



Scan me and get  
our menus  
in your language

# LE PHYSALIS RESTAURANT



## APÉRITIFS

Kir Sauvignon 10cl IGP Pays d'Oc	4.9€
Kir Royal 10cl au Champagne aoc	11€
Campari, Lillet, Suze, Gin 4cl	5.9€
Martini 4cl Rosso, Bianco	5.9€

## BIÈRES

Leffe pression 25cl	5€
Picon Bière pression 33cl	5.5€
Heineken, 1664 blanche 33cl	5€

## EAUX

	50cl	100cl
Evian, Badoit	3.9€	6.9€
San Pellegrino	3.9€	6.9€

## BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola 33cl Light, Zero	4.9€
Orangina, Ice Tea 25cl	4.9€
Limonade, Schweppes 25cl	4.9€
Physalis Soft 25cl Mojito sans alcool	5.7€
Cocktail de fruits frais 25cl	5.7€
Jus de fruits Pampryl 25cl orange, pomme, ananas, abricot, tomate, pamplemousse rose	4.9€

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2.8€
Décaféiné, Noisette	2.8€
Double expresso	5€
Petit crème, Petit chocolat	4.2€
Thé nature / Vert-menthe	4.2€
Infusion Tilleul / Tilleul-menthe / Verveine / Verveine-menthe / Camomille	4.2€



MENU ENFANT Pour les moins de 10 ans Entrée + Plat ou Plat + Dessert + 1 Soft	19.9€
--	-------

# MARCHÉ DU JOUR

## FORMULES

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Déjeuner 19.9€  
du Lundi au Vendredi midi

Chef 24.9€  
Soirs & Weekends



## ENTRÉES DU JOUR

Artichaut Breton vinaigrette	9.9€
Poêlon de 12 escargots de Bourgogne	9.9€
Tomate mozzarella Burrata	9.9€
Oeuf Bio poché aux asperges vertes et langoustines	9.9€
Assiette de San Daniel	9.9€
Terrine de foie gras de canard aux cerises et confiture d'abricot	9.9€
Melon entier au porto ou nature	9.9€

## PLATS DU JOUR

Steak tartare de salers au parmesan et basilic	17.90€
Suprême de poulet fermier des Landes, à la crème et aux frégala Sarda	17.90€
Filet de bœuf de Salers grillé béarnaise gratin dauphinois	17.90€
Aile de raie pochée à la Grenobloise	17.90€
Sole de 300gm à la plancha	17.9€
Dos de cabillaud breton aux lentilles Du Puy	17.90€

## DESSERTS DU JOUR

Café gourmand +2€	8,90€
Assiette du berger et la confiture de cerise	8,90€
Coulant au chocolat	8.9€
95 B et sa crème Anglaise	8.9€
Tartelettes aux prunes	8.9€
Clafoutis, prunes et cerises	8.9€
Glace et sorbet; vanille, mangue, fruits rouge, fraises et framboises,	8.9€
Dacquoise aux framboises	8.9€
Gaufre et sa sauce chocolat et glace vanille	8.9€



Cette formule est servie midi et soir. Prix nets en euros, taxes et service compris.  
Toute notre carte est élaborée sur place à partir de produits frais selon le marché de Rungis.