

CARTE DU RESTAURANT

18 **LE ROBIN** 82
DES BOIS



TOUT CE QUE NOUS VOUS PROPOSONS EST **FAIT MAISON**
À PARTIR DE **PRODUITS FRAIS**

À l'exception des cordons bleus, et des glaces artisanales.

Ⓥ = plats qui conviennent aux végétariens

— • *Les formules* • — DU MIDI

Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

PLAT SEUL 9 €

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 13 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 15 €

ENTRÉES

Œuf mayonnaise ou tomates mozzarella
ou Assiette de charcuteries ou Suggestion du jour

PLATS

Suggestion du jour ou viande rouge selon arrivage

DESSERTS

Suggestion du jour ou glace artisanale (2 boules)

Pensez à notre carte de fidélité !

Un plat du jour offert pour 10 formules du midi



— · Entrées · —

Nems du chef	12,50 €
<i>Tomates, mozzarella, camembert, lard, miel, noix</i>	
Ardoise Ibérique	15 €
<i>Jambon serrano, chorizo, lomo</i>	
Filet de hareng fumé	11 €
<i>Maturé maison : thym, laurier, oignon rouge, romarin</i>	
L'assiette du maraîcher ⑤	9 €
<i>Composé selon la saison</i>	

— · Salades · —

Salade océane	13 €
<i>Salade, tomates, thon, olives, poivrons, oignons, crevettes</i>	
Salade périgourdine	15 €
<i>Salade, tomates, magret fumé, foie gras, croûtons</i>	
Salade parisienne	13 €
<i>Salade, tomates, jambon, emmental, champignons, œufs</i>	
Salade bergère	13 €
<i>Salade, tomates, chèvre sur toast, lomo, noix</i>	
<i>Toutes nos salades sont servis avec de la vinaigrette maison</i>	

— Notre spécialité —

Pierrade de bœuf **20 €**

Viande de bœuf émincée (tranche grasse), marinée à la persillade à volonté

Pierrade Indienne **20 €**

Filet de poulet émincé, mariné aux épices, à volonté

Pierrade Mexicaine **20 €**

Filet de poulet émincé, mariné aux épices, à volonté

Pierrade mixte au canard **28 €**

Viande de bœuf émincée à volonté, + 1/2 magret de canard émincé

Pierrade mixte au chorizo **26 €**

Viande de bœuf émincée à volonté, + 1 chorizo de LÉON



Suppléments

servis jusqu'à la fermeture des cuisines

1 chorizo : 6 €

1/2 magret de canard : 8 €

Sauces chaudes (2 cl) poivre ou bleu : 2 €

— Pierrade —

ENFANT

jusqu'à 10 ans

10 €

Pierrade de bœuf

Pour votre confort, les pierres sont réglées par nos soins au début du repas : pour tout réglage, nous sommes à votre disposition

Les prix sont par personne - Tout gâchis abusif sera facturé

— • Bruschettas • —

Croustillante de Camembert rôti aux noix et au miel ⑤	14 €
Croustillante au jambon cru, tomates et mozzarella	15 €

Toutes nos bruschettas sont accompagnées de salade

— • Plats • —

Cuisse de canard confite, sauce griotte	18 €
Tartare Robin minute <i>(environ 350g)</i>	18 €
Pièce du boucher selon arrivage <i>(environ 300g) Sauce poivre ou bleu</i>	16 €
Burger ibérique <i>Steak haché maison (env.200g), jambon de serrano, manchego, oignons, tomates, cornichon</i> Option maxi +3€ (env. 350g)	17 €
Steak à cheval <i>viande bovine d'environ 350g, oeuf au plat</i>	17 €
Côtes de veau, crème aux cèpes	26 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison ou d'aligot ou de légumes du jour

Penne au pesto et parmesan ⑤	15 €
Filet de Colin, crème citronnée au basilic <i>Accompagné de tagliatelles fraîches</i>	18 €

— • Menu ENFANT • —

8 €

ENTRÉE : Assiette de charcuteries, ou assiette de crudités

PLAT : Cordon bleu ou jambon, frites

DESSERT : Glace artisanale (2 boules)

JUS DE FRUITS OU SIROP (un verre)

— • Desserts • — MAISON

Tarte fine aux pommes, <i>avec sa boule de glace vanille</i>	7,5 €
Mousse au chocolat	7 €
Crème brûlée	7,5 €
Mi-cuit au chocolat	7,5 €
Café ou thé gourmand, <i>3 mignardises</i>	8,5 €

— • Desserts • — GLACÉS

Glace artisanale <i>Deux boules</i>	5 €
Nougat glacé	8 €
Citron ou Orange givré(e)	6 €

— . Boissons . — FRAÎCHES

	1 L	50 cl
Vittel, Badoit	6 €	3,5 €
Coca-cola 25cl		3,5 €
Perrier 25cl		3,5 €
Orangina 25cl		3,5 €
Schewppes 25cl		3,5 €
Jus de fruits Pago 25 cl <i>(Abricot, tomate, orange, pamplemousse, ananas, pomme)</i>		3,5 €
Jus d'oranges pressées		5 €

— . Boissons . — CHAUDES

Café ou décaféiné	2 €
Café crème	3,5 €
Thé ou infusion	3,5 €
Chocolat chaud	3,5 €
Cappuccino <i>Café, lait, chantilly</i>	6 €

Suivez-nous



facebook.com/lerobindesboisjouy



@le_robindesbois

38 av Jean Jaurès 78350 Jouy-en-Josas • 01 39 56 40 34 • contact@le-robin.fr • www.le-robin.fr

© Atelier 256