

4

Pavés du Roy

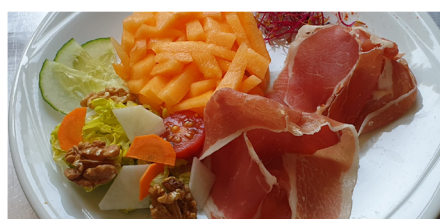
CUISINE TRADITIONNELLE & TERRASSE D'ÉTÉ



La Carte

Carte valable du 01 mai 2019 au 31 octobre 2019.

Déjeuner de 12 h 00 à 16 h 00 et dîner de 19 h 30 à minuit.



Entrées

L'entrée du moment * 16 €

Le duo de foie gras de canard,
mi-cuit et pûlé, fleur de sel de Guérande 19 €

Le carpaccio de Saint-Jacques,
crème de truffes, gingembre
et tuile de Parmesan 19 €

La fricassée d'escargots aux giroles,
magret fumé et piment d'espelette 17 €

Le tartare de melon
et sa chiffonnade de jambon de Parme,
délice du jardin aux noix 17 €

Poissons

Le poisson du moment * 25 €

Les crevettes à la plancha, en feuille de brick,
velouté d'écrevisses et chorizo 26 €

Le pavé de saumon en croûte de sésame,
wok de légumes frais, jus citronnelle 26 €

Les noix de Saint-Jacques poêlées
façon provençales, giroles,
courgettes gratinées 29,50 €

Viandes

La viande du moment * 25 €

La pièce de boeuf aux morilles
ou façon Rossini 29,50 €

Les rognons de veau aux morilles 29 €

Le suprême de pintade rôti sauce poivre vert,
pommes grenailles aux lardons
de jambon de Parme 26 €

Desserts

Le carpaccio d'ananas et fraises,
sorbet citron au sucre de canne 10 €

Notre mousse au chocolat noir,
émietté de spéculoos 10 €

La tarte aux fraises à la crème fouettée 10 €

La classique omelette norvégienne,
flambée au rhum brun 10 €

Le feuilleté aux pommes caramélisées,
boule glacée au chocolat 10 €

Les 4 petites gourmandises du moment 10 €

Le café ou thé gourmand du moment *
(hors menus) 12,50 €

Notre restaurant reste ouvert le dimanche midi et tous les vendredis soir.

Les 4 Pavés du Roy ■ Serge & Valérie Burdeyron ■ 55, avenue du Manet ■ 78180 Montigny le Bretonneux
01 30 44 20 21 ■ www.4pavesduroy.fr ■ Mail : 4pavesduroy@gmail.com

Prix nets valables à partir du 01/10/2017 - Service compris - Photos non contractuelles - Suggestion de présentation - Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française, la viande de veau est originaire des Pays-Bas - La liste des allergènes est disponible à l'accueil - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération - Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. Pratiquez une activité physique régulière. Évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé et de grignoter entre les repas. * L'entrée, le poisson, la viande, les 4 petites gourmandises du moment ainsi que le café ou thé gourmand sont notés à l'ardoise.

