

ARDOISES À PARTAGER

Pour 2
12 €

Pour 3
18 €

pour 4
23 €

Charcuterie

Composée de coppa di Parma, jambon Serrano, rosette, chorizo, terrine de campagne, rillette de canard sur un lit de salade verte, cornichons et son beurre

Fromages

Composée de cantal, brie de Meaux, bleu d'Auvergne, emmental, chèvre, beurre

Mixte (supp. 2 euros)

Mélange de charcuteries et fromages

Ardoise « prestige » (supp. 10 euros)

Foie gras maison, confiture d'oignons, saumon fumé, blinis, sauce blanche fines herbes, thon rouge mi-cuit

GRANDES SALADES

César 15 €

Généreux mélange de salade, tomate, émincé de volaille, œuf, parmesan, croûtons, noix, sauce César

Océane 15 €

Généreux mélange de salade, tomate, saumon fumé sur toasts grillés, crevettes roses, dés d'ananas, suprêmes de pamplemousse, citron

Déclinaison de fromages de chèvre 12 €

Chèvre chaud au miel et aux amandes, crottin de chèvre, fromage de chèvre frais aux herbes de Provence sur lit de salade, tomate, noix

Fraîcheur 15 €

Généreux mélange de salade, tomate, melon, mozzarella, jambon Serrano, olives noires et sauce pesto

Niçoise 15 €

Généreux mélange de salade, tomate, œuf, thon, anchois, oignon, pommes de terre, poivrons

SNACKING

Tous nos plats de snacking sont servis avec des frites maison et de la salade.

Croque-Monsieur 9 €

Gratiné à l'emmental et jambon

Croque-Madame 10 €

Gratiné à l'emmental, jambon et œuf

Tartine à la Parisienne 12 €

Tomate, fromage de chèvre, jambon de Paris, champignon de Paris

Tartine à l'Italienne 12 €

Tomate, mozzarella, sauce pesto, copeaux de parmesan, jambon de pays

ENTRÉES

Thon rouge mi-cuit mariné au soja et sésame 12 €

Tarte fine au caviar d'aubergine

Foie gras de canard « maison » 14 €

Aromatisé au Porto blanc, confiture d'oignons et toasts grillés

Jambon de Parme et melon 11 €

Chair de crabe et tartare d'avocat et d'ananas 10 €

Sauce cocktail

Mozzarella di bufala et ses tomates 10 €

Sauce pesto et pignons

Saumon fumé sur blinis 12 €

Crème tsatsiki, jeunes pousses et citron

CARPACCIOS ET TARTARES

Tous les plats sont accompagnés de frites maison et de salade.

ENTRÉE

PLAT

Carpaccio de saumon 11 € 19 €

Mariné à l'huile d'olive et citron vert

Carpaccio de bœuf 9 € 16,90 €

Sauce pesto et copeaux de parmesan

Tartare de bœuf préparé par nos soins 17 €

POISSONS

Filet de Saint-Pierre 21 €

Légumes grillés, confiture d'olives noires

Pavé de saumon 18 €

Sauce tartare et flan de légumes

La « grillade du pêcheur » (trio de poissons grillés selon l'arrivage) 21 €

Sauce béarnaise et légumes de saison

Filet de Rouget Barbet 18 €

Chorizo grillé et risotto

VIANDES

Côte de veau 24 €

Sauce au parmesan et risotto maison

Pluma de cochon noir à la plancha 22 €

Confiture d'échalotes et pommes de terre sautées

Magret de canard 19 €

Sauce au miel déglacée au vinaigre de framboise, gratin de légumes

Entrecôte Béarnaise grillée 21 €

Frites maison

Filet de Bœuf sauce au Bleu d'Auvergne 25 €

Frites maison. Possibilité façon Rossini (supplément escalopine foie gras 5€)

BURGERS

Burger Briard 16 €

Pain brioiché, bœuf haché, brie de Meaux fondant, moutarde à l'ancienne, frites maison

Burger L'Auvergnat 16 €

Pain brioiché, bœuf haché, confiture d'oignons, bleu d'Auvergne et bacon grillé, frites maison

Burger Landais 21 €

Pain brioiché, bœuf haché, magret fumé, foie gras de canard, confiture d'oignons, frites maison

Mexican Burger 16 €

Pain brioiché, tomate, filet de poulet, chorizo, ketchup épicé, cheddar fondue, frites maison

Burger « L'Interprète » 19 €

Pain brioiché, deux steaks hachés, cornichons, cheddar fondu, bacon grillé, sauce barbecue, frites maison

Burger Végétarien 14 €

Pain brioiché, tomate, oignon, galette de pommes de terre, aubergine, fromage de chèvre, sauce blanche à l'ail et à la ciboulette, frites maison

Chicken Burger 16 €

Pain brioche, filet de poulet, tomate, aubergine, galette de pommes de terre, cheddar, sauce blanche, frites maison

Sauces : Brie de Meaux, béarnaise, poivre, beurre blanc, tartare, madère

Garniture ou sauce de remplacement : 1,00 €

Garniture supplémentaire : 3,50 €

Accompagnements : frites maison, poêlée de légumes, gratin dauphinois, riz basmati, risotto, pommes sautées et flan de légumes



MENU DU MARCHÉ

DU LUNDI AU VENDREDI

Entrée + plat **ou** plat + dessert

19€

Entrée + plat + dessert

24€

Entrées au choix : 7€

Suprême de pamplemousse et ses crevettes roses
Gaspacho de légumes, espuma au basilic et croûtons à l'ail
Légumes croquants, magret fumé et pêche au sirop
Fromage de chèvre chaud au miel et ses amandes

Plats au choix : 15€

Steak de thon à la plancha et légumes grillés
Pièce du boucher, sauce poivre, frites maison
Blanc de volaille doré minute, riz basmati, sauce parmesan
Escalope de porc, sauce mère et frites maison

Desserts et fromages au choix : 7€

Assiette de trois fromages
Ile flottante et ses amandes grillées
Panna cotta aromatisée à la fève Tonka et compotée de poire
Mi-cuit au chocolat et crème anglaise
Carpaccio d'ananas, tartare de fruits frais et coulis de fruits rouges



MENU ENFANT

10.00€

Jusqu'à 10 ans

1 verre de coca, jus d'orange ou evian
Mini burger ou Blanc de volaille, frites maison
1 boule de glace au choix ou salade de fruits

Pour les suggestions, demandez à notre équipe.

DESSERTS ET FROMAGES

FAITS MAISON

Café ou Thé gourmand

L'assortiment de mini-desserts varie selon les créations du chef

CAFÉ

8€

THÉ

9€

Moelleux au chocolat

7€

Glace vanille, crème anglaise

Crumble au citron en verrine

7€

Coulis de fruits rouges

Profiteroles maison

9€

Choux, glace vanille, chocolat chaud, amandes, chantilly

Assortiment de fromages, salade et noix

7€

« Tar-Tatin »

8€

Pommes caramélisées façon tatin, sauce caramel beurre salé, palais breton et crème fraîche

Tiramisu aux fruits rouges et son coulis

8€

Crème brûlée aux trois saveurs

8€

Pistache, praliné, vanille



COUPES GLACÉES

8€

Banana Split

Banane, glace vanille, glace chocolat, glace fraise, crème fouettée, sauce chocolat

Dame Blanche

3 boules de glace vanille, crème fouettée, sauce chocolat

Coupe des îles

Sorbet passion, glace coco, rondelles de banane, dés d'ananas, coulis fruits de la passion et crème fouettée

Coupe Fleurs de Paris (supp. 1 euros)

Sorbet citron, menthe-chocolat, chocolat, caramel beurre salé, sauce caramel et crème fouettée

Tutti Frutti

3 boules de glace (fraise, passion, citron), coulis de fruits rouges et ses fruits frais

Coupe Gourmande

3 boules de glace (chocolat, spéculoos, vanille), sauce caramel, crème fouettée

Coupe fruitée fraîcheur

Salade de fruits frais, 2 boules de glace (vanille, fraise) crème fouettée et coulis de fruits

Pêche Melba

2 boules glace vanille, pêche sirop, crème fouettée, amandes grillées et coulis de fruits rouges

COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

supplément : 1€

Colonel

3 boules sorbet citron, vodka

Normande

3 boules sorbet pomme, calvados

Iceberg

3 boules menthe-chocolat, Get 27

Coupe Irish cream

3 boules de glace (chocolat, caramel, café), bailey's, crème fouettée

NOS PARFUMS

Café, spéculoos, rhum-raisin, pomme, citron, menthe-chocolat, chocolat, caramel, vanille, fraise, passion, pistache, barbe à papa, cassis, framboise, caramel

Menu

Val d'Europe
1-3 Cours de l'Elbe
77700 SERRIS

Ouvert 7/7 de 11h00 à 15h00
et de 18h00 à 23h00

Tél : 01 83 51 57 40 / 01 60 42 12 36
restaurantinterprete@gmail.fr
www.restaurantinterprete.fr