

# LE MANSART

BAR • BRASSERIE

# MENU

3, Place du Général de Gaulle  
77300 FONTAINEBLEAU  
Tél. : 01 64 22 61 50  
[www.le-mansart.fr](http://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 ALCOOL

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

Limonade, 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 €