



Domaine
de Dampierre
-en-Yvelines
Parc & Château

Menu *Menu*

LES BOISSONS CHAUDES *Hot Drinks*

Les cafés – *Coffees*

- L'expresso **2€**
- Le grand café – *Large black coffee* **3€**
- Le grand café au lait – *Large coffee with steamed milk* **4€**

Le chocolat chaud – *Hot chocolate* **4€**

Les thés – *Teas* **4€**

Collection T & Kusmi Tea

Les infusions – *Herbal infusions & Rooibos* **4€**

Collection T

LES BOISSONS FRAÎCHES *Cold drinks*

Les jus de fruits – *Fruit juices* **3.50€**

Pomme, orange, ACE, ananas (33cl) – *Apple, orange, ACE, pineapple*

Les sirops – *Syrups* **3€**

L'alchimiste

Fraise, menthe, rose, violette – *Strawberry, mint, rose, violette*

Les eaux et sodas – *Waters and sodas*

- Eau plate (50cl) – *Still mineral water* **2€**
- Eau gazeuse Perrier (20cl) – *Sparkling mineral water* **3€**
- Diabolo (33cl) – *Lemonade with syrups* **3.50€**
- Limonade (33cl) – *Limonade* **3€**
- Schweppes Agrumes (50cl) **3€**
- Schweppes Indian Tonic (25cl) **3€**
- Coca Cola (25cl) **3€**
- Coca Cola Zéro (25cl) **3€**
- Orangina (25cl) **3€**
- Thé glacé (50cl) – *Ice Tea* **3€**

LES FORMULES BRISTRONOMIQUES *Lunch*

Entrée + Plat + Dessert **22€**

Starter + Main course + Dessert 22€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **17€**

Starter-Main Course or Main Course- Dessert 17€

Thé ou café offert avec chaque formule – *Tea or coffee provided for free*

Menu enfant **12€**

Children's menu 12€

LES ENTRÉES BRISTRONOMIQUES *Starters* 7€

Gaspacho* (tomates, poivrons et oignons) – *Gazpacho (tomatoes, peppers, onions)*
Terrine* (saumon) – *Salmon terrine*
Velouté comtois* (poireaux, comet) – *Comtois soup (leeks, Comté)*

LES PLATS CHAUDS BISTRONOMIQUES *Main course* 12€

Boeuf bourguignon et ses pommes de terre grenaille* – *Beef bourguignon & potatoes*
Pavé de saumon écrasé de pommes de terre – *Salmon fillet mashed potatoes*
Tajine vegetal* – *Vegetable tajine*
Blanquette de volaille au risotto crémeux* – *Blanquette of poultry with creamy risotto*
Navarin de dinde aux petits légumes printaniers* – *Turkey navarin & smallspring vegetables*
Parmentier de canard* – *Duck parmentier*
Tartiflette* – *Tartiflette*

LES DESSERTS BISTRONOMIQUES 6€

Riz au lait aux zestes d'orange* – *Rice pudding & orange zest*
Crème à la vanille* – *Vanilla Cream*
Moelleux au chocolat* – *Chocolat cake*
Babas au rhum* – *Rum Baba*

MENU ENFANT *Children's Menu* 12€

Pizza 4 fromages ou royale* – *Pizza four cheese or royal*
Glace ou sorbet, parfum au choix – *Ice-cream, flavour of your choice*
Boisson – *Drink*

LES SALADES *Salad* 11€

Salade niçoise au thon, petits légumes et anchois – *Salad Nicoise with tuna, small vegetables and anchovies*
Salade gourmande quinoa et petits légumes* – *Gourmet quinoa salad with small vegetables*
Salade océane au thon, riz et petits légumes* – *Ocean salad with Tuna, rice & small vegetables*
Salade de lentilles au magret fumé* – *Lentil salad smoked duck breast*

PIZZA 4 FROMAGES OU ROYALE *Pizza four cheese or royal* 7.50€

CHIPS ARTISANALES DE BEAUCE *Potato chips* 2€

LES PETITS GÂTEAUX *Small cakes*

Financier* – *Financier* (2 financiers) 3.50€
Cake* – *Sponge cake* (2 tranches) 3.50€
Quatre mini macarons* – *4 small macarons* 5€
Gaufre (sucre ou pâte à tartiner)* – *Waffle (sugar or spread)* 4€

LES BARRES CHOCOLATEES *Chocolate bars* 2€

LES GLACES ET SORBET EN POT *Ice cream and sorbet in a jar* 4€

Sorbets – *Sorbets*

Les sorbets de Saint Mandé

Fraise, citron vert gingembre, menthe – *Strawberry, lime ginger, mint*

Les glaces – *Ice cream*

Chocolat, vanilla, caramel au beurre salé – *Chocolate, vanilla, salted butter caramel*

**peut contenir des ingrédients allergens, liste disponible sur demande*

