

## BIERES BOUTEILLES

Heineken 33cl	5,50 €	Cubanisto 33cl	6,50 €
Corona 35,5cl	7,50 €	Super Bock 25cl	3,90 €
Desperados 33cl	7,50 €		

## BIERES PRESSIONS

	25 CL	50 CL
Lutèce	3,20 €	6,00 €
Jupiler	3,50 €	6,50 €
Lefte	4,40 €	*8,00 €
Triple Karmeliet	4,40 €	8,00 €
Bière du Moment	voir ardoise	
Supplément Picon	1,00 €	

## LES DIGESTIFS

WHISKIES (4 cl)	VODKAS (4 cl)
Clan Campbell 6,50 €	Poliakov 5,20 €
J&B 6,80 €	Zubrowka biala 5,50 €
Bushmills 7,00 €	Absolut 6,70 €
Nikka 9,00 €	Ketel One 12,00 €
Jack Daniel's 8,00 €	
Glenfiddich 12 ans 7,40 €	<b>TEQUILA (4 cl)</b>
Monkey Shoulder 8,20 €	Tiscas blanco 5,50 €
Jhonnie Walker Black 8,30 €	San José 6,00 €
Benriach Birnie 10,50 €	
Bruichladdich Lady 11,00 €	<b>EAUX DE VIE (4 cl)</b>
Sexton 10,50 €	Poire 6,80 €
Oban 14 ans 15,00 €	Mirabelle 6,80 €
Chivas 12 ans 10,00 €	Framboise 6,80 €
<b>RHUMS (4 cl)</b>	<b>COGNAC (4 cl)</b>
St James Imperial 5,00 €	Laborie 7,10 €
St James ambré 5,00 €	Hennessy VS 9,00 €
Rhum Bacardi Oakheart 6,00 €	
Don Papa 10,00 €	<b>ARMAGNAC (4 cl)</b>
Millionario 10 ans 12,00 €	Clés des Ducs VSOP 7,10 €
Mount Gay XO 13,50 €	
Diplomatico 11,00 €	<b>LIQUEURS</b>
Sailor and Jerry 6,50 €	Get 27 5cl 7,00 €
Kraken 9,50 €	Bailey's 5cl 6,60 €
Diplomatico 10,50 €	Cointreau 4cl 6,00 €
<b>GINS (4 cl)</b>	Grand Marnier 4cl 6,50 €
Gibson's 5,00 €	Calvados 4cl 6,50 €
Gibson's Pink 5,50 €	Jagermeister 4cl 6,00 €
Bombay Sapphire 7,20 €	
<b>CACHACA (4 cl)</b>	
Aguacana 5,50 €	

## BAR A BULLES

Veuve Renard Beaumont	75 CL 65 €
Roederer	85 €
Ruinart	110 €

## LES SHOOTERS




Shooter Standard	3,00 €
Shooter Premium	3,50 €

## LES COCKTAILS AVEC ALCOOL 8€

	<b>Mojito St James</b> Rhum St James, Menthe, Citron vert, Sucre roux, Soda
	<b>Mojito Strawberry</b> Rhum St James, Purée de Fraise, Citron vert, Menthe, Sucre roux, Soda
	<b>Mojito Mango</b> Rhum St James, Nectar de Mangue, Citron vert, Menthe, Sucre roux, Soda
	<b>Mojito Monkey</b> Whisky Monkey Shoulder, Citron Vert, Menthe, Sucre roux, Soda
	<b>Apple Sour Mojito</b> Vodka Poliakov, Menthe, Citron Vert, Pomme, Sucre roux, Soda
	<b>Agrumes Mojito</b> Rhum St James, Menthe, Citron Vert, Orange fraîche, sucre roux, Soda
	<b>Pina Colada St James</b> Rhum St James, Ananas, Crème de Coco
	<b>Strawberry Colada</b> Rhum St James, Ananas, Fraise, Crème de Coco
	<b>Planteur St James</b> Rhum St James Ambre, Ananas, Orange, Sirop de Grenadine
	<b>Ti Punch</b> Rhum St James, Citron Vert, Sucre de canne
	<b>Sex on The beach Polikov</b> Vodka Poliakov, Cranberry, Ananas, Crème de pêche de vigne
	<b>Berry Caïpiroska</b> Vodka Poliakov, Citron Vert, Purée de fruits rouges, sucre roux
	<b>Long island ice tea</b> Rhum, Tequila, Gin, Vodka, Cointreau, Jus de citron frais, Sucre de canne, Coca-Cola
	<b>Caïpirinha Aguacana ou Caïpi Fruit Aguacana</b> Cachaca Aguacana, Citron Vert, Sucre roux
	<b>Gin Fizz</b> Gin Gibson's, Jus de citron frais, sucre de canne, Soda
	<b>Gin Pink Tonic</b> Gin Gibson's Pink, Tonic
	<b>Margarita</b> Tequila Tiscas, Cointreau, Jus de citron frais, Sucre de canne
	<b>Rossini Champagne</b> Champagne, Crème de Mûre, Purée de fruits rouges



## LES MOCKTAILS 7€

	<b>Virgin Apple Mojito</b> Pomme, Menthe Fraiche, Citron vert, Sucre roux, Soda
	<b>Strawberry Virgin Colada</b> Ananas, Fraise Caraïbos, Crème de Coco
	<b>Playa del Sol</b> Mangue, Pomme, Citron vert, Purée de Fraise



Prix nets service compris et indiqués en euros. CB minimum 10 euros.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération


# LA ROCADE

Happy Hours de 17h à 20h  
Cocktails, Bières 50 cl (**Sauf \***)  
à 5,50 €

ZA COURTABOEUF  
1, Avenue de la Baltique  
91140 Villebon Sur Yvette

01 69 28 46 21

www.brasserie-restaurant-vilebon-les-ulis-la-rocade.fr

 La Rocade Officiel

## LES APERITIFS

Kir 15cl	4,60 €	Apérol Spritz	7,50 €
<i>cassis, mure, pêche, framboise</i>		Campari 5cl	4,20 €
Kir royal 15 cl	8,40 €	Porto rouge ou blanc 5cl	4,00 €
Coupe de champagne 14cl	8,90 €	Coupe de blanc de blanc 14cl	6,00 €
Ricard 3cl	3,90 €	Americano 8 cl	6,50 €
Martini bianco ou rosso 5cl	4,00 €		

## LES SOFTS

Coca / Coca zéro 33cl	4,00 €	Nestea 20cl	3,50 €
Schweppes 25 cl	4,00 €	Fruits pressés Orange, Citron	4,50 €
Limonade 25cl	3,50 €	Red Bull	4,60 €
Jus de fruits 20cl	3,70 €	Café ou chocolat frappé	4,60 €
orange, pomme, tomate, Pamplemousse, ananas, abricot, mangue, fraise		Sup. sirop 2cl	0,20 €
Evian 33 cl	3,80 €	50 cl/4,80 €* 100 cl/7,20 €*	
Badoit 33 cl	3,80 €	50 cl/4,80 €* 100 cl/7,20 €*	

\*Uniquement servis pendant les repas

## LA CAFETERIE

Espresso ou Décaféiné	2,10 €	Cappuccino 25 CL	4,60 €
Noisette	2,20 €	Chocolat chaud	3,20 € 3,50 €
Café Bailey's 2cl	5,30 €	Thés	3,50 € 3,60 €
Café Calvados 2cl	5,30 €	Infusions	3,40 €
Double Espresso	3,90 €	Grog, Vin chaud	4,40 € 4,60 €
Café ou Chocolat viennois	4,50 €	Irish coffee	4,40 € 7,20 €

## LES ENTREES

Foie gras de Canard « Maison », confiture d'oignons, et ses toasts *	12,90 €
Terrine forestière	5,60 €
6 Escargots de Bourgogne* supplément + 2€ en formule	8,50 €
Filet de hareng mariné pommes à l'huile	5,40 €
Œufs durs mayonnaise	4,60 €
Planche charcuteries *	15,60 €
<i>(jambon de paris, jambon cru, terrine forestière, saucisson, chorizo)</i>	
Planche mixte charcuteries & fromages *	14,90 €
Assiette de saumon fumé crème à l'aneth et ses toasts *	9,90 €
Entrée du jour (demandez les suggestions du jour)	5,90 €
Aumônière au chèvre et miel	6,00 €
Vol au vent du moment	6,00 €

## LES SALADES

<b>Rocade *</b>	13,90 €
Salade, tomates, jambon blanc, emmental, steak haché, œuf à cheval	
<b>Auvergnate</b>	12,90 €
Salade, Tomates, pommes de terre tièdes, jambon cru, fourme d'Ambert, cantal	
<b>Caesar</b>	11,90 €
Poulet grillé, tomates, salade, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan	
<b>Norvégienne *</b>	13,90 €
Œuf dur, saumon fumé, accras de morue, salade, tomates, crème à l'aneth	

## LES PIADINAS

<b>Piadina Boursin</b>	10,90 €
Salade, tomates, bœuf haché, pommes de terre, boursin, mozzarella	
<b>Piadina saumon *</b>	11,90 €
Salade, tomates, saumon fumé, crème de ciboulette, mozzarella	
<b>Piadina chèvre et miel</b>	10,50 €
Salade, tomates, chèvre, miel, noix, mozzarella	
<b>Piadina façon fajitas*</b>	11,50 €
Poulet grillé, légumes grillés, tomate, cheddar, sauce salsa, mozzarella	
<b>Piadina Végétarienne</b>	10,50 €
Mozzarella, tomate, courgette, poivron, aubergine, haricots vert, pesto	

ACCOMPAGNEMENT: SALADE

## LES CROQUES

<b>Monsieur</b>	8,50 €
Jambon de paris, emmental	
<b>Madame</b>	9,00 €
Jambon de paris, emmental, œuf	
<b>Père Seguin</b>	9,20 €
Chèvre et miel, salade, tomates, emmental	
<b>Nordique *</b>	10,00 €
Saumon fumé, crème à l'aneth, emmental	

ACCOMPAGNEMENT: SALADE, FRITES

## SUR LE POUCE

Steak haché 180G	9,50 €
Omelette nature	7,50 €
Omelette mixte	9,00 €
Omelette jambon ou fromage	8,30 €
Camembert rôti (supplément charcuterie 4€)	9,00 €
Assiette de frites ou salade	3,30 €
Aiguillettes de poulet grillé	9,20 €
Supplément Œuf a cheval	1,30 €
<b>ACCOMPAGNEMENT: FRITES &amp; SALADE</b>	

## LES FORMULES

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 14,90 €**

**ENTRÉE + PLAT+ DESSERT 19,90 €**

Faites votre choix parmi les suggestions proposées sur la carte **SAUF \***  
Demandez nos suggestions du jour sur ardoise

## LES PLATS

Risotto du Chef	11,00 €
Tartare de saumon au couteau, crème au citron vert *	14,90 €
Tartare de bœuf classique préparé selon votre goût *	13,90 €
Tartare de bœuf à l'italienne* (oignons rouges, tomates confites, parmesan)	13,90 €
Burger du Chef *	13,90 €
Pièce du boucher (Demandez à voir l'ardoise)	12,90 €
Entrecôte 250G * ou XL450G *	14,90/26,90 €
Poisson selon arrivage Marée Fraîche (Demandez à voir l'ardoise)*	
Fish & Chips de Cabillaud* supplément de 2€ en formule	13,90 €
Pasta du moment	11,90 €
Confit de canard, Pommes sarladaises* supplément 2€ en formule	14,90 €

**Garniture au choix :** frites, salade verte, riz, haricots verts, légumes du moment, pommes sarladaises

## LES DESSERTS

Assortiment de fromages *	8,50 €
Assiette de fromages	5,00 €
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise	6,20 €
Crème brûlée à la vanille de Bourbon	6,20 €
Crumble aux fruits Pomme & Poire	6,20 €
Duo de profiteroles, glace vanille et sauce chocolat	6,80 €
Fromage blanc, coulis de fruits rouges	5,20 €
Tiramisu du moment	6,20 €
Dessert du jour	6,50 €
Café Gourmand	6,50 €

## LES GLACES

Dame Blanche *	6,50 €
Café ou chocolat liégeois *	6,50 €
Colonel *	7,50 €
Coupe de glace au choix 2 boules	5,00 €
Sup. Chantilly 1,00 € / Sup. boule de glace 1,50 €	

## LES VINS

### ROUGES

	14 cl	50 cl	75cl
Pinot noir Alsace AOP Kuentz	5,50 €	17,50 €	25,00 €
Hautes Cotes de Nuits Huguette			32,00 €
Bordeaux AOP le Grand Humeau	3,00 €	9,50 €	13,90 €
Médoc AOP Château le Monge	4,80 €	15,00 €	22,00 €
Sancerre « maison Doudeau »	5,60 €	17,90 €	25,00 €
Haut Médoc de Maucaillou			39,50 €
Saint Chinian Engouement dom, maurine	3,70 €	11,70 €	17,90 €
Saint Nicolas Bourgueil B. Mayaud	3,90 €	12,20 €	18,50 €
Cote du Rhone Chevalier Anthelme	3,20 €	9,90 €	14,80 €
Croze Hermitage Cave Tain	6,20 €	23,50 €	28,80 €
Brouilly AOC La Roche Blanche	4,50 €	14,40 €	20,80 €
Bordeaux Château Jacquet de la grave	3,50 €	11,20 €	16,00 €

### BLANCS

Chardonnay IGP Camas	3,30 €	9,80 €	14,50 €
Muscadet Henri Velte	3,40 €	10,00 €	14,90 €
Cote de Gascogne IGP Colombelle	3,00 €	9,50 €	13,90 €
Macon Fuissé AOC Cave de Chaintré	5,00 €	15,90 €	23,50 €
Chablis AOC Domaine des Chaumes	5,50 €	17,60 €	26,50 €
Chablis 1 <sup>er</sup> cru Vaillons, Dom. des Chaumes	8,50 €	33,00 €	39,00 €
Loupiac	4,50 €	13,90 €	20,00 €
Pouilly fumé « domaine de blondelet »	5,80 €	18,50 €	27,00 €
Sancerre « Maison Doudeau »	5,00 €	16,00 €	23,50 €

### ROSES

Rosé de S IGP Méditerranée	3,20 €	9,80 €	14,30 €
M de Minuty Chateau Minuty	7,00 €	21,90 €	35,00 €

