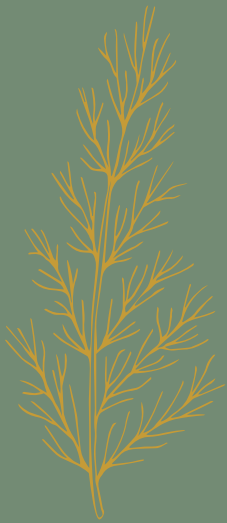


Carte saisonnière



L'ERMITAGE

Meudon



ENTRÉES

Grande salade du marché & fritures végétariennes Market Fresh Salad & Vegetarian Fritters	17 €
Tentacules de poulpe poêlées & crème de poivrons rouges Grilled octopus tentacles and cream of red peppers	12 €
Velouté de butternut, girolles & croustillant de panais Butternut soup, chanterelles and parsnip crispy	14 €
Saumon fumé, mousse au raifort, chips de céleri & ses condiments Smoked salmon, horseradish mousse, celery chips, and condiments	16 €
Salade César au poulet Chicken Caesar Salad	16 €
Entrée du marché Market Fresh Starter	12 €

PLATS

Suprême de pintade, tombée d'épinards & pommes de terre grenailles rôties Supreme of guinea fowl, fallen spinach and roasted potatoes	18 €
Club sandwich au saumon & pommes gaufrettes, sauce tartare au citron Club sandwich with salmon & potato wafers, lemon tartare sauce.	19 €
Risotto & émulsion à l'artichaut, beurre doux Artichoke risotto and sweet butter emulsion	16 €
Filet de dorade royale, bisque de crustacés, fenouil croquant & écrasé de pommes de terre au citron Royal sea bream filet, shellfish bisque, crunchy fennel & lemon mashed potatoes	25 €
Pièce du boucher, fondue d'oignons, frites & salade Beef Cut with Caramelized Onions, Fries & Salad	29 €
Plat du marché Market dish	27 €



DESSERTS

Crème brûlée à la pistache & éclats croquants Pistachio Crème Brûlée with Crispy Bits	12 €
Brioche façon pain perdu, glace yaourt & chocolat aux noisettes French Toast-style Brioche, Yogurt Ice Cream, and Hazelnut Chocolate	12 €
Tartelette pistache aux framboises & Myrtilles, coulis de fruits rouge Raspberry and Blueberry Pistachio Tartlet, red fruit coulis	8 €
Paris Brest de l'Ermitage & glace caramel beurre salé Paris Brest de l'Ermitage, salted butter caramel ice cream	12 €
Assiette de fromages affinés Aged Cheese Plate	12 €
Dessert du marché Market Dessert	10 €

MENU DU MARCHÉ

Entrée + Plat + Dessert*	39 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert*	32 €

*Forfait étape:
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 28€

PLANCHES

Planche de Charcuteries	16 €
Assortiment de charcuteries	16 €
Planche de Fromages	20 €
Sélection de fromages affinés	20 €
Planche Mixte	20 €
Assortiment de fromages affinés & charcuteries	20 €

MENU ENFANT

-12 ANS	15 €
Plat: Steak haché & frites	
Dessert: 2 boules de glace (vanille-chocolat-fraise)	

Carte Boissons



L'ERMITAGE
Meudon



EAUX

Vittel	50 cl	5 €
Vittel	1L	7 €
Perrier fines bulles	50 cl	5 €
Perrier fines bulles San	1L	7 €
Pellegrino	50 cl	5 €
San Pellegrino	1L	7 €
Chateldon	75 cl	9 €
Perrier	33 cl	5 €

SODAS & JUS

Pepsi, Pepsi max	33 cl	6 €
Seven Up	33 cl	6 €
Ice Tea pêche	25 cl	6 €
Orangina	25 cl	6 €
Jus de fruits Pago : Ananas- Abricot - Orange- Pomme - Tomate - Fraise	20 cl	6 €
Indian Tonic Fever Tree	20 cl	6 €
Ginger Ale Fever Tree	20 cl	6 €
Ginger Beer Fever Tree	20 cl	6 €
Mediterranean Tonic	20 cl	6 €
Fever Tree	20 cl	6 €

BOISSONS CHAUDES

Sélection de thés & infusions BIO Café	5 €
expresso/expresso décaféiné/ café noisette	3 €
Double expresso	5 €
Cappucino/Café Latte	5 €
Chocolat chaud	5 €



BIÈRES

PRESSION

Hoegaarden	25 cl/50 cl	7 €/12 €
Leffe Blonde	25 cl/50 cl	8 €/13 €
Bud	25 cl/50 cl	7 €/11 €

BOUTEILLE

Desperados	33 cl	7 €
Chouffe blonde	33 cl	10 €
Pietra ambrée	33 cl	10 €
IPA Vedett blonde	33 cl	9 €

LES VINS

(au verre 12 cl)

BLANC :

Côteaux de l'Aubance AOP, Bois Mozé	8 €
Côtes du Rhône AOP, Caprice d'Antoine Chablis AOP, Domaine Laroche	8 € 10 €

ROUGE :

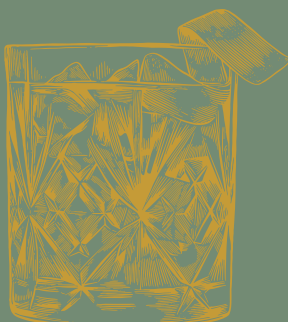
Côtes du Rhône, Caprice d'Antoine, AOP	8 €
Château Lacombe Noailles, Médoc, AOP	10 €
Crozes Hermitage, Domaine Ogier, AOP	12 €
Pinot Noir IGP, Pays d'Oc AB & Vegan	8 €
Domaine la chevalière	8 €

ROSÉ :

Rose Méditerranée Epure, IGP	8 €
------------------------------	-----

Vermouths

Campari		
Quintinye Royal Blanc	7 cl	9 €
Quintinye Royal Rouge	7 cl	9 €
Quintinye Royal Dry	7 cl	9 €
Noilly Prat Dry	7 cl	9 €



Apéritifs

Aperol (Spritz)	20 cl	10 €
Saint Germain (Spritz)	20 cl	12 €
Lillet Blanc	7 cl	10 €
Vieux Pineau blanc	7 cl	10 €
Vieux Pineau rouge	7 cl	10 €
Kopke Porto blanc	7 cl	8 €
Kopke Porto rouge	7 cl	8 €
Kopke Porto 10 ans Tawny	7 cl	14 €
Ricard	4 cl	8 €
Absinthe supérieur La fée Parisienne	2 cl	8 €
Kir vin blanc	12 cl	8 €
Kir royal	12 cl	12 €