

DUPONT

VERSAILLES



CAFÉ - BRASSERIE - RESTAURANT
OUVERT TOUS LES JOURS DE 6H À 2H

386, rue de Vaugirard - 75015 Paris - 01 45 32 47 38

LES CONSOMMATIONS SONT RENOVELABLES TOUTES LES HEURES

FRUITS DE MER

FINES DE CLAIRE MARENNES OLÉRON

N°3 les 6 14.5

N°2 les 6 16.5

SPÉCIALES

N°3 les 6 22

N°5 Papillon les 6 18

HUÎTRES DE BRETAGNE

N°3 les 6 16.1

N°2 Plates les 6 19.5

HUÎTRES DE NORMANDIE

N°3 les 6 14.3

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Moules d'Espagne les 6 8

Amandes les 6 8

Praires les 6 18

Bulots la portion 9

Bigorneaux la portion 6

Tourteau (400/600g) la pièce 14.5

Langoustines la portion 21

Homard Canadien selon arrivage la pièce 34.5

Homard Breton selon arrivage la pièce 45

Crevettes roses de Madagascar la portion 14.5

Crevettes grises la portion 8

Oursins selon arrivage -

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Plateau Découverte 34

2 Fines de claire N°3, 2 Spéciales N°3, 2 Belons N°3, 2 Bretonnes N°3, 2 Papillons N°5, 2 Normandes n°3

Assiette Crustacés 42

1/2 homard, 1/2 tourteau, 1 langoustine, crevettes roses de Madagascar, crevettes grises, bulots, bigorneaux

Plateau Écailler 31

6 Creuses Bretonnes, crevettes roses de Madagascar, crevettes grises, bulots, bigorneaux, moules, amandes, praires

Plateau Dupont 2 personnes 105

4 Fines de claire N°3, 4 Belons N°3, 4 Bretonnes N°3, 4 Normandes N°3, 1 tourteau, 4 langoustines, 6 crevettes roses de Madagascar, crevettes grises, bigorneaux, bulots, 6 praires, 6 amandes, 6 moules d'Espagne

Plateau Prestige 134

4 Fines de claire N°3, 4 Spéciales N°3, 4 Bretonnes N°3, 4 Normandes N°3, 1 homard, 1 tourteau, 4 langoustines, 6 crevettes roses de Madagascar, crevettes grises, bigorneaux, bulots, 6 praires, 6 amandes, 6 moules d'Espagne

ENTRÉES

Les 6 Escargots	8.5
Les 12 Escargots	14.5
Assiette de saumon fumé et ses toasts	14.4
Les classiques œufs durs, mayonnaise maison	6
Soupe gratinée à l'oignon	9.9
Avocat crevettes	9
Tomates mozzarella	9.5
Terrine de campagne	8

PLATS

	simple	double
Cheeseburger	19	31
Baconburger	19.5	31.5
Tartare de bœuf frites et salade		19.8
Poulet fermier frites et salade		17.8
Confit de canard haricots verts et pommes sautées		17.8
Andouillette de Troyes frites		17.5
Escalope de volaille à la Milanaise pâtes		19.9
Pièce du boucher d'ici et d'ailleurs (+/- 180g) frites et salade		19.8
Entrecôte de bœuf (+/- 300g) frites et salade		22.8
Carpaccio de bœuf frites et salade		18
Pavé de saumon sauce béarnaise, pâtes		19
Filet de dorade crème de basilic et légumes croquants		21.8
Tartare de saumon à l'aneth salade		21.8
Wok de poulet mariné petits légumes		19.9

GARNITURES

Garnitures au choix Frites, Riz, Salade, Pâtes, Haricots verts, Légumes croquants

6

PÂTES

Lasagnes maison	15.6
Pâtes à la Bolognaise	14.4
Pâtes à la Carbonara	14
Tagliatelles aux deux saumons	17
Ravioles de Royan gratinées au parmesan	15

SALADES

Demi Camembert rôti au miel et salade aux pommes	13.9
Parisienne salade, tomates, œuf dur, jambon blanc, emmental	16.1
Niçoise salade, tomates, haricots verts, thon, œuf dur, p. de terre, poivron, anchois, olives	16.1
Caesar cœur de romaine, émincé de volaille, croûtons, parmesan, œuf dur, sauce caesar	16.1
Chèvre chaud salade, tomates, toasts de chèvre chaud, œuf dur	16.1
Océane salade, tomates, saumon fumé, crevettes, avocat	16.9
Italienne jambon de pays, tomates séchées, avocat, mozzarella, pesto, copeaux de parmesan	16.9

CROQUES

Croque-Monsieur emmental toasté, jambon blanc, salade	11.9
Croque-Madame emmental toasté, jambon blanc, œuf à cheval, salade	12.9
Croque Dupont-Versailles emmental toasté, jambon blanc, œuf à cheval, tomates, salade	13.6

CRÊPES SALÉES

Jambon ou Fromage	10.7
Mixte jambon et fromage	11.3
Complète jambon, fromage et œuf	11.9
Baltique saumon fumé, crème, ciboulette	13.4

FROMAGES

Assortiment de 3 fromages et salade verte	13
Portion de fromage et salade verte	7.5
Fromage au choix : Camembert, Cantal, Chèvre, Bleu d'Auvergne	

CRÊPES SUCRÉES

Sucre	6.4
Nutella, Confiture, Miel, Chocolat ou Banane	7.4
Banane et Nutella	8.3
Grand-Marnier ou flambée au Rhum	9.1
Supplément Chantilly ou boule de glace	2

DESSERTS

Crème brûlée	8
Tiramisu maison	8
Baba au Rhum et sa Chantilly	8.8
Crème caramel	7.9
Moelleux au chocolat	7.9
Tarte Tatin	7.9
Salade de fruits maison	7.9
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges	7.9
Plateau de pâtisseries au choix	7.5

SPÉCIALITÉS

Café Gourmand avec 4 mini-desserts	9.5
Cappuccino Gourmand avec 4 mini-desserts	11
Champagne Gourmand avec 4 mini-desserts	17
Chocolat, Thé ou Café crème Gourmand avec 4 mini-desserts	10

GLACES

Coupe 2 boules	8
Coupe 3 boules	10
Parfums de glaces : chocolat, vanille, caramel beurre salé, café, rhum-raisins, pistache	
Parfums de sorbets : poire, fraise des bois, citron, cassis, passion, pêche	
Banana Split banane (fruit), glace vanille, fraise et chocolat, chantilly	13
Café ou Chocolat Liégeois	11
Dame Blanche glace vanille, sauce chocolat, chantilly	11
Coupe Clovis glace pistache et rhum-raisins, chantilly	13
Coupe William's sorbet poire arrosé d'alcool de poire	13
Coupe Colonel sorbet citron arrosé de vodka	13
Coupe Caramello sorbet poire, caramel, sauce chocolat, chantilly	11
Milk-shake parfum glace au choix	11
Supplément Chantilly	2

LES VINS

VINS ROUGES

	16cl	25cl	50cl	75cl
Côtes du Rhône aoc Rochadour	5.7	10.5	19	-
Bordeaux aoc « R » de Monsenac	5.8	11.7	19.5	-
Brouilly aoc Château des Loges	6	12	19.8	30.5
Sancerre aoc Domaine les Chaumes	6.4	12.5	20.8	32.5
Chinon aoc Les Lutinières, Raffault	-	-	-	28
Faugères aoc La Combe	5.8	11.7	19.5	28
Cahors aoc Noir de Casteyrac	-	-	-	28.5
Alsace aoc Pinot Noir, Hans Schaeffer	-	-	-	31
Crozes Hermitage aoc Domaine de la Ville Rouge	-	-	-	38 
Saint-Emilion aoc Château Tour de Beauregard	8.4	13.2	24.5	38.5
Haut-Médoc aoc Château Victoria, Cru Bourgeois	-	-	-	41.5
Pessac-Léognan aoc L'Esprit de Chevalier, Second Vin	-	-	-	77
Pessac-Léognan aoc Château Larrivet-Haut-Brion	-	-	-	94
Saint-Julien aoc Connétable de Talbot, Second Vin	-	-	-	77
Bourgogne aoc Pinot Noir, Coteaux des Moines	-	-	-	33.5
Haut-Médoc aoc Château Bel-Orme	-	-	-	94
Vin du Chili El Grano, Carménère	-	-	-	30

VINS BLANCS

IGP Pays d'Oc Chardonnay	5.1	8.7	15.5	-
IGP Pays d'Oc Sauvignon, Saint-Clair	5.1	8.7	15.5	-
IGP Pays d'Oc Le Sudiste, Chardonnay	-	-	-	27
Sancerre aoc Domaine les Chaumes	6.4	11.8	19.8	32.5
Monbazillac aoc Château Cadière	6.2	12.4	22	33
Chablis aoc Olivier Savary	-	-	-	39.5
Alsace aoc Domaine Mittnacht, Riesling "Les Fossiles"	-	-	-	39.5 
Condrieu aoc Les Vins de Vienne (Cuilleron / Gaillard / Villard)	-	-	-	72
Meursault aoc Vincent Girardin, Vieilles Vignes	-	-	-	82
Bourgogne Aligoté aoc Les Planchants	6	12	19.8	31.5
Bordeaux aoc Château Gantonnet	-	-	-	28

VINS ROSÉS

Côtes de Provence aoc Sounaïo	5.1	9.4	16.7	-
Coteaux d'Aix aoc Saint Nine	5.4	9.7	18	27 
Côtes de Provence aoc Minuty Prestige	-	-	-	40.3
IGP Méditerranée Ponton n°7	-	-	-	25.3

MAGNUM

Coteaux d'Aix aoc Commanderie de la Bargemone				150cl 55
---	--	--	--	-------------

CHAMPAGNES

	16cl	75cl
Sélection maison	11	65
Abelé Blanc de Blancs	12.5	70
Ruinart Brut	15	90
Ruinart Rosé	-	115
Ruinart Blanc de Blancs	-	115
Amour de Deutz	-	190
William de Deutz	-	220
Dom Ruinart	-	230

APÉRITIFS

Porto rouge, blanc, Muscat	5cl	6.1
Martini rosso, bianco	5cl	6.1
Martini rosé, extra dry	5cl	6.1
Campari	5cl	6.4
Salers	5cl	6.1
Ricard, Casanis, Pastis 51	2cl	6.1
Pastis 51 piscine	2cl	6.2
Américano	8cl	9
Apérol Spritz	12cl	9.5
Kir Chardonnay (IGP Pays d'Oc)		6.2
cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne, fraise	16cl	
Kir Royal (Champagne aoc)	cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne, fraise	12
	12cl	
Supplément soda, jus de fruits		2.5

WHISKIES

	4cl	
Ballantines, Paddy		9.5
Aberlour 10 ans		9.5
Chivas, Ballantine's 12 ans		11
Jack Daniel's		12
Four Roses		15
Oban		18

ALCOOLS

	4cl	
Vodka Wyborowa		10
Vodka Zubrowka		12
Vodka Grey Goose		15
Gin Bombay Seagram's		11
Gin Bombay Sapphire		15
Rhum Saint James		10
Rhum Dillon		11
Rhum Havana 7 ans		14
Armagnac Marquis de Montesquiou		16
Cognac Rémy Martin VSOP		15
Cognac Martell XO		20
Calvados Boulard Pays d'Auge		14
Poire William La Duchesse		11.5
Mirabelle La Duchesse		11.5
Framboise La Duchesse		11.5
Vieille prune de Souillac		13.5
Get 27, Get 31, Amaretto, Bailey's		9.5
Cointreau, Grand-Marnier rouge		9.5
Marie-Brizard, Manzana, Malibu		9.5
Limoncello, Grappa		9.5
Supplément soda		2.5
Supplément Red Bull		6.5

EAUX

	50cl	100cl
Plate ou Gazeuse	5.8	7.5
uniquement servies au cours des repas		

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl	100cl
Grimbergen blonde	5.1	10	18.2
Grimbergen blanche	5.1	10	18.2
Grimbergen rouge	5.1	10	18.2
Carlsberg Eléphant	5.1	10	18.2
1664	5.1	10	18.2
Monaco, Tango	5.1	10	18.2
Panaché, Twist	5.1	10	18.2
Guinness	5.3	10.4	19.9

BOUTEILLE

	33cl
Heineken	7.9
Corona	7.9
Desperados	7.9
Pelforth brune	7.9
Kronenbourg pur malt sans alcool	6.9

FROID !

Red Bull classique, sans sucre	25cl	6.5
Coca-Cola, Light, Zéro	33cl	5.1
Perrier, Cidre, Vichy	33cl	5.1
Schweppes Classique, Agrum'	25cl	5.1
Ricqlès, Thé glacé	20cl	5.1
Limonade, Diabolo, Orangina	25cl	5.1
Eau minérale plate	25cl	5.1
Lait froid	25cl	5
Orange ou citron pressés simple		6
Orange ou citron pressés double		11.2
Jus de fruits	25cl	5.1
orange, pamplemousse, abricot, ananas, pomme, tomate		
Maxi jus de fruits	50cl	8.7
pomme, orange, ananas, exotique, pamplemousse, coco		
Maxi soda	50cl	8.7
Coca-Cola Light, Zéro, Orangina, Perrier, Limonade, Diabolo		

CHAUD !

Café express	3	
Café décaféiné	3	
Double express ou décaféiné	5.5	
Café américain	4.5	
Café crème, Lait chaud	5	
Café ou Chocolat Viennois	7.7	
Cappuccino	6.7	
Chocolat chaud	5	
Thé au choix Fruits rouges, Vanille ou Caramel	5	
Infusion au choix Camomille, Tilleul, Tilleul-menthe, Verveine, Verveine-menthe, Citronnelle	5	
Grog au Rhum ou au Cognac	8.1	
Vin chaud	25cl	6.2
Irish ou French coffee	25cl	12