



LE



RESTAURANT GOURMAND



COUPE GEORGES BAPTISTE

2020

*Sélection académique
Catégorie Élève*

À LA CARTE...

ENTRÉES – 15 €

Darne de saumon glacée Parisienne

øøø

Huîtres Spéciales d'Isigny Taillepie N° 3

øøø

Quenelles de Houdan, bisque de Homard et asperges vertes

øøø

Lasagnes, tapenade et hummus au poivron (Plat vegan et sans gluten)

POISSONS - 27 €

Sole frite à la Colbert

øøø

Merlan frit en colère, pommes en robe des champs et aioli

øøø

Filet de sole sauce à la Soubise, garniture terre et mer

øøø

Homard grillé et flambé, légumes au beurre de citron, riz rouge

øøø

Sandre croustillant, échalotes confites, cardons caramélisés, jus au miel de châtaignier

VIANDES – 25 €

Rognon de veau sauté Bercy

øøø

Poularde de Bresse en vessie, garniture Bourgeoise (2 pers)

øøø

Entrecôte Café de Paris, Pommes soufflées, cardons à la moelle

øøø

Tartare de bœuf, pommes Pont-neuf, mesclun et graines torrifiées

øøø

Carré d'agneau en croûte d'herbes, légumes et fruits du moment

Carte réalisée en mémoire du parcours professionnel de Monsieur Georges Baptiste

*Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts – Carte des allergènes à disposition.
Nos viandes sont d'origines françaises - Nos mets sont proposés sous réserves d'éventuelles modifications
Prix nets en euros – Taxes et service compris.*

FROMAGES – 18 €

Palette de fromages AOC et locaux, associés à leurs produits d'accompagnement, affinés par des maîtres fromagers M.O.F.

DESSERTS – 15 €

Millefeuille « Café de Paris »

øøø

Vacherin poire Nashi, glace plombière et fruits confits

øøø

Le Fondant Baulois, crème glacée au Noyau de Poissy

øøø

Soufflé chaud de Neauphe-le-Château (20 mn)

AU MENU... (hors boissons)

FORMULE DU MIDI en Semaine - 19 €

Le plat du marché

øøø

Le café gourmand

**MENU GOURMANDISE
DE SAISON - 35 €**

Mise en bouche

øøø

Gratinée à l'oignon « Recette de 1862 »

Ou

Pâté en croûte maison, poires confites et condiments vinaigrés

øøø

Blanquette de joue de veau à la truffe noire

Ou

Pavé de Loup vapeur, légumes oubliés, plumes d'endives,
huile de noix infusée au café Malongo

øøø

Crèmeux chocolat et pain d'épices, sauce au vin chaud

Ou

Pêche Melba revisitée

MENU « CULOTTE COURTE et JUPE PLISSÉE » sur demande - 13 €

Carte réalisée en mémoire du parcours professionnel de Monsieur Georges Baptiste.

Tous nos plats sont faits maison - Nos mets sont proposés sous réserves d'éventuelles modifications
Prix nets en euros – Taxes et service compris.



Coupe Georges Baptiste
66, rue Gallieni - 92240 Malakoff

www.coupe-georges-baptiste.fr



#coupegeorgesbaptiste

#cgb60