça (4 cl), citron vert, sucre de canne

COCKTAILS SIGNATURES

9,5 €

MOSCOW MULE
Vodka (4cl), Ginger Beer, jus de citron vert

KRAKEN STORMY
Kraken (4cl), Ginger Beer, jus de citron vert

KRAKEN COLA
Kraken (4cl), Cola, jus de citron vert

COCKTAIL SANS ALCOOL

7,5 €

VIRGIN MOJITO
Limonade, menthe, citron vert

VIRGIN MOSCOW MULE
Tonic, Ginger Beer, citron vert

COCKTAIL MANSART
Jus de fruits, sirop de fraise, limonade

CHERRY POMME
Limonde, jus de pomme, sirop cerise

BOISSONS FRAICHES

Sodas & co Coca cola 33 cl, Coca zéro 33 cl Orangina 25 cl, Fuzztea 25 cl Schweppes Tonic ou agrumes 25 cl Diabolo 25 cl, Perrier 25 cl	4,5 €
Coca ou Perrier rondelle	4,8 €
Limonade	4,3 €
Jus de fruits ou nectar 25 cl Orange, pamplemousse, ananas, pomme, abricots	4,3 €
Orange ou citron pressé	5,4 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2 €
Café allongé	2,1 €
Double expresso	3,9 €
Petit/Grand café crème	3,1 € / 3,9 €
Petit/Grand chocolat	3,1 € / 3,9 €
Cappuccino	4,7 €
Café ou chocolat viennois	4,7 €
Irish coffee	9,0 €

Thé Ceylan, Earl grey, fruits rouges, menthe, vanille, jasmin, Gunpowder, mélange oriental	4,3 €
Infusion Camomille, verveine, tilleul	4,3 €
Lait chaud	3,1 €
Lait froid	3,3 €
Lait aromatisé	3,7 €

l'abus d'alcool est dangereux pour la sante, à consommer avec modération ▪ Prix TTC en euros, service compris ▪ La maison n'accepte pas les chèques

DESIGN © identity • i-dentity.fr