Histoire de Famille...

L'histoire commence en 1868 avec Charles Dorces, le premier pâtissier d'une grande lignée familiale.

Les générations ont traversé différentes régions de France, pour fuir les guerres, évoluer et s'agrandir.

Aujourd'hui et ce depuis 1949, la saga familiale Paysant-Leduc s'est fixée ici à Enghien les Bains. La relève est souvent assurée par les femmes, alors les noms se succèdent : Dorces, Paysant, Leduc, Ségalard.

Ces derniers, Sylvie et Olivier sont maintenant secondés par leur fils Mathieu et sa femme Grazia.
« Nous sommes heureux de vous accueillir et de vous servir au quotidien avec le maintient du savoir faire artisanal tout en voguant sur les innovations nouvelles. »

Nos grandes activités comme la pâtisserie, la chocolaterie, la glacerie s'ouvrent au fil des années vers de plus larges horizons comme, la restauration et les réceptions qui vous permettent d'apprécier tant de gourmandises de plaisirs différents.

Nous laisserons la suite de l'histoire pour la 7ème génération... Qui sait ?

Les Entrées

Tartare de bœuf ..... 9,00€
Tartare de saumon..... 9,90€
Avocado Toast et saumon fumé ..... 9,90€
Beignets de Calamars avec sauce tartare ..... 10,00€
Trilogie de tomates et Burratina..... 9,00€
Tartare de crabe..... 10,50€
*Tartare préparé et assaisonné par le chef

Les Encas

Quiche du chef du moment avec salade ..... 8,50€
OU Quiche au saumon avec salade..... 9,50€
L'omelette nature avec salade ..... 7,00€
Ajoutez vos accompagnements : jambon blanc, jambon cru, lardons, poulet, poivrons, champignons, gruyère, oignons, chèvre... Chaque ingrédient .... 1,00€
Croque Monsieur/salade (Jambon, béchamel et emmental)..... 8,50€
Croque Madame/salade (Jambon, béchamel, emmental et œuf au plat)... 10,00€
Croque poulet/salade (Poulet, béchamel, champignons et œuf au plat) .... 10,00€
Croque chèvre/salade (Chèvre, béchamel et émincés de poivrons)..... 9,50€

Supplément frites ..... 3,00€
Supplément œuf au plat..... 1,50€

Les Pâtes

Gratin de ravioles au roquefort et salade..... 12,50€
Gratin de ravioles aux cèpes , lardons et salade ..... 14,50€
Wok poulet (Nouilles chinoises, légumes croquants, sésame) ..... 14,00€
Wok boeuf (Nouilles chinoises, légumes croquants, sésame) ..... 14,00€
Wok crevettes (Nouilles chinoises, légumes croquants, sésame)..... 14,00€
Supplément paire de Nems Poulet..... 3,00€

Les Viandes

Carpaccio de bœuf parmesan **ou** basilic avec frites et salade..... 13,00€

Tartare de bœuf préparé par le chef avec frites et salade ..... 16,00€

Confit de canard maison avec pommes de terre salardaises..... 17,00€

Brochettes* de poulet tandoori, oignons, poivrons ..... 16,00€

Côte de boeuf grillée et fin de cuisson au four, frites, salades,
fleurs de sel et poivre du Srilanka (2 sauces aux choix)..... 25,00€

* 1 accompagnement et 1 sauce au choix

Les Poissons

Tartare de saumon, avocat, frites, salade..... 17,00€

Tartare de crabe, pomme granny, radis, coriandre, frites, salade ..... 18,50€

Fish and chips sauce tartare et salade..... 14,50€

Filet de saumon, sauce Teriyaki, sésame avec riz
et petits légumes ..... 16,80€

Mi-cuit de thon aux sésames, marinade soja/miel avec riz
et petits légumes ..... 18,80€

Coquilles Saint Jacques gratinées avec salade ..... 15,00€

Les Accompagnements

Frites **ou** salade **ou** galette de pommes de terre ..... 3,00€

Pommes de terre salardaises **ou** gratin d'aubergines **ou** riz Basmati
ou gratin Dauphinois **ou** Haricots verts **ou** légumes du moment ..... 4,00€

Sauce : barbeccue, tartare, curry, burger, moutarde à l'ancienne,
confit d'oignons, roquefort ..... 1,50€

Les grandes salades ..... 14,00€

Complète
Salade, tomate, dés de fromage, lardons, croûtons et œuf au plat

César
Salade, tomate, parmesan, oeuf dur, filet de poulet **ou** poulet frit, sauce césar

Trilogie de tomates et sa Burrata crémeuse

Fraîcheur
Salade, tomate, crevettes, saumon, avocat, radis, crème fraîche avec échalote et ciboulette

Chicken Avocado
Salade, tomate, poulet frit, avocat, maïs, sésame

Chèvre Miel
Salade, tomate, pignons de pin, taosts de chèvre, champignons frais et miel

Bobun poulet
Nouilles de riz, concombre, radis, carottes, coriandre, menthe, cacahuètes
et poulet mariné thaï

Bobun bœuf
Nouilles de riz, concombre, radis, carottes, coriandre, menthe, cacahuètes
et bœuf mariné thaï

Bobun Saumon
Nouilles de riz, concombre, radis, carottes, coriandre, menthe, cacahuètes
et saumon mariné thaï

Supplément paire de Nems Poulet..... 3,00€

Les assiettes gourmandes

Périgourdine .....17,50€
Salade, tomate, pommes de terre poêlées, gésiers chauds et foie gras poêlé

Club .....15,00€
Salade, tomate, poulet croustillant, bacon, avocat, œuf au plat, toast et sauce curry
ou barbecue

De la Mer .....16,00€
Salade, tomate, saumon fumé, brochettes de crevettes à la plancha, radis, avocat

Mix frit.....15,00€
Oignons frits, beignets de calamars, tempura, stick de mozzarella, frites et salade

Les Burgers ..... 16,00€

Avec Pain Bio et accompagné de frites et salade

Classique

Salade, tomate, oignons caramélisés, cheddar, steak haché, sauce burger

Saumon thaï

Salade, concombre, avocat, steak de saumon thaï, sauce soja,
mayonnaise raifort et sésame

Chicken

Salade, tomate, oignons caramélisés, cheddar, poulet pané, sauce burger

Veggé

Salade, tomate, oignons caramélisés, concombre, avocat, steak de légumes

Le big Burger ..... 18,00€

Salade, tomate, oignons caramélisés, galette de pomme de terre, bacon, steak haché,
sauce burger

Le brioché ..... 18,00€

Tranches de brioche, salade, tomate, oignons caramélisés, bacon, steak haché,
sauce burger

Cabékou

Salade, tomate, oignons caramélisés, chèvre, steak haché, sauce moutarde/miel

Reblochon

Salade, tomate, oignons caramélisés, reblochon, bacon, steak haché et sauce burger

Les Tartines ..... 13,00€

Accompagnée de salade

Parma
Fromage frais, roquette, comté, jambon cru, graine de pavot

Végétalienne
Houmous, avocat, tomates colorées, sésame, échalote

Jambon
Compotée tomate/oignons, jambon blanc, champignons, gruyère et œuf au plat

Italia
Huile d'olive, tomates colorées, Burratina crémeuse

Océane
Crème fraîche, avocat, saumon fumé, radis et sésame toréfié

Tandoori
crème tandoori, poulet, poivrons marinés et gruyère

Supplément frites ..... 3,00€

Les menus enfants

Bambino ..... 12.00€
1 boisson : Vittel et sirop, Ice tea, jus de fruits (25cl), Oasis Tropical, Coca-Cola (33cl)

• Steak haché **ou** Jambon ou 2 œufs au plat avec des frites **ou** Galette de pommes de terre

• 1 crêpe au Nutella **ou** 1 boule de glace (selon la saison)

Enfant ..... 15.00€
1 boisson : Vittel et sirop, Ice tea, jus de fruits (25cl), Oasis Tropical, Coca-Cola (33cl)

• Poulet croustillant **ou** Burger (salade, tomate, cheddar, steak haché, sauce burger) avec frites **ou** Fish and chips

• 1 crêpe au Nutella **ou** 1 boule de glace (selon la saison)

Carte des Boissons

Apéritif

Kir vin blanc ou vin rouge (14cl) ..... 4,50€
Cassis, mûre, pêche, framboise, griotte

Sangria (25cl) ..... 6,00€

Suze, Porto, Martini blanc, Martini rouge (5cl) ..... 5,50€

Coupe de champagne « Louis constant » (14cl) ..... 10,00€

Kir royal (Champagne Louis constant) ..... 11,50€

Eaux

Vittel, San pellegrino (25cl) ..... 3,50€

Perrier (33cl) ..... 3,80€

Evian, Badoit (50cl) ..... 5,50€

Evian, San pellegrino (1l) ..... 7,00€

Sirop en supplément ..... 0,50€
Menthe, fraise, citron, pêche, cassis, cerise, orange ou grenadine

Jus de fruits et sodas

Orange ou citron préssé (25cl) ..... 5,50€

jus de fruit en bouteille (25cl) abricot, ananas, ACE, fruits et fraise,
orange, pamplemousse, poire, pomme, raisin, tomate ..... 4,50€

Coca-cola, coca-cola zéro, Oasis (33cl) ..... 4,50€

Limonade, ice-tea, Schweppes tonic ou agrumes (25cl) ..... 4,50€

Bierre et cidres

Heineken, cidre brut (25cl) ..... 4,80€

Cidre brut (1l) ..... 10,00€

Pelfort brune (33cl) ..... 5,00€

Pression du moment
25cl ..... 4,80€
50cl ..... 9,00€

Carte des vins

Vin Rouge

	Verre 14cl	37,5cl	75cl
Chateau Cabannieux AOP graves souple et flatteur	5,50€		22,00€
Chateau de Roquebrune (Lucien Lurton et fils) AOP Lalande Pomerol équilibré, long et plaisant	9,00€		35,00€
Louis Max Beaucharme Pinot Noir AOC Bourgogne typique, ample et généreux	7,50€		29,00€
Les longes (Ackerman De Neuville) AOP Saumur-Champigny souple, équilibré	6,00€		24,00€
Caprices d'Antoine (Ogier) AOP Côtes du Rhône ample, fruité, agréable	5,00€	14,00€	21,00€

Vin Blanc

	Verre 14cl	37,5cl	75cl
Les Ormeaux (Joseph Mellot) ASC Sancerre, harmonieux, délicat	6,00€		36,00€
La Chablisienne AOC Bourgogne Aligoté frais, mordant	9,50€		38,00€
Petite Perrière Sauvignon VISIG vin de France pur, authentique	4,50€		17,50€
Henry de Velter Castel vivacité et fraicheur AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	7,50€	21,00€	29,00€
La Rénardière Domaine Bouchié-Chatellier AOP Pouilly-fumé expréssif, frais, élégant	8,50€		34,50€
Les Amours de la reine Castel / AOP Jurançon moelleux, intense	6,50€		25,00€

Vin Rosé

	Verre 14cl	37,5cl	75cl
Grain de sable BIO Jeanjean subtil,intense,frais IGP sable de Camargue	6,00€		19,00€
Masterel Grande Réserve Vignoble Ravel-Chateau Montaud AOP Côtes de Provence fruité,léger	4,50€		18,00€
Valadas (Côtes de Provence) AOP Les Arcs sur Argens, fruité, puissant	5,00€	15,00€	21,00€

Les Desserts

- Nos pâtisseries maison
- Nos crêpes et nos gaufres maison
- Milk Shake avec nos glaces et sorbets maison
- Nos coupes et compositions glacées
- Crème brûlée .....5,80€
- Fromage blanc nature .....4,00€
avec coulis .....5,00€
- Salade de fruits .....6,00€
- Crème de Yaourt glacé nature.....3,50€
avec coulis .....4,50€

- Nos desserts de la semaine à l'assiette