



Scan me and
get
our menus
in your language

LE PHYSALIS RESTAURANT



FORMULES

Chef 27,9€

Soirs & Weekends

Entrée + Plat OU Plat + Dessert



Déjeuner 22,9€

du Lundi au Vendredi midi

Entrée + Plat OU Plat + Dessert



Bistronomique 45€

Sangria ou kir ou pétillant pomme bio

+ 1 Entrée

+1 Plat

+ sorbet pomme calva ou fromage

+ 1 Dessert

+ 1/2 bll de vin de notre sélection

ou 1/2 bll eau minérale

+ Café ou Thé



MENU ENFANT 19,9€

Pour les moins de 10 ans

Plat + Dessert

+ 1 Soft

MARCHÉ DU JOUR



NOTRE SÉLECTION DU MOIS

■	Covento da vila Alentejano	7,9€
■	Saumur les platagenêts Cabernet franc	7,9€
■	Versant pinot noir Pays d'oc IGP	7,9€
■	Touraine domaine de la charmoise Henry marionnet	6€

ENTRÉES 10€90

Assiette de saumon fumé`

Pressé de confit d'échine de porc, foie gras et lentilles

Salade de poulpe aux pommes de terre tièdes

Maquereau mariné au vin blanc

Demi homard breton mayonnaise +6€

6 huîtres Gillardeau n.3 +6€

Au vinaigre d'échalote de mon jardin

Tartelette aux crevettes et homard

Croustade de la ferme aux giroles

PLATS 19€

Filet de turbot au piment d'espelette sauce choron

Steak tartare de salers au parmesan, pistou et whisky

Pièce de bœuf charolaise grillée, béarnaise

Filet de bœuf de salers au jus de truffes +10€

Suprême de poulet halal aux giroles

Filet de bar de ligne aux petit légumes et coques

Bœuf braisé à la lyonnaise et gratin de penné

La belle sole de 300g à la plancha +10€

Joue de porc aux palourdes

DESSERTS 9€90

Café gourmand +2€

Assiette de fromages

À la confiture de frambois d'iDF

Pomme cœur de reine rôti au calvados

95 B et sa crème anglaise

Baba aux clémentines et sa liqueurs

Gaufre maison à la confiture de lait

Pudding aux poires chocolat

Délice café et chocolat



Toute notre carte est élaborée sur place à partir de produits frais selon le marché de Rungis.