

CARTE

À PARTAGER

TAPAS

| | | | |
|---|---|--|-----|
| Patatas bravas et aïoli | 6 | Poulet mariné au piment d'Espelette et pané à la chapelure japonaise | 9 |
| Saucisson de cochon de la maison Montalet | 8 | Accras de crevette au citron vert à l'antillaise et sauce au piment | 9 |
| Chorizo ibérique | 8 | Cécina de bœuf « rubia gallega » | 12 |
| Houmous au sésame grillé et sumac | 9 | Assiette de frites maison | 5.5 |
| Chiffonnade de jambon corse | 9 | | |
| Chiffonnade de coppa corse | 9 | | |

PLANCHES

22€

Planche de charcuteries fines
(Saucisson, chorizo, coppa corse, jambon corse et pâté de campagne)

Planche de fromages affinés de la maison Marie Quatrehomme***

24€

Planche mixte
(Assortiment de charcuteries fines et de fromages Marie Quatrehomme*)



**PETIT-DÉJEUNER - DÉJEUNER - DÎNER
RÉSERVATION GROUPE - PRIVATISATION - TRAITEUR - ÉVENEMENT**

Lundi au samedi 7h30 - 23h

1, rue de la Redoute - 78280 Guyancourt

*Réservation : 01 61 38 35 48 / labatterierestaurant@gmail.com
www.labatterierestaurant.fr*

MENU

ENTRÉES

| | |
|---|-----|
| Œuf mayonnaise au piment d’Espelette | 6.9 |
| Saint Marcellin rôti au miel et thym citron, mesclun | 9 |
| ‘Gaspacho verde’ aux herbes fraîches et yaourt grec <i>(Concombre, poivron, menthe, oignon nouveau, citron vert, tabasco, sel)</i> | 9 |
| Friture d’encornet en persillade, sauce tartare et citron jaune | 9 |
| Pâté en croûte de la Maison Verot | 10 |
| 6 gros escargots de Bourgogne sauvage | 12 |

PLATS

| | |
|--|----|
| Salade crétoise | 18 |
| <i>(Mesclun, poivron confit, tomate cerise, feta, olive, tomate cerise, concombre, aubergine rôtie, amande fumée, vinaigrette au miel)</i> | |
| Pièce du boucher grillée sauce au poivre, frites maison | 19 |
| Burger charolais | 19 |
| <i>(Bun’s maison, steak haché pur boeuf charolais, cheddar, sauce cocktail maison, confit d'oignon, pickles)</i> | |
| Macaroni de la maison Mancini ‘al norma’ <i>(Tomate, basilic, ricotta fumée, aubergine rôtie)</i> | 19 |
| Risotto crémeux aux artichauts et Pecorino | 19 |
| Steak de thon rouge à la plancha, ratatouille au citron confit et basilic | 20 |
| Échine de cochon confite, écrasé de pommes de terre à l’olive de Kalamata, jus court au thym | 22 |
| Suggestion du Chef à l’ardoise | |

DESSERTS

| | |
|--|-----|
| Brioche maison façon ‘pain perdu’ caramel beurre salé | 9 |
| Mi-cuit au chocolat et glace vanille | 9 |
| Crème brûlée à la vanille du Vuanatu | 9 |
| Salade de fruits frais | 9 |
| Sélection de glaces de G. Cabiron - La boule au choix : <i>Nougat de Montélimar, vanille de Madagascar, chocolat de Tanzanie, sorbet à la mangue Alphonso d’Inde, sorbet au citron primaïfiori d’Espagne, sorbet à la framboise</i> | 4.5 |
| Sélection de 3 fromages affinés de M. Quatrehomme. <i>Saint Nectaire fermier, Comté 18 mois, Fourme d’Ambert, St Maure de Touraine, Camembert</i> | 14 |
| Café gourmand | 10 |
| Champagne gourmand | 15 |

 **Chef de cuisine Cédric Pithois**

*Macaroni Maison Mancini - Artisan italien
Gérard Cabiron - Meilleur Ouvrier de France - Desserts glacés
Marie Quatrehomme - Meilleure Ouvrière de France - Fromagerie
Prix nets en euros, service compris*

BIÈRES

PRESSION

| | 25 cl | 50 cl |
|----------------------------|-------|-------|
| Bud | 4,1 | 8 |
| Leffe / Hoegaarden blanche | 4,9 | 9 |
| Monaco / Panaché | 4,9 | 9 |
| Goose IPA | 5,6 | 10 |

BOUTEILLE

| | | |
|--------------------------|-----|-------|
| Corona / Desperados | 9 | 33 cl |
| Bière sans alcool '1664' | 5,9 | 33 cl |
| Cidre | 9 | 33 cl |

BRASSERIE ARTISANALE DE MARCOUSSIS (IDF) BIO

9€ - 33 cl

OX Lager

OX Brune

OX New England IPA

OX Fruits rouges

OX Triple B

APÉRITIFS

| | |
|-----------------------|-----|
| Ricard / Suze | 3,9 |
| Kir | 4,5 |
| Martini rouge / blanc | 5,9 |
| Campari | 7 |
| Gin Bombay | 12 |
| Vodka Sobieski | 8 |
| Vodka Grey Goose | 12 |
| Tequila Patron | 12 |
| Cachaça | 8 |
| Cointreau / Get 27 | 9 |
| Armagnac | 11 |
| Calvados | 11 |
| Cognac | 12 |
| Vieille prune | 12 |
| Poire | 10 |

RHUMS

| | |
|-----------------------|----|
| St James blanc / brun | 8 |
| Don Papa | 10 |
| Diplomatico | 10 |
| Martinique Clément | 12 |

WHISKIES

| | |
|---------------|----|
| J&B | 8 |
| Ballantine's | 10 |
| Chivas | 12 |
| Four Roses | 12 |
| Knockando | 12 |
| Black label | 12 |
| Jack Daniel's | 12 |
| Caol Ila | 14 |
| Talisker | 14 |
| Lagavulin | 16 |
| Oban | 14 |
| Cardhu | 12 |
| Nikka | 12 |
| Bulleit | 12 |

COCKTAILS

CLASSIQUES AVEC ALCOOL 10€

APEROL SPRITZ

6 cl de Prosecco, 4 cl d'aperol,
eau gazeuse

CAIPIRINHA

4 cl de cachaça, citron vert,
sucre de canne

MOJITO

4 cl de rhum, sucre de canne, citron vert,
menthe fraîche, perrier

TI PUNCH

4 cl de rhum agricole, sucre de canne,
citron vert

CLASSIQUES SS ALCOOL 8€

VIRGIN MOJITO

Sucre de canne, menthe fraîche,
citron vert, Perrier

BORA BORA

Jus d'ananas, jus de passion,
sirop de grenadine

AQUALEMON

Sirop de menthe, jus de citron,
limonade, glace pilée

Signature

12€

ESPRESSO MARTINI

1 café expresso, 3 cl liqueur de café, 5 cl de vodka, sucre liquide

SPRITZ ST GERMAIN

4 cl de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse

COSMOPOLITAN

4 cl de vodka, 2 cl de triple sec, jus de cranberrie, jus de citron

BULLES

La coupe 12 cl 75 cl

| | | |
|-------------------------|----|----|
| Prosecco | 7 | 39 |
| Champagne Brut 'Palmer' | 11 | 59 |

EAUX MINÉRALES

| | 50 cl | 100 cl |
|----------------|-------|--------|
| Badoit | 6.9 | 8.9 |
| San Pellegrino | - | 8.9 |
| Evian | 6.9 | 8.9 |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|-----|
| Café expresso Ladoux | 2.8 |
| Café noisette / allongé / décaféiné | 2.9 |
| Café crème | 4.5 |
| Chocolat chaud | 4.5 |
| Cappuccino | 5.5 |
| Thé 'Comptoir Richard' | 3.9 |
| Earl Grey, Darjeeling, fruits rouges, Thé vert menthe, jasmin ... | |
| Infusion 'Parney's Bio' | 3.9 |
| Verveine, tilleul, camomille | |

Prix nets en euros, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

CARTE DES VINS

LES BLANCS

14cl 50cl 75cl

BIEN SECS, FRAIS, TENDUS

Alsace Riesling AOC - Ch. Mittnacht - 7.5 26 35
Terres d'Etoiles Bio

Sec, frais et bien tendu, minéral et citronné, du volume et de l'éclat, finale saline.

Sancerre AOC – Les Chaumes, 8 27 39
J.J. Bardin

Vif et bien sec, buis et citron vert. (Sauvignon)

Pouilly Fumé AOC – De Ladoucette - - 49

La référence ! Complexé et élégant. (Sauvignon)

SOUPLES, RONDS, CARESSANTS

IGP Pays d'Oc - 5.5 17 25
Viognier Le Versant (Végan)

Souple, rond, nez de pêche et d'abricot.

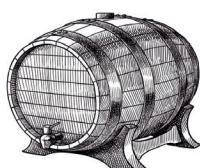
Chablis AOC 9.5 29 45
Domaine de l'Alouette Bio

Rond et frais, noisette fraîche et mirabelle, finale salivante.

MOELLEUX ET TRÈS AROMATIQUE

IGP Côtes de Gascogne 7.5 25 39
Villa Chambre d'Amour

Frais et légèrement sucré, agrumes et fruits de la passion. (Gros Manseng et Sauvignon)



LES ROSÉS

14cl 50cl 75cl

Sable de Camargue AOP - Le Gris du 5.5 17 25
Dne du Petit Chaumont Bio

Très pâle, frais et salin, poire et bonbon anglais. (Grenache gris et noir, Cinsault, Carignan)

IGP Méditerranée - Studio by Miraval 7.5 25 39

Frais, ciselé, orange sanguine et groseille. (Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren)

LES ROUGES

14cl 50cl 75cl

VINS DE BORDEAUX, AUX TANINS RAFFINÉS

Bordeaux AOC - Moulin de Labordes 5.5 17 25

Des petits tanins légers, fruité. (Merlot 70%, Cabernet Franc 30%).

Haut-Médoc AOC Cru Bourgeois 9 27 42
Château Victoria

Plein, aux tanins enrobés, notes boisées de cèdre, épices douces. (55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot)

Saint-Julien AOC - La Petite Marquise - - 59
2019 - 2nd Vin du Clos du Marquis

Subtil, raffiné, au nez élégant, marqué par les fruits, avec des notes boisées épiciées.

(Merlot 56%, Cabernet Sauvignon 44%)

ROUGES FRAIS ET FRUITÉS

IGP Pays d'Oc - Pinot Noir 7 24 35

Altugnac Les Turitelles

Soyeux, cerise, baies rouges.

Brouilly AOC - Château de Corcelles 7.5 25 39
Vieilles Vignes

Frais, gourmand et fruité, groseille et pivoine.

BOURGOGNES SOYEUX

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits - 11 35 49
Domaine Pansiot

Fruits rouges et noirs, fraise des bois, cassis, myrtille, tanins présents, mais soyeux.

Santenay 1er Cru AOP Justin Girardin - - 69
Clos Rousseau 2018

Chassagne-Montrachet AOC - 9.5 29 79
Maison Louis Latour 2020*

Structuré, tanins fondus, nez de fruits rouges, de noix, de sous-bois et de réglisse.

ROUGES DU SUD, AMPLES ET ÉPICÉS

LangUEDOC AOC - 7.5 25 39
Jeff Carrel Les Darons

*Charnu, tanins enrobés, pâte de fruit.
(75% grenache, 5% Carignan et 20% Syrah)*

Crozes-Hermitage AOC Etienne 9.5 29 45
Pochon Bio

Dense, puissant, tanins enrobés, myrtille, boisé. (Syrah)

Prix nets en euros, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération