



Lyric Opéra
Room Service

MESTURET
auberge de ville
MAITRE RESTAURATEUR



Les entrées

Aubergine confite et chèvre frais, coulis de tomates à la marjolaine	970 €
Gaspacho tomates et concombres au magret fumé des Landes	970 €
Calamars à la sétoise, pommes nouvelles	970 €
Fricassée de ris d'agneau au vinaigre de cidre et miel d'Ile de France	970 €
Terrine de campagne, figues à la gelée de chanvre	970 €

SUGGESTION

Foie gras de canard des Landes de la ferme de Jeansarthe mi-cuit, pain aux noix, gelée de carottes <i>(avec un supplément de 8 € dans les formules)</i>	19 ¹⁰ €
---	--------------------

Les plats

Faux filet de bœuf (<i>Bovins d'Ile-de-France</i>) grillé (300g), pommes de terre grenaille à l'oignon rouge et au persil frais, sauce choron	23 ⁰⁰ €
Aïoli de morue fraîche et pesto, légumes vapeur	20 ²⁰ €
Truite de Méréville, sauce vierge, légumes méridionaux	21 ⁰⁰ €
Pastilla d'agneau (<i>Agneau de bergers d'Ile-de-France</i>) aux citrons confits, fruits secs et pois chiche de l'Ile de France au cumin	20 ²⁰ €
Pintade farcie au fenouil et origan, gâteau de tomates à la coriandre	20 ²⁰ €
Echine de porc « francilin » grillée, sauce au piment doux, courgette à la tomate	21 ⁰⁰ €
Le traditionnel Tartare de bœuf (<i>Bovins d'Ile-de-France</i>) coupé au couteau (<i>donc, haché gros !</i>) pommes de terre grenaille à l'oignon rouge et au persil frais	19 ⁶⁰ €

Les plats de Grand-Mère

Blanquette de veau (<i>Bovins d'Ile-de-France</i>) à l'ancienne, riz pilaf et petits oignons (<i>celle-ci est sans carotte!</i>)	21 ⁰⁰ €
Tête de veau roulée sur la langue, sauce ravigote, légumes de saison	19 ⁶⁰ €

LE PLAT TENDANCE REVISITÉ FAÇON MESTURET (aussi en formule)

Le Canardburger : pain burger, foie gras mi-cuit, magret de canard, confit de canard, légumes grillés, salade verte, pommes de terre grenaille à l'oignon de Roscoff et persil frais	19 ⁶⁰ €
--	--------------------

POUR LES AMATEURS DE VIANDE ROUGE : à deux et seulement à deux, un moment à partager sur la même planche

Côte de bœuf (<i>Bovins d'Ile-de-France, 1 kg</i>) à l'os au four, pommes de terre grenaille à l'oignon rouge et au persil frais, sauce choron	81 ⁰⁰ €
--	--------------------

Les plats végétariens

Tartare de légumes et avocat, huile de cameline d'Ile de France	19 ⁶⁰ €
Cannellonis farcis aux petits légumes et tomates, Tome de chèvre	19 ⁶⁰ €

Les fromages

Assiette de fromages AOP Ile de France : <i>Brie de Melun, Fougereus, Tomme de vache, Bleu d'Ile de France, Merle Rouge</i>	10 ⁴⁰ €
Faisselle de fromage blanc du Berry, ciboulette et ail ou coulis de fruits rouges	9 ⁹⁰ €

Les desserts

Le véritable Paris Brest, crème pralinée (<i>petit appétit s'abstenir</i>)	9 ⁷⁰ €
Soupe de fruits de saison à la menthe fraîche d'Ile-de-France	9 ⁷⁰ €
Cheese-cake Philadelphia, coulis de fruits rouges	9 ⁷⁰ €
Macaron au chocolat, gelée de framboise, crème anglaise à la verveine citronnée	9 ⁷⁰ €
Sanciaux aux abricots et romarin	9 ⁷⁰ €
. Fraisier, coulis de poires	9 ⁷⁰ €
Mousse de myrtilles et framboises, meringue à l'anis	9 ⁷⁰ €
Nos glaces et sorbets (<i>3 boules au choix</i>) :	
- Nos glaces : vanille, chocolat, confiture de lait, pistache	9 ⁷⁰ €
- Nos sorbets : citron bio, fraise, pêche, poire Williams	
CAFE GOURMAND (<i>assortiment de nos pâtisseries avec un café / thé</i>)	9 ⁷⁰ €

MENU ENFANT

15⁰⁰ €

(Jusqu'à 12 ans)

Plat, dessert,
boisson

- Boisson (*soda, jus de fruit, eau minérale*)
 - Filet de cabillaud, riz pilaf
 - Steak haché maison, sauce tartare, pommes grenailles
- ***
- Coupe de glaces (*2 boules au choix*)
 - Fraisier, coulis de poires

• En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à poser des questions à notre personnel de salle qui est formé pour vous apporter l'information nécessaire
 • Prix nets - Service compris
 • Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts issus majoritairement de l'agriculture de l'Ile-de-France.