

## BIERES BOUTEILLES

Heineken 33cl	5,50 €	Cubanisto 33cl	6,00 €
Corona 35,5cl	7,00 €	Super Bock 25cl	3,90 €
Desperados 33cl	7,00 €		

## 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	3,80 €
Coupe de champagne 14cl	9,20 €	Coupe de blanc de blanc 14 cl	6,00 €
Ricard 3cl	3,90 €	Americano 8 cl	6,50 €
Martini bianco ou rosso 5cl	3,80 €		

## LES DIGESTIFS

<b>WHISKIES (4 cl)</b>		<b>VODKAS (4 cl)</b>	
Clan Campbell	6,60 €	Poliakov	5,00 €
J&B	6,80 €	Zubrowka biala	5,20 €
Bushmills	7,00 €	Absolut	6,50 €
Nikka	7,20 €	Ketel One	12,00 €
Jack Daniel's	7,50 €		
Glenfiddich 10 ans	7,40 €	<b>TEQUILA (4 cl)</b>	
Monkey Shoulder	8,20 €	Tiscaz blanco	5,50 €
Jhonnie Walker Black	8,30 €	San José	6,00 €
Benriach Birnie	10,00 €		
Bruichladdich Lady	10,50 €	<b>EAUX DE VIE (4 cl)</b>	
Sexton	10,50 €	Poire	6,80 €
Oban 14 ans	14,50 €	Mirabelle	6,80 €
		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 Baccardi 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 €		
<b>GINS (4 cl)</b>		<b>LIQUEURS</b>	
Gibson's	5,00 €	Get 27 5cl	6,60 €
Gibson's Pink	5,50 €	Bailey's 5cl	6,60 €
Bombay Sapphire	6,80 €	Cointreau 4cl	6,00 €
		Grand Marnier 4cl	6,50 €
<b>CACHACA (4 cl)</b>		Calvados 4cl	6,50 €
Aguacana	5,50 €	Jagermeister 4cl	6,00 €

## BAR A BULLES

	75 CL
Veuve Renard Beaumont	65 €
Roederer	95 €
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 Tiscaz, Cointreau, Jus de citron frais, Sucre de canne
	<b>Rossini Champagne</b> Champagne, Crème de Mûre, Purée de fruits rouges



## LES COCKTAILS SANS ALCOOL 7€

	<b>Virgin Apple Mojito</b> Pomme, Menthe Fraiche, Citron vert, Sucre roux, Soda
	<b>Strawberry Virgin Colada</b> Ananas, Fraise Carabos, 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 \***),  
Bière Bouteille Cubanisto  
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](http://www.brasserie-restaurant-vilebon-les-ulis-la-rocade.fr)

 La Rocade Officiel  
jomaxsar@gmail.com

## LES SOFTS

Coca / Coca zéro 33cl	4,00 €	Nestea 20cl	3,50 €
Schweppes 25 cl	3,60 €	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, Nectar de fruits abricot ananas		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	4,60 €
Noisette	2,20 €	Chocolat chaud	3,50 €
Café Bailey s 2cl	5,30 €	Thés	3,60 €
Café Calvados 2cl	5,30 €	Infusions	3,40 €
Double Espresso	3,90 €	Grog, Vin chaud	4,60 €
Café ou Chocolat viennois	4,50 €	Irish coffee	7,20 €

## LES ENTREES

Foie gras de Canard « Maison », confiture d'oignons, et ses toasts*	12,90 €
Terrine forestière	5,60 €
Millefeuille de tomates & mozzarella	5,60 €
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 *	13,90 €
Assiette de saumon fumé crème à l'aneth et ses toasts *	9,90 €
Melon à l'italienne	6,00 €
Entrée du jour (voir ardoise)	6,50 €

## LES SALADES

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

## LES PIADINAS

<b>Piadina Boursin *</b>	
Salade, tomates, bœuf haché, pommes de terre, bourrin	10,90 €
<b>Piadina saumon *</b>	
Salade, tomates, saumon fumé, crème de ciboulette	11,50 €
<b>Piadina chèvre et miel</b>	
Salade, tomates, chèvre, miel, noix	9,90 €
<b>Piadina au poulet</b>	
Salade, tomates, poulet grillé, pommes de terre, mozzarella	10,30 €
<b>Piadina Italienne</b>	
Salade, tomates, mozzarella, jambon cru	10,50 €

ACCOMPAGNEMENT: SALADE

## LES CROQUES

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

ACCOMPAGNEMENT: SALADE OU FRITES

## SUR LE POUCE

Steak haché 180G	9,50 €
Wings panés sauce tartare	9,20 €
Omelette nature	7,50 €
Omelette mixte	9,00 €
Omelette jambon ou fromage	8,30 €
Camembert rôti (supplément charcuterie 2 €)	9,00 €
Assiette de frites ou salade	3,30 €

ACCOMPAGNEMENT: FRITES & SALADE

## 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

Brochette de Dinde marinée, frites	11,80 €
Tartare de saumon au couteau, crème au citron vert *	13,90 €
Tartare de bœuf classique préparé selon votre goût *	12,90 €
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 *	14,90/28,90 €
Poisson selon arrivage Marais Fraîche (Demandez à voir l'ardoise)*	
Carpaccio de bœuf	13,90 €
Tagliatelles du chef	11,90 €
Tempura de colin	13,00 €

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

## 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 €
Baba au Rhum *	7,50 €
Dessert du jour	6,50 €
Café Gourmand	6,50 €

## LES GLACES

Dame Blanche *	6,00 €
Café ou chocolat liégeois *	6,00 €
Colonel *	7,00 €
Coupe de glace au choix 2 boules	3,50 €
Sup. Chantilly	1,00 €

## LES VINS

### ROUGES

	14 cl	50 cl	75cl
Pinot noir Alsace AOP Kuentz	5,20 €	16,50 €	24,00 €
Hautes Cotes de Beaune AOP Maufoux			39,00 €
Bordeaux AOP le Grand Humeau	3,00 €	9,00 €	13,90 €
Médoc AOP Château le Monge	4,30 €	13,70 €	19,90 €
Lussac Saint Emilion AOP Roc de Giraudon	4,40 €	13,90 €	20,40 €
Pessac Léognan Chateau Valoux			39,00 €
Haut Médoc de Maucaillou			37,50 €
Saumur Champigny Les Longes	3,90 €	12,10 €	17,80 €
Saint Nicolas Bourgueil B. Mayaud	3,50 €	11,00 €	17,00 €
Cote du Rhone Chevalier Anthelme	2,90 €	9,00 €	13,90 €
Croze Hermitage Cave Tain	5,60 €	17,50 €	26,50 €
Brouilly AOC La Roche Blanche	4,20 €	13,50 €	19,80 €
Chenas AOC Tradition du Bois de la Salle	3,80 €	11,50 €	17,20 €

### BLANCS

Chardonnay IGP Camas	3,30 €	9,90 €	14,90 €
Riesling Tradition Kuentz	3,80 €	12,20 €	17,90 €
Muscadet Henri Velte	3,30 €	10,20 €	14,40 €
Cote de Gascogne IGP Colombelle	3,00 €	9,00 €	13,90 €
Pouilly Fumé Chatelain	6,20 €	19,90 €	29,80 €
Pouilly Fuissé AOC Cave de Chaintré	6,40 €	20,50 €	30,70 €
Macon Fuissé AOC Cave de Chaintré	4,20 €	13,80 €	20,20 €
Petit Chablis AOC Domaine des Chaumes	4,00 €	13,10 €	19,20 €
Chablis AOC Domaine des Chaumes	5,50 €	17,60 €	26,40 €
Chablis 1 <sup>er</sup> cru Vaillons Domaine des Chaumes			45,00 €

### ROSES

Rosé de S IGP Méditerranée	3,10 €	9,50 €	13,90 €
M de Minuty Chateau Minuty	5,60 €	18,00 €	27,00 €

## BIERES PRESSIONS

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