

RESTAURANT FAMILIAL • PIZZAS • GRILL • BURGERS

Enfants



Terribles



LES APÉRITIFS

PORTO rouge ou blanc (7cl).....	4,50
KIR cassis, mûre, framboise, cerise (11cl).....	4,50
KIR ROYAL (11cl) cassis, mûre, framboise, cerise.....	11,00
RICARD (2cl).....	4,50
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL (4cl).....	9,00
WILLIAM LAWSON (4cl).....	7,90
MARTINI Bianco ou Rosato ou Rosso (5cl).....	4,80
COUPE DE CHAMPAGNE (11cl).....	10,00

VINS AU VERRE

Notre sélection

VINS ROUGES

15cl

PIC SAINT-LOUP AOP *Altitude 192*.....6,90

Ce vin est riche, complexe et subtilement boisé. La bouche dévoile des notes de fruits noirs et de réglisse. C'est un vin tout en finesse et en rondeur, avec des tanins soyeux.

CÔTES DU RHÔNE AOP *Les 3 Garçons BIO*.....4,50

La bouche est ronde et pleine, sur des fruits noirs mûrs avec quelques notes épicées, bien enrobée sur des tanins soyeux.

ITALIE - Chianti Classico DOCG - Terre Del Palio.....6,90

Ce vin intense et persistant dévoile des notes de violette et des arômes de fruits rouges. Il est vibrant, bien structuré, avec une longueur et une agréable note fruitée en finale.

VINS BLANCS

15cl

IGP PAYS D'OC - Ecoterra - Chardonnay BIO.....5,90

Ce vin est plein et onctueux, au nez de beurre, de fruits jaunes et de fleur de tilleul. Plein en bouche, suave et onctueux, avec une finale bien fraîche.

IGP CÔTES DE GASCOGNE (Moelleux)

Villa Chambre d'Amour - Gros Manseng & Sauvignon - L.Osmin.....5,90

Nez d'agrumes et de fruits exotiques. Bouche rafraichissante sans excès de sucre. Finale sapide et apéritive.

VINS ROSÉS

15cl

LUBERON AOP

La Terrasse des Oliviers.....5,90

Ce vin à la robe rose assez soutenue est fruité, frais en bouche et bien sec en finale.

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP

Domaine du Vallon des Glauges - Pink Valley.....5,90

Avec sa robe pâle, Pink Valley séduit par son élégance et ses arômes de fruits à chair blanche. En bouche, le vin est élégant et complexe.

(AOP/AOC) Appellation d'origine protégée/contrôlée
(D.O.C.) Dénomination d'Origine Contrôlée
ou (D.O.C.G.) Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie



BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
BIÈRE HEINEKEN.....	4,50	5,50	7,50
DESPERADOS Bouteille.....	6,90		

SOFTS

COCA, COCA ZERO (33cl).....	4,40
ORANGINA (25cl).....	4,40
FUZE TEA (25cl).....	4,40
SCHWEPPE'S INDIAN TONIC (20cl).....	4,40
SCHWEPPE'S AGRUM' (20cl).....	4,40
SPRITE (25cl).....	4,40
PAGO (20cl).....	4,40

Orange, ananas, pomme, fraise, ACE, tomate, abricot

Cocktails

- AVEC ALCOOL -

AMERICANO MAISON.....	8,50
MOJITO.....	9,00
<i>Au choix : Original, Fraise, Coco, Mangue rhum blanc Bacardi, sucre roux, menthe fraîche, citron vert, Perrier</i>	
CAÏPIRINHA.....	9,00
<i>Cachaça, citron vert, sucre roux</i>	
CAÏPIROSKA.....	9,00
<i>Au choix : Original, Fraise, Mangue vodka, citron vert, sucre roux</i>	
DAÏQUIRI.....	9,00
<i>Au choix : Original, Fraise, Mangue rhum blanc, citron vert, sirop de canne</i>	
GIN TONIC.....	9,00
GIN FIZZ.....	9,00
<i>Gin, sucre de canne, Pulco citron, Perrier</i>	
SPRITZ APEROL.....	9,00
SEX ON THE BEACH.....	9,00
<i>Vodka, crème de pêche, jus d'orange, cranberry</i>	
PINA COLADA.....	9,00
<i>Rhum blanc, jus d'ananas, crème de noix de coco, Chantilly</i>	
TEQUILA SUNRISE.....	9,00
<i>Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	
APPLE SKY.....	9,00
<i>Whisky, sucre, citron vert, jus de pomme</i>	
COSMOPOLITAN.....	9,00
<i>Vodka, Triple sec, jus de citron vert, jus de cranberry</i>	

- SANS ALCOOL -

VIRGIN MOJITO.....	7,50
<i>Au choix : Jus de pomme, fraise, coco, mangue ciron vert, menthe fraîche et Perrier</i>	
VIRGIN COLADA.....	7,50
<i>Jus d'ananas, crème de noix de coco, Chantilly</i>	
BAMAKO.....	7,50
<i>Jus de banane, mangue, sirop de fraise</i>	
BORA BORA.....	7,50
<i>Jus d'ananas, mangue, jus de citron, sirop fruit de la passion</i>	
FRUITY.....	7,50
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, purée de fraise</i>	

Eaux

VITTEL	
50cl.....	4,50
100cl.....	6,00
EAU DE PERRIER	
50cl.....	4,50
100cl.....	6,00

Prix nets en euros. Service compris.

NOS ENTRÉES

TOASTS DE CHÈVRE AU MIEL	7,90
<i>et salade</i>	
TATAKI DE THON <i>avocat, cebette, sauce soja</i>	14,50
CROUSTILLANT DE CREVETTES	10,80
<i>salade, sauce tartare</i>	
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ	14,50
CAMEMBERT RÔTI AU MIEL	11,50
<i>huile d'olive extra vierge, basilic et velours de balsamique</i>	
SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS FUMÉS	9,50
<i>Harengs fumés, pommes de terre charlotte, oignons rouges</i>	

À PARTAGER

PLANCHE DES GRANDS TERRIBLES • 15.90

Charcuterie :
Jambon de Parme,
Spianatta, saucisson sec, rillettes
Suppl. Fromage + 7,90
(Comté, Camembert,
Livarot)*

STROMBOLI • 15.50

*(Pizza roulée)
3 Recettes au choix : Reine,
végétarienne ou saumon*

TAPAS • 16.90

*Calamars frits,
mozzarella sticks, Onions rings*

NOS SALADES

SALADE NIÇOISE	15,90
<i>Salade, thon, anchois, poivrons de couleurs, œuf poché, olives, oignons rouges</i>	
SALADE CÉSAR	16,90
<i>Salade, poulet croustillant, œuf dur, sauce César, croûtons, Grana Padano et tomates cerise</i>	
SALADE PÉRIGOURDINE	16,90
<i>Salade, gésiers, magret de canard fumé, pommes de terre, foie gras et chutney de figues</i>	
BUDDAH BOWL VEGGIE	15,50
<i>Falafels, pomelos, oignons frits, fèves de soja, avocat, radis, concombre, carotte, quinoa, sauce yaourt aux herbes</i>	
POKE BOWL SAUMON	17,90
<i>Saumon pané aux graines de sésame et pavot, chou rouge, pousses d'épinards, fèves de soja, radis, mangue, tomates cerise, riz à sushi, vinaigrette de soja et sésame</i>	
POKE BOWL CROUSTILLANT DE POULET	16,90
<i>Croustillant de poulet, chou rouge, pousses d'épinards, fèves de soja, radis, avocat, tomates cerise, riz à sushi, vinaigrette de soja et sésame</i>	

les Pastas

Au choix : Penne, tagliatelles, spaghetti

À LA CRÈME DE TRUFFE	18,00
À LA CARBONARA	15,00
À LA BOLOGNAISE	13,90
AU SAUMON FUMÉ À L'ITALIENNE	16,90
AUX LÉGUMES ET STRACCIATELLA	16,90
<i>Mélange de légumes : poivrons, aubergine, courgette, carotte, coriande, Stracciatella</i>	

Prix nets en euros. Service compris.



NOS PLATS CUISINÉS

CUISSE DE CANARD CONFITE	17,80
<i>avec son écrasé de pommes de terre ou un accompagnement au choix</i>	
TARTIFLETTE AU REBLOCHON	14,90
<i>Reblochon, pommes de terre, lardons fumés, oignons, servie avec de la salade</i>	
RISOTTO CREMEUX AUX MARRONS ET CHAMPIGNONS	18,90
<i>Risotto, crème fraîche, oignons, Grana Padano, marrons, champignons</i>	

LES TARTARES

TARTARE TRADITIONNEL câpres, persil, cornichons, échalotes, jaune d'œuf, huile d'olive.....	17,50
TARTARE THAÏ coriandre, gingembre, condiments et sauce Kalbi.....	17,50
TARTARE ITALIEN basilic, parmesan, vinaigre balsamique et tomates séchées.....	17,50

coin du Boucher

ENTRECÔTE 300gr.....	27,00
HAMPE DE BŒUF 200gr.....	17,90
ONGLET DE BŒUF 200gr.....	16,90
BROCHETTE DE POULET MARINÉ 200gr.....	16,00
TIGRE QUI PLEURE 200gr, Coriandre, sauce soja et baies rouges....	18,50
RIBS BARBECUE 450gr.....	23,90
ESCALOPE DE POULET MARSALA 200gr.....	18,50



ACCOMPAGNEMENTS : Frites, Salade, Haricots verts, Riz, Pâtes, poêlée de légumes grillés, Écrasé de pommes de terre

SAUCES MAISONS : Béarnaise, Poivre, Roquefort, Barbecue, beurre blanc

Accompagnement supplémentaire + 2,00 Sauce maison supplémentaire + 2,00



LES BURGERS

Cuisinés avec des steaks Charolais 180gr "V.B.F"
(viande bovine française)
Garnis de frites et salade verte – Sauce au choix

L'AUBRAC	17,90
<i>Steak haché, salade, oignons rouges, tomates, Fourme d'Ambert, coppa</i>	
LE STRIKE	17,90
<i>Steak haché, salade, oignons rouges, tomates, cheddar</i>	
LE TERRIBLE	17,90
<i>Poulet croustillant, salade, oignons rouges, sauce mexicaine</i>	
LE SAVOYARD	18,90
<i>Steak haché, salade, oignons rouges, fromage à raclette, compotée d'oignons</i>	
LE BACON	17,90
<i>Steak haché, salade, oignons rouges, tomates, poitrine fumée, cheddar, sauce cocktail</i>	
L'ITALIEN	18,90
<i>Steak haché, roquette, oignons rouges, tomates, Stracciatella, Grana Padano, pesto et crème de balsamique</i>	

Nos Pizzas

MARGHERITA.....13,90

Sauce tomate, mozzarella, basilic frais, huile d'olive extra vierge

REINE.....14,90

Sauce tomate, jambon cuit aux herbes, mozzarella, champignons de Paris

CINQ FROMAGES.....15,90

Sauce tomate, mozzarella Taleggio AOP, chèvre, gorgonzola, Grana Padano

CALZONE.....16,90

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit aux herbes, œuf

PARMA.....17,50

Sauce tomate, jambon de Parme, mozzarella burrata, roquette, tomates cerise, pesto basilic, huile d'olive extra vierge

SAUMON17,50

Crème, mozzarella, fondue de poireaux, saumon fumé, aneth, ciboulette

PICCANTE15,90

Sauce tomates, spianata (chorizo italien), cœur de burrata, poivrons marinés, champignons de Paris

VÉGÉTARIENNE14,90

Sauce tomate, mozzarella, artichauts, courgettes, poivrons marinés, olives, roquette, tomates cerise

CHÈVRE & MIEL15,90

Crème, mozzarella, jambon de Parme, fromage de chèvre, miel, roquette, origan

LA TERRIBLE.....19,90

Crème de truffe, mozzarella, jambon aux herbes, champignons de Paris, huile de truffe, Grana Padano

ORIENTALE18,90

Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons rouges, œuf, huile d'olive extra vierge

SAVOYARDE16,50

Crème fraîche, mozzarella, lardons, Reblochon, oignons rouges, pommes de terre

CAMPIONE15,90

Sauce barbecue, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, œuf, poivron, pesto

FERMIÈRE15,90

Sauce tomate, mozzarella, poulet, champignons, oignons rouges, œuf



NOS POISSONS

FILET DE DORADE

À LA PLANCHA17,80

sauce au beurre blanc, garniture au choix

FISH AND CHIPS18,00

poisson pané, frites, sauce tartare

SAUMON RÔTI18,00

sauce béarnaise, garniture au choix

🏠 Les plats «Fait Maison»
sont élaborés sur place
à partir de produits bruts.

Menu du Soir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 30,00

(boisson non comprise)

CROUSTILLANT DE CREVETTES, sauce tartare
ou SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS FUMÉS
ou TOASTS DE CHÈVRE AU MIEL

...

BROCHETTE DE POULET MARINÉ

ou HAMPE DE BŒUF À LA PLANCHA 200gr

ou TIGRE QUI PLEURE 200gr (recette asiatique, viande de bœuf marinée et pimentée)

ou PIZZA Au choix : Reine, 5 Fromages, Végétarienne ou Fermière

...

TIRAMISU

ou BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU et sa boule de glace vanille

ou CAFÉ OU THÉ GOURMAND

MENU SPARE

1 PARTIE

• 38,00 •

*Du lundi au vendredi soir
hors veilles de jours fériés
et jours fériés (location
chaussures offerte)
Boisson non comprise.*

MENU STRIKE

2 PARTIES

• 46,00 •

*Du lundi au vendredi soir
hors veilles de jours fériés
et jours fériés (location
chaussures offerte)
Boisson non comprise.*

MENU P'TIT TERRIBLE • 13,90

(jusqu'à 12 ans)

AIGUILLETES DE POULET CORN FLAKES, frites

FISH'N CHIPS ENFANT (poisson pané, frites)

ou PIZZA BAMBINO (enfant) ou PÂTES À LA BOLOGNAISE

...

CRÊPE SUCRÉE ou CRÊPE NUTELLA ou MOUSSE AU CHOCOLAT

...

SODA ou JUS DE FRUITS

PETIT SPARE / 1 PARTIE • 19,90

Du lundi au vendredi soir hors veilles de jours fériés et jours fériés (location chaussures offerte)



NOS DESSERTS

TARTE TATIN, glace vanille.....	10,90
PROFITEROLE GÉANTE	8,50
<i>glace vanille et chocolat maison</i>	
AUMONIERE AUX POMMES	9,90
<i>caramel beurre salé</i>	
CRUMBLE POMMES et fruits rouges	8,50
NOUGAT GLACÉ, coulis de fruits rouges.....	8,90
MOUSSE AU CHOCOLAT.....	7,50
TIRAMISU AU CAFÉ.....	7,50
CRÈME BRÛLÉE, vanille ou pistache.....	7,50
CHAUSSON NUTELLA BANANE.....	8,50
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	8,50
<i>glace caramel beurre salé</i>	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND.....	8,50
<i>4 mignardises sucrées au choix du chef</i>	

Prix nets en euros. Service compris.

Glaces

COUPE DES ÎLES.....	8.50
<i>3 Boules : mangue, passion, coco, Chantilly, coulis de fruits rouges</i>	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	7.50
<i>2 Boules de glace, sauce chocolat, Chantilly</i>	
CAFÉ LIÉGEOIS	7.50
<i>2 Boules de glace, sauce café, Chantilly</i>	
DAME BLANCHE.....	7.50
<i>Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly</i>	
BANANA SPLIT.....	8.50
<i>Glace vanille, banane, sauce chocolat, Chantilly</i>	
COUPE COLONEL Sorbet citron, Vodka.....	8.90
COUPE ICEBERG Glace menthe chocolat, Get 27.....	8.90
3 BOULES.....	6.50
<i>Glace ou sorbet au choix : Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Caramel beurre salé, Mojito, Poire, Pomme, Citron vert, Menthe-chocolat, Mangue, Passion, coco, Pistache</i>	

les Vins

LES CHAMPAGNES

DELAMOTTE

Bouteille 75cl • 65,00

LAURENT PERRIER BRUT

Bouteille 75cl • 90,00

PROSECCO DOC..... 26,50

Rocca dei Forti

Il est d'une couleur jaune paille pâle et lumineux. Le bouquet est intense et tendrement aromatique. En bouche, il est délicat, frais, élégant et équilibré. Cepage Glera.

VINS ROUGES

37,5cl

75cl

LANGUEDOC AOP Jeff Carrel - Les Darons 20,90
Ce vin présente une robe soutenue aux reflets violacés. Son nez offre des notes de fruits (myrtille, prune et mûre) et d'épices (cannelle et poivre blanc). Il conjugue ampleur et tension avec une matière dense et soyeuse.

CÔTES DU RHÔNE AOP Les 3 Garçons BIO 17,50 23,90
La bouche est ronde et pleine, sur des fruits noirs mûrs avec quelques notes épicées bien enrobées sur des tanins soyeux.

ITALIE - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
Di Bernardino - Fontevicchia BIO 24,90
Sa robe est rubis, aux reflets violets. Son nez dévoile des notes de baies sauvages et de cerise noire. En bouche, ce vin est légèrement épicé, bien équilibré et long en finale.

ITALIE - CHIANTI CLASSICO DOCG - Terre Del Palio 32,50
Ce vin intense et persistant dévoile des notes de violette et des arômes de fruits rouges. Il est vibrant, bien structuré, avec une longueur et une agréable note fruitée en finale.

ARGENTINE - FINCA LA NINA - Malbec 23,90
Ce vin présente une robe pourpre intense et des arômes intenses de cerise et de prune mûres. En bouche, l'attaque est pleine, fruitée, avec une finale complexe et équilibrée.

CÔTES DE BOURG AOP Château de Barbe 17,90 26,50
Ce vin offre un nez riche et engageant de fruits noirs bien mûrs, de fruits à noyaux, de cacao, avec des notes légèrement épicées. Une bouche ample et chaleureuse.

SAUMUR-CHAMPIGNY AOP Paul Filliatreau - La Grande Vignolle 19,50 29,90
Le vin est souple et gourmand. Son nez dévoile des arômes de framboise et de pivoine. Il est bien construit, avec de jolis tanins soyeux.

PIC SAINT-LOUP AOP Altitude 192 33,50
Ce vin est riche, complexe et subtilement boisé. La bouche dévoile des notes de fruits noirs et de réglisse. C'est un vin tout en finesse et en rondeur, avec des tanins soyeux.

CROZES-HERMITAGE AOP E. Guigal 28,50 45,50
Plein et enveloppé, aux tanins bien enrobés, au nez de bois, d'épices et de cerises à l'eau de vie.

SAINT-EMILION AOP L'Esprit de Château Belle Assise Coureau 36,90
Ce vin offre un nez finement boisé sur des notes de griottes avec de fines épices. L'attaque est franche et vive, avec une finale nette et des tanins soyeux.

VINS BLANCS

IGP PAYS D'OC - Ecoterra - Chardonnay BIO 23,50
Ce vin est plein et onctueux, au nez de beurre, de fruits jaunes et de fleur de tilleul. Plein en bouche, suave et onctueux, avec une finale bien fraîche.

BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP Les Planchants 18,90 28,90
Le vin est sec, avec un beau volume et de la fraîcheur. Au nez, il est citronné et doté d'une finale désaltérante.

MENETOU-SALON AOP Domaine Belleville - L'Egotte 2022 37,50
Ce vin offre des notes de fruits exotiques et d'agrumes. La bouche est gourmande et rafraîchissante, marquée en finale par une salinité délicate.

IGP CÔTES DE GASCOGNE (Moelleux)
Villa Chambre d'Amour - Gros Manseng & Sauvignon - L.Osmin 23,90
Nez d'agrumes et de fruits exotiques. Bouche rafraîchissante sans excès de sucre. Finale sapide et apéritive.

CHABLIS AOP Olivier Savary 43,00
Ce vin est frais et minéral, avec des notes de pomme, de silex et d'agrumes (citron, pamplemousse). Il est fin, avec une tension fruitée et une finale pierre à fusil.

VINS ROSÉS

LUBERON AOP La Terrasse des Oliviers 18,50
Ce vin à la robe rose assez soutenue est fruité, frais en bouche et bien sec en finale.

COTEAUX D'AIX PROVENCE AOP Domaine du Vallon des Glauges - Pink Valley 27,50
Avec sa robe pâle, Pink Valley séduit par son élégance et ses arômes de fruits à chair blanche. En bouche, le vin est élégant et complexe.

CÔTES DE PROVENCE AOP Minuty Prestige 39,50
Il dévoile un nez précis et délicats, aux notes de fleurs et de melon. Sa bouche est puissante et équilibrée, sur des notes d'agrumes et de fruits rouges, souligné par une agréable minéralité.

(AOP/AOC) Appellation d'origine protégée/contrôlée / (D.O.C.) Dénomination d'Origine Contrôlée ou (D.O.C.G.) Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie

DIGESTIFS

EAU DE VIE POIRE.....	8,00	COINTREAU.....	8,00
EAU DE VIE MIRABELLE.....	8,00	GRAND-MARNIER.....	8,00
GET 27, GET 31.....	7,50	MANZANA.....	8,00
COGNAC HENESSY.....	10,50	ARMAGNAC VSOP.....	8,00
CALVADOS.....	7,80	BAILEYS.....	8,00
VIELLE PRUNE DE SOULLIAC.....	12,50	IRISH COFFEE.....	8,00

RHUMS

D'EXCEPTION

DIPLOMATICO (Venezuela).....	9,50
ZACAPA (Guatemala).....	11,50
DON PAPA (Phillipine).....	10,90



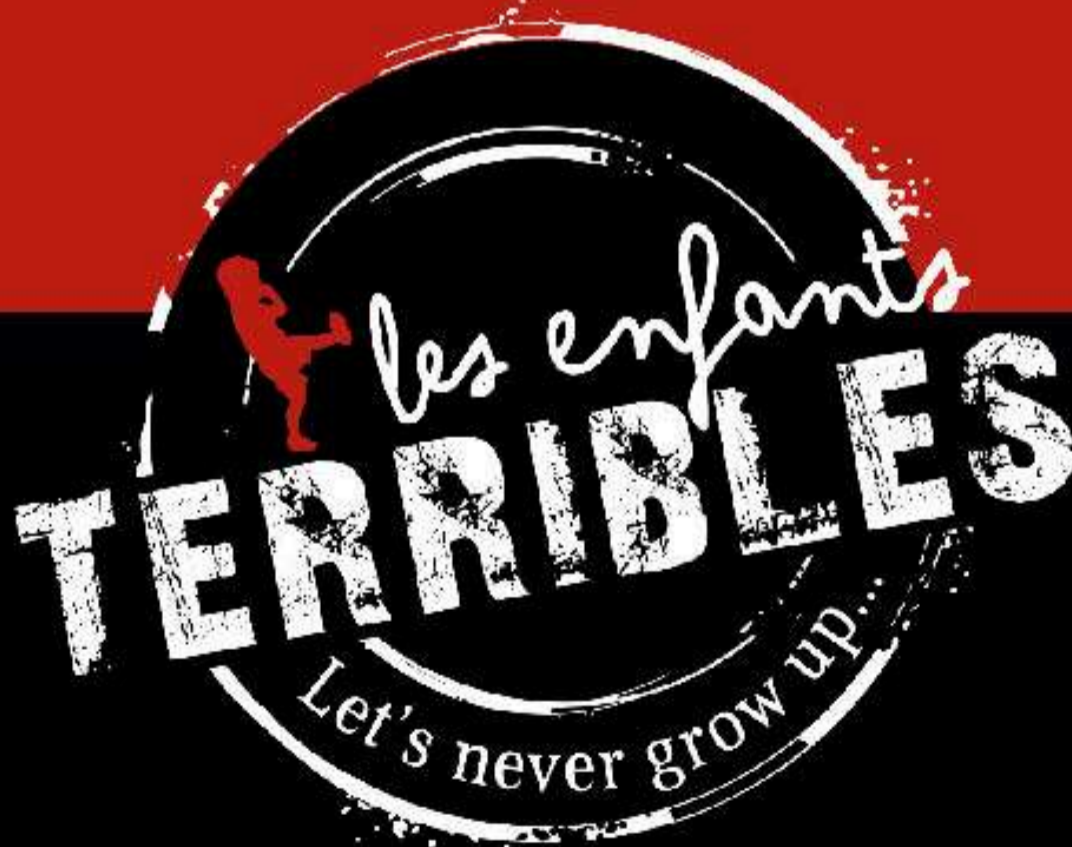
BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO.....	2,20
NOISETTE.....	2,20
DÉCAFÉINÉ.....	2,20
DOUBLE EXPRESSO.....	3,90
CAFÉ CRÈME.....	3,90
THÉ.....	3,90

Maison Richard

Prix nets en euros.
Service compris.

Après votre repas,
sur présentation de l'addition
votre accès sur les pistes
est prioritaire.



2050 Route de Quarante Sous, - 78630 Orgeval
Tél. 01 39 08 22 67