

« Une cuisine simple, maison, basée sur des produits frais et de saison. Des sauces savoureuses, des desserts gourmands, un décor de carte postale avec notre magnifique terrasse fleurie et panoramique sur la vallée de Chevreuse, dans une ambiance décontractée mais professionnelle ! Telle est ma vision du restaurant l'Ambassade. Bon Appétit ! », Bruno Bourquin – Gérant

MENU

Notre Chef **Bruno Martinand** et son équipe vous proposent leur carte saisonnière de l'automne.

FORMULES

ENTRÉE/PLAT ou **PLAT/DESSERT** - 24€ (hors suppléments ci-dessous)

ENTRÉE/PLAT/DESSERT - 28€ (hors suppléments ci-dessous)

MENU ENFANT

14€ (-12 ans)

Steak haché - frites ou pâtes du jour

Boisson au choix : Verre de Coca-Cola, Orangina, jus d'orange, sirop à l'eau, diabolo

Glace Smarties ou fromage blanc



- POUR COMMENCER -



ALFIERI *poète italien du Piémont décédé en 1803* 10€
œuf poché dans sa crème de butternut et noisette

ANDERSEN *conteur et romancier scandinave décédé en 1875* 10€
saumon gravlax avec sa crème montée au curry

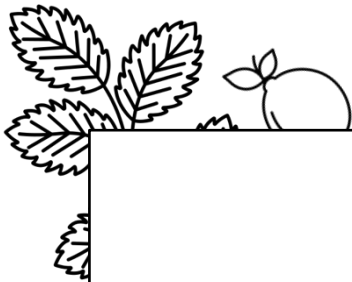
AUBINAIS *auteure du Maine du XXème siècle et de Petit Ours Brun* 10€
feuilleté d'escargots du Maine

ANGLADE *écrivain d'Auvergne décédé en 2017* 10€
salade de lentilles, foies de volaille, oignon rouge, vinaigre de framboise

ENTRÉE DU JOUR (voir ardoise) 10€



N'hésitez pas à nous demander la carte des allergènes.
Origine viandes : nées, élevées et abattues en France.



- LES PLATS À LA CARTE -

THON SNACKÉ · 18€

risotto au fenouil

FONDANT DE VEAU · 20€

et ses légumes caramélisés (+2€ en menu)

POULET COCOTTE GRAND-MÈRE · 18€

accompagné de ses pommes mitrailles de Normandie

FISH & CHIPS · 18€

cabillaud surgelé pané servi avec frites, salade et sauce tartare

LE TARTARE DE BŒUF · 18€

l'incontournable des golfeurs, servi avec frites et salade

BURGER SAVOYARD · 20€

steak haché, Reblochon, galette de pomme de terre, oignon, salade, moutarde et crème
(+2€ en menu)

BURGER VÉGÉ' · 18€

steak de soja surgelé, Reblochon, galette de pomme de terre, oignon, salade, moutarde et crème

- NOTRE ARDOISE -

L'ASSIETTE DU CHALUT · 24€ (+6€ en menu)

LE CUISINÉ DU CHEF · 24€ (+6€ en menu)

LE PLAT DU JOUR · 18€

LA PASTA DU JOUR · 16€



*N'hésitez pas à nous demander la carte des allergènes.
Origine viandes : nées, élevées et abattues en France.*

- LES GOURMANDISES DE L'AMBASSADE -

CRUMBLE AUX POMMES, caramel beurre salé 8€

RIZ AU LAIT, aux coings caramélisés 8€

TARTE AUX POIRES, crème de noisettes aux 4 épices 8€

CHARLOTTE CHOCOLAT - CAFÉ, crème anglaise 8€

DOUCEUR ÉPHÉMÈRE (voir ardoise) 8€

GLACES ET SORBETS 8€

- 3 boules au choix : chocolat – café – vanille – pistache – caramel – citron – cassis – framboise – pêche – noisette – noix de coco – fruit de la passion
- nappage au choix : caramel – sauce chocolat – coulis de fruits rouges – biscuit
- avec ou sans chantilly

ASSIETTE DE FROMAGES 8€

CAFÉ OU THÉ SUPER GOURMAND 12€

mini riz au lait, mini tarte aux poires, mini crumble aux pommes, mini salade de fruits
et mini dessert surprise (+4€ en menu)