

CARTE

À PARTAGER

TAPAS

Patatas bravas et aioli	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

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

22€

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 - ÉVÈNEMENT

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 <i>(Mesclun, poivron confit, tomate cerise, feta, olive, tomate cerise, concombre, aubergine rôtie, amande fumée, vinaigrette au miel)</i>	18
Piece du boucher grillée sauce au poivre, frites maison	19
Burger charolais <i>(Bun's maison, steak haché pur boeuf charolais, cheddar, sauce cocktail maison, confit d'oignon, pickles)</i>	19
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 primafiori 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

<i>PRESSION</i>	25 cl	50 cl
Bud	4,1	8
Leffe / Hoegaarden blanche	4,9	9
Monaco / Panaché	4,9	9
Goose IPA	5,6	10
<i>BOUTEILLE</i>		
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 cranberry, jus de citron

BOISSONS FRAÎCHES

4.9€

Coca Cola / Zero

Orangina

Schweppes

Limonade

1/4 Perrier -1/4 Vittel

Jus de fruits et nectar

Orange, ananas, pomme,
tomate, abricot,
Fruits de la passion

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	

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

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 ! Complexe 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.

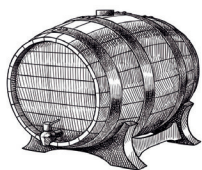
Chablis AOC 9.5 29 45
Domaine de l'Alouette **Bio**

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 épicées. (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 - - 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