





Carte du restaurant





LES BOCAUX DE L'APÉRO (110gr)

Rillettes traditionnelles	9,90 €
Rillettes de saumon « Label rouge » au piment d'Espelette	9,90 €
Houmous à l'huile de sésame grillé	9,90 €
Tartinade de canard, moutarde à l'ancienne	9,90 €
Caviar d'artichaut et haricots blancs "Mogette"	9,90 €
Fraîcheur d'olive verte, graine de fenouil et amande	9,90 €
Tapenade d'olive noire de Kalamata et anchois de Monaco	9,90 €







LES ENTRÉES (à partager ou pas...)

 Planch'apéritif <i>(jambon de cochon espagnol, abruzzese, croustilles et tomatade)</i>	5,80 €
Juste des sardines <i>(sardines «Ramion Péna», beurre barrate, croustilles et vinaigre de Banyuls)</i>	9,80 €
Assiette de jambon espagnol Duroc <i>(150g jambon Duroc, beurre)</i>	14,00 €
Croustilles de couteaux <i>(croustilles de couteaux «Ramion Péna», beurre à l'ail et persil, poivre)</i>	12,20 €
 Entrée de l'ardoise	11,00 €

LES SALADES

 La bergère <i>(salades, tomates cerises, crottins de chèvre)</i>	15,40 €
 La légumes grillés <i>(salades, légumes grillés, jambon Duroc, parmesan)</i>	17,80 €
 Aux lardons <i>(salades, tomates cerises, lardons, œuf poché)</i>	14,40 €
 La gourmande <i>(salades, tomates cerises, haricots-verts, gésiers, magret fumé, foie-gras)</i>	18,00 €

LES PLATS

 Tartare classique et frites maison <i>(cornichons, câpres, oignons, ketchup, sauce Worcester, tabasco)</i>	15,40 €
 Tartare italien et frites maison <i>(échalotes, basilic, parmesan, huile d'olive)</i>	15,90 €
 Tartare thaï et nouilles sautées aux légumes <i>(gingembre, piment, coriandre, sauce soja, huile de sésame, citronnelle)</i>	15,90 €
Entrecôte de boeuf (+/- 300g) et frites maison <i>(sauce béarnaise ou poivre vert)</i>	27,90 €
 Briard burger et frites maison <i>(steak haché 180g, tomate, salade, confit d'oignons, moutarde de Provins, brie de Provins)</i>	16,80 €
 Burger de boudin noir et frites maison <i>(boudin noir «Christian Parra», moutarde de Provins, confit d'oignons, bacon, monchego)</i>	17,50 €
 Plat de l'ardoise	19,00 €

MENU DU MOMENT (consulter l'ardoise)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

25,00 €

Entrée + Plat + Dessert

32,00 €

MENU ENFANT (pour les enfants de -10 ans)

Jus de fruits

Steak haché & frites maison

12,90 €

Mousse au chocolat maison ou Yaourt aux fruits BIO

LES FROMAGES DE «LA CAVE À FROMAGES» PROVINS

Assiette de fromage et salade (1 fromage)

4,80 €

Assortiment de fromages et salade (3 fromages)

6,80 €

Grande assiette de fromages et salade (6 fromages)

14,80 €

LES DESSERTS

Café gourmand

6,80 €

Thé gourmand

7,80 €

Faisselle BIO de La Fromentellerie à Pécy (77970)

6,80 €

Dessert de l'ardoise

8,00 €

LES VINS AU VERRE, AU PICHET OU EN BOUTEILLE

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
LES VINS BLANCS			
AOP Chablis «Jacky Renard» 2017 <i>Chardonnay</i>	5,80 €	19,00 €	28,00 €
AOP Sauvignon de Saint-Bris «Jacky Renard» 2017 <i>Sauvignon</i>	4,80 €	15,40 €	22,00 €
IGP Côtes du Tarn «Les Petits Cléments» 2018 <i>Sauvignon et Mauzac</i>	4,80 €	15,40 €	22,00 €
LES VINS ROUGES			
AOP Irancy «William Chariat» 2014 <i>Pinot noir et César</i>	5,80 €	19,00 €	28,00 €
AOP Gaillac «Château Cléments Termes» 2016 <i>Braucol, Syrah, Duras et Merlot</i>	5,80 €	19,00 €	28,00 €
IGP Côtes du Tarn «Les Petits Cléments» 2018 <i>Merlot et Duras</i>	4,80 €	15,40 €	22,00 €
AOP Côtes du Rhône «Belleruche» 2018 <i>Grenache et Syrah</i>	5,80 €	19,00 €	28,00 €
AOP Touraine «Première Vendange» 2019 <i>Gamay</i>	5,80 €	19,00 €	28,00 €
LE VIN ROSÉ			
IGP Côtes du Tarn «Les Petits Cléments» 2018 <i>Syrah et Brancol</i>	4,80 €	15,40 €	22,00 €

LES AUTRES VINS EN BOUTEILLE

DEMANDEZ NOTRE CARTE AVEC PLUS DE 100 RÉFÉRENCES DE VINS DIFFÉRENTES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Tous nos prix sont nets, service compris.

LES EAUX

Evian	50cl	3,10 €
Evian	1l	4,70 €
San Pellegrino	50cl	4,10 €
San Pellegrino	1l	6,10 €
Chateldon	75cl	6,40 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café grain		1,90 €
Thé (Kusmi Tea), Café crème		3,10 €

LES SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33cl	3,50 €
Ice-Tea	25cl	3,10 €
Orangina	33cl	3,10 €
Limonade «Lorina»	33cl	3,10 €
Perrier	33cl	3,10 €
Diabolo (grenadine, fraise, menthe, citron)	25cl	3,10 €
Jus de fruits «Alain Millat» <i>(orange, pomme, carotte, fruit de la passion, tomate rouge, abricot bergeron, mangue, pamplemousse)</i>	33cl	5,50 €
Citronnades BIO «Alain Millat» <i>(citron-gingembre, citron-passion, citron-litchi)</i>	33 cl	5,40 €

LES BIÈRES

Affligem pression	25cl	3,50€
Affligem pression	50cl	6,30 €
Picon bière	25cl	5,50 €
Picon bière	50cl	9,30 €
Grimbergen bouteille	25cl	5,10 €
Desparados bouteille	33cl	5,10 €

LES APÉRITIFS

Coupe de champagne Valérie Biaudet «L'Art de Diné»	12cl	7,90 €
Whisky : Clan Campbell ou J&B	4cl	5,80 €
Whisky : Aberlour 10 ans, Glenlivet 12 ans ou Jack Daniel's	4cl	6,30 €
Porto, Martini (rosso ou blanco) ou Suze	6cl	4,20 €
Pastis	2cl	3,70 €
Kir <i>(cassis, mûre, pêche, rose ou framboise)</i>	14cl	3,70 €
Kir royal <i>(cassis, mûre, pêche, rose ou framboise)</i>	11cl	8,90 €
Vodka, Téquila, Rhum ou Gin	4cl	5,80 €
Alcool avec accompagnement	18cl	7,80 €
Américano maison	18cl	8,90 €

LES DIGESTIFS

Calvados, Bas-Armagnac, Cognac, Vieux Marc de champagne	4cl	5,10 €
Poire williams ou mirabelle	4cl	5,80 €
Get 27 ou 31, Cointreau, Bayley's, Marie-Brizard	4cl	5,90 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Tous nos prix sont nets, service compris.

PARTAGER VOTRE EXPÉRIENCE



[appart_events](https://www.instagram.com/appart_events)



[L'Appart](https://www.facebook.com/L'Appart)



www.appartevents.fr

L'APPART C'EST AUSSI...

Un traiteur organisateur de réceptions en Seine-et-Marne et ses alentours.

Mariage, baptême, séminaire, anniversaire...

Nous vous proposons des formules «clé en main» et personnalisées selon votre demande.

VOTRE AVIS EST IMPORTANT

Vous avez passés un bon moment ?

Nous en sommes très ravis et ouvert à toutes vos suggestions.

Vous avez été déçus ou rencontré un problème ?

Nous sommes à votre écoute et pouvons en discuter.

Nous aimons les commentaires constructifs et les retours de nos clients directement après leur repas.