

M E N U

# LE MANSART

BAR • BRASSERIE

3 place du Général de Gaulle 77300 Fontainebleau  
Tél. : 01 64 22 61 50 -  Le Mansart

## Ouverture

Tous les jours  
de 8h00 à 19h00

Fermé le mardi



## LA FORMULE DU MANSART

Entre 11h30 et 15h

Entrée + plat ou plat + dessert  
starter + main course  
or main course + dessert

Filet de hareng  
Œuf mayonnaise  
Terrine de campagne

Pièce du boucher  
Crêpe salée au choix  
plat du jour

2 boules de glaces  
Crêpe sucre ou nutella  
Tarte tatin

16,50 €

## MENU PRINCE & PRINCESSE

(Jusqu'à 10 ans)

9 €

Saucisse ou steak haché  
ou poulet pané,  
servi avec frites

1 boule de glace  
ou 1 crêpe sucre

Diabolo /sirop à l'eau  
jus d'orange

## ENTRÉES

Filets de Hareng, pommes à l'huile Pickled herring with potatoes	8 €
Œufs Mayonnaise Egg mayonnaise	7 €
Terrine de campagne Country terrine	8 €
Assiette de charcuterie ou mixte Plate of cold cut or mixed with cheeses (1person / to share)	Petite 10 €/ Grande 16 €
Soupe a l'oignon Oinon soup	8 €
6 escargots de Bourgogne 6 Burgundy snails	12 €
Foie gras de canard et sa confiture de figues Home-made foie gras	12 €
Saumon fumé et ses toasts Smoked salmon with toast	11 €

## SALADES

<b>La parisienne</b> Salade, tomates, jambon, emmental, pommes de terre, œuf dur salad, tomatoes, ham, emmental, potatoes, hard boiled egg	12 €
<b>La Seguin</b> Salade, tomate, chèvre chaud sur toasts, lardons salad, tomatoes, warm goat cheese on toasts and bacon	13 €
<b>La gourmande</b> Salade, gésiers confits, foie gras, magret de canard fumé et ses toasts Salad, gizzards confit, foie gras, smoked duck breast, toasts	15 €
<b>L'océane</b> Salade, tomates, crevettes, saumon fumé et avocat salad, tomatoes, shrimps, smoked salmon, avocado	14 €
<b>La Mansart</b> Salade, jambon de pays, cantal, pommes de terre Salad, country ham, cantal, potatoes	13 €
<b>La salade du soleil</b> Salade, tomates, poulet pané, avocat, oignons rouges, maïs Salad, tomatoes, chicken breast, red oignons, corn	13 €

## PLATS

<b>Hamburger maison</b> Steak haché, cheddar, sauce burger, tomate, salade, oignons rouges Ground beef, cheddar, burger sauce, tomatoes, salad, red onions	14 €
<b>Chicken Burger</b> Croustillant de poulet, cheddar, sauce burger, salade, oignons rouges Crispy chicken, cheddar, burger sauce, salad, red onions	14 €
<b>Pièce du boucher, sauce poivre, frites</b> Butcher's piece, pepper sauce with french fries	15 €
<b>Entrecôte (300g), frites</b> Sauce au choix : béarnaise, roquefort, poivre Rib steak with french fries	19 €
<b>Tagliatelles Bolognaise</b> Pasta bolognese	12,5 €
<b>Pavé de saumon sauce béarnaise et tagliatelles</b> Salmon steak with bearnaise sauce and tagliatelles	15 €
<b>Tartare préparé, frites</b> Beef tartare with french fries	15 €

## Nos crêpes salées

Servies avec  
salade verte

<b>La saumon</b>	12 €
Saumon, emmental, crème fraiche	
<b>La mixte</b>	10 €
Jambon, emmental	
<b>La complète</b>	11 €
Jambon, emmental, œuf	
<b>La biquette</b>	12 €
Emmental, chèvre, lardons	

Bouteille  
de cidre  
75 cl  
**11 €**

## Sur le pouce ...

### POUR LES PETITES FAIMS

Croque monsieur, frites & salade Toasted ham and cheese sandwich	9,5 €
Croque madame, frites et salade Toasted ham and cheese sandwich, with fried egg	10,5 €
Saucisse de Franckfort, frites Frankfurters sausage, french fries	9,5 €
Omelette nature Plain omelette	6,5 €
Omelette jambon-fromage Ham and cheese omelette	8,5 €
Assiette de frites French fries plate	4 €
Quiche du moment, salade verte	9,5 €
Salade verte Green salad	3,5 €

## DESSERTS

Fondant au chocolat et sa glace vanille	7 €
Crème brûlée	6 €
Café Gourmand	8 €
Tarte Tatin	6 €
Dessert du moment	6 €

Crêpes sucrées, gaufres,  
coupes glacées, crèmes glacées & sorbets

- Voir l'ardoise -

### Allergènes

Nous utilisons dans nos recettes tous les allergènes principaux.  
Si vous êtes allergique, merci de nous prévenir !

## BOISSONS

### Boissons chaudes

Espresso	2 €	Lait chaud	3,1 €
Café allongé	2,1 €	Thé	3,9 €
Double espresso	3,8 €	Ceylan, Earl grey, fruits rouges, menthe, vanille, jasmin, Gunpowder, mélange oriental	
Petit café crème	3 €	Infusion	3,9 €
Grand café crème	3,7 €	Camomille, verveine, tilleul	
Petit chocolat	3 €	Irish coffee	8 €
Grand chocolat	3,8 €		
Cappuccino	4,3 €		
Café / chocolat viennois	4,5 €		

### Boissons fraîches

Coca cola 33 cl, Coca zero 33 cl, Orangina 25 cl		Lait froid	3,2 €
Fuzztea 25 cl, Schweppes Tonic ou agrumes 25 cl, diabolo 25 cl, Perrier 25 cl	4 €	Lait aromatisé	3,6 €
Coca ou Perrier rondelle	4,3 €		
Limnade	3,8 €		
Jus de fruits ou nectar 25 cl	4 €		
Orange, pamplemousse, ananas, pomme, abricots			
Orange ou citron pressé	5 €		

### Eaux minérales

Vittel 25 cl	3,8 €
Vittel / San Pellegrino 50 cl	4,7 €
Vittel / San Pellegrino 1l	7 €

### Les alcools

#### BIÈRES

	25 cl	50 cl
Heineken	4,4 €	8,5 €
Affligem	4,5 €	8,7 €
Blonde de la maison	4 €	7,8 €
Bière du moment	4,6 €	8,9 €
Picon bière	4,6 €	8,9 €
Panaché	4,2 €	8,1 €
Monaco	4,4 €	8,5 €

#### BIÈRES BOUTEILLES 33cl

Desperados 5,9°	6 €
Mort subite rouge / blanche (37,5 cl) 4,3°	7 €
Pelforth Brune 6,5°	7 €

#### APÉRITIFS

Cidre brut ou doux 25cl	4 €
Ricard 2cl	4 €
Martini blanc ou rouge 6 cl	4 €
Porto blanc ou rouge 6 cl	4 €
Kir vin blanc 12 cl	4 €
Cassis, pêche, mure	
Kir pétillant 12 cl	5 €
Cassis, pêche, mure	
Coupe de champagne 12 cl	8,5 €
Porto / Martini 6 cl	4,5 €
Jack Daniel's 4 cl	8,5 €
Clan Campbell 4 cl	7,5 €
Américano 16 cl	8,5 €

#### DIGESTIF 4cl

Cognac Richard Delisle 40°	8 €
Armagnac Duc de Loussac VS 40°	
Calvados Ordinaire Busnell Reserve 40° Get 27	

#### COCKTAILS

<b>Gin Tonic</b>	8,50 €
Gin (4cl), Schweppes Tonic, citron	
<b>Spritz</b>	
Apérol (4cl), Prosecco 6cl, limonade, rondelle d'orange	
<b>Mojito</b>	
Rhum (4cl), citron vert, sucre de canne, menthe, limonade	
<b>Tequila Sunrise</b>	
Tequila (4 cl), jus d'orange, grenadine	
<b>Caïpirinha</b>	
Cachaça (4 cl), citron vert, sucre de canne	

#### COCKTAIL SANS ALCOOL

<b>Virgin Mojito</b>	7,00 €
Limonade, menthe, citron vert	
<b>Cocktail Mansart</b>	
Jus de fruits, sirop de fraise	

### Les Vins

#### VINS

	verre 12 cl	25 cl	50 cl
<b>BLANC</b>			
Petit Chablis	5,5 €	10 €	18 €
Chardonnay	4 €	7,5 €	13 €
Gewurztraminer	4 €	7,5 €	13 €
<b>ROSÉ</b>			
Les Cayolles	4 €	7,5 €	13 €
<b>ROUGE</b>			
Côte du Rhône	4 €	7,5 €	13 €
Bordeaux	4 €	7,5 €	13 €
Saumur Champigny	5,5 €	10 €	18 €

#### VINS BOUTEILLES

<b>BLANC</b>	
Petit Chablis La Chablisienne AOP	29 €
Chardonnay Albrières IGP	22 €
Gewurztraminer Wolfberger AOP	28 €
<b>ROSÉ</b>	
Les Cayolles IGP	21 €
<b>ROUGE</b>	
Côte du Rhône Les Magerans AOP	22 €
Bordeaux Les Mercadières AOP	24 €
Bordeaux Supérieur Château Maucaillou AOP	29 €
Saumur Champigny Les Valengenets AOP	26 €
Champagne Louis Constant	49 €

PENSEZ-Y !

Retrouvez notre carte en scannant  
le QR code sur votre table  
ou à l'accueil de l'établissement

