

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€

ENTRÉE + PLAT Entre 11h30 et 15h
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

-

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

ENTRÉES

- FILETS DE HARENG,**
pommes à l'huile 8 €
Pickled herring with potatoes
- ŒUFS MAYONNAISE**  7 €
Egg mayonnaise
- TERRINE DE CAMPAGNE** 8 €
Country terrine
- ASSIETTE DE CHARCUTERIE** Petite 10 € / Grande 18 €
Plate of cold cut (1person / to share)
- SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE**  8,5 €
Onion soup
- 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE** 10,5 €
6 Burgundy snails
- BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD**
et sa confiture de figues Petite 8 € / Grande 14 €
Home-made foie gras (1person / to share)
- SAUMON FUMÉ,**
crème ciboulette et ses toasts 12 €
Smoked salmon, chive cream with toasts

SALADES

- LA PARISIENNE** 13,5 €
Salade, tomates, jambon, emmental,
pommes de terre, œuf dur
salad, tomatoes, ham, emmental, potatoes,
hard boiled egg
- LA SEGUIN** 14,5 €
Salade, tomate, chèvre chaud sur toasts,
gésiers confits, lardons
salad, tomatoes, warm goat cheese on toasts,
candied gizzards and bacon bits
- LA GOURMANDE** 17,0 €
Salade, gésiers confits, foie gras,
magret de canard fumé et ses toasts
Salad, candied gizzards, foie gras,
smoked duck breast, toasts
- L'OCÉANE** 18,0 €
Salade, tomates, crevettes, saumon fumé et avocat
salad, tomatoes, shrimps, smoked salmon, avocado
- LA MANSART** 14,5 €
Salade, jambon de pays, cantal, pommes de terre
Salad, country ham, cantal cheese, potatoes
- LA SALADE DU SOLEIL** 15,0 €
Salade, tomates, poulet pané, avocat,
oignons rouges, maïs
Salad, tomatoes, chicken breast, avocado,
red onions, corn
- LA VÉGÉTARIENNE**  14,5 €
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** 24,0 €
Sauce au choix : béarnaise, roquefort, poivre
Rib steak 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 €
Tagliatelle Pasta with Carbonara
- PAVÉ DE SAUMON,**
sauce béarnaise & ses tagliatelles 18,0 €
Salmon steak with bearnaise sauce and tagliatelles
- CUISSE DE CANARD CONFITE,**
sauce miel & ses haricots verts 19,0 €
Duck leg confit with honey sauce and green beans



BURGERS

- LE CLASSIQUE, frites** 14,5 €
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** 15,5 €
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**  15,5 €
Steak végétal, cheddar, sauce burger, tomate,
salade, oignons rouges
Vegetable steak, cheddar, burger sauce, tomatoes,
salad, red onions
- LE CHICKEN, frites** 14,5 €
Croustillant de poulet, cheddar, sauce burger,
salade, oignons rouges
Crispy chicken, cheddar, burger sauce, salad, red onions
- LE BURGER DU MOMENT, frites** 15,5 €
burger of the day

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	6,3 €
FONTAINEBLEAU MAISON	6,0 €
CAFÉ GOURMAND	8,6 €
THÉ GOURMAND	9,6 €
DESSERT DU MOMENT	6,0 €

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

NOS CRÊPES SALÉES

SERVIES AVEC SALADE VERTE

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

BOUTEILLE 75 CL
CIDRE
11€5

SUR LE POUCE ...

POUR LES PETITES FAIMS

CROQUE MONSIEUR, frites et salade Toasted ham and cheese sandwich	10,0 €
CROQUE MADAME, frites et salade Toasted ham and cheese sandwich, with fried egg	11,0 €
CROQUE CHÈVRE, frites et salade Toasted ham and goat cheese sandwich	12,0 €
SAUCISSE DE FRANCFORT, frites Frankfurters sausage, french fries	10,0 €
OMELETTE NATURE Plain omelette	7,0 €
OMELETTE JAMBON-FROMAGE Ham and cheese omelette	8,5 €
SALADE VERTE 	3,5 €
Green salad	
ASSIETTE DE FRITES French fries plate	4,0 €

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

LES VINS

BLANC

Petit Chablis Domaine des Chaumes AOP

Chardonnay Albières IGP

Saint-Luc XVIII (moelleux)

ROSÉ

Amaryllis Côte de Provence AOP

ROUGE

Côte du Rhône Les Magerans AOP

Bordeaux Les Mercadières AOP

Saumur Champigny Les Valengenets AOP

Saint Émilion Grand cru Baron Boutisse AOP

LA CAVE

	verre 12 cl	pichet 25 cl	pichet 50 cl	bout. 75 cl
Petit Chablis Domaine des Chaumes AOP	5,6 €	11,0 €	19,7 €	30,0 €
Chardonnay Albières IGP	4,4 €	8,2 €	15,3 €	23,5 €
Saint-Luc XVIII (moelleux)	5,0 €	8,6 €	15,1 €	24,5 €
Amaryllis Côte de Provence AOP	5,1 €	9,6 €	17,7 €	26,5 €
Côte du Rhône Les Magerans AOP	4,4 €	8,2 €	15,3 €	23,5 €
Bordeaux Les Mercadières AOP	4,4 €	8,2 €	15,3 €	23,5 €
Saumur Champigny Les Valengenets AOP	5,6 €	11,0 €	19,7 €	31,0 €
Saint Émilion Grand cru Baron Boutisse AOP	5,9 €	11,3 €	20,9 €	31,5 €

LES BULLES

Champagne Louis Constant 75 cl	49,0 €
Cidre brut ou doux 75 cl	11,5 €

EAUX MINÉRALES

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

LES BOISSONS

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Blonde de la maison	4,5 €	8,6 €
Affligem	4,7 €	9,0 €
IPA Terrano locale 77	4,7 €	9,0 €
Picon bière	4,8 €	9,0 €
Panaché	4,6 €	9,0 €
Monaco	4,6 €	9,0 €
Le Pana'Bleau	4,6 €	9,0 €

Bière bonde, schweppes tonic, citron zeste



BIÈRES BOUTEILLES

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

APÉRITIFS

Cidre brut ou doux 25cl	4,4 €
Ricard 2cl	4,0 €
Martini blanc ou rouge 6 cl	4,5 €
Porto blanc ou rouge 6 cl	4,5 €
Kir vin blanc 12 cl	4,4 €
Cassis, pêche, mure	
Kir pétillant 12 cl	5,4 €
Cassis, pêche, mure	
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 MOLE

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 ALCOL

7,5 €

VIRGIN MOJITO

Limonade, menthe, citron vert

VIRGIN MOSCOW MOLE

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	4,4 €
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	
Coca ou Perrier rondelle	4,7 €
Limonade	4,2 €
Jus de fruits ou nectar 25 cl	4,2 €
Orange, pamplemousse, ananas, pomme, abricots	
Orange ou citron pressé	5,3 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2 €
Café allongé	2,1 €
Double expresso	3,9 €
Petit / Grand café crème	3 € / 3,8 €
Petit / Grand chocolat	3 € / 3,8 €
Cappuccino	4,6 €
Café ou chocolat viennois	4,6 €
Irish coffee	8,5 €

Thé	4,2 €
Ceylan, Earl grey, fruits rouges, menthe, vanille, jasmin, Gunpowder, mélange oriental	
Infusion	4,2 €
Camomille, verveine, tilleul	
Lait chaud	3,1 €
Lait froid	3,3 €
Lait aromatisé	3,7 €