





MENU 40€

ENTRÉES

Oeuf bio Mayonnaise aux herbes, crème
de persil et persil frit



Terrine Louis Ospital grand-mère, pickles
maison, champignons, radis, oignons



Tempura de crevettes sauce sweet chili

PLATS

Blanquette de veau grand-mère, riz pilaf



Cabillaud, pomme purée, ciboulette,
échalotes, jus de viande



Salade Guinguette

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon



Riz au lait, caramel beurre salé



Mousse au chocolat Valrhona

Eaux plate et pétillante, boissons chaudes incluses

Prix nets en euros, service non inclus



MENU 55€

ENTRÉES

Assiette de 6 huîtres n°3, mignonette



Poireaux vinaigrette rôtis au four, mimosa,
croutons



Foie gras maison, mendiant de fruits secs

PLATS

Entrecôte de bœuf, sauce poivre, frites,
salade



Poulpe à la plancha, pommes grenaille,
tomates, chorizo



Risotto aux champignons

DESSERTS

Brioche perdue, glace caramel



Baba au rhum verveine, chantilly légère



Moelleux au chocolat

Eaux plate et pétillante, boissons chaudes incluses

Prix nets en euros, service non inclus



CAVES

CAVE 10€

(1 bouteille pour 3)

Blanc : Saint-Chinian Languedoc Château Gilbert & Gaillard



Rouge : Brouilly Louis père et fils

CAVE 15€

(1 bouteille pour 3)

Blanc : Sancerre Domaine Jean Max Roger



Rouge : Pinot Noir Domaine Jean Luc Joillot

CAVE 20€

(1 bouteille pour 3)

Blanc : Marsannay Domaine Huguenot



Rouge : Saint Emilion Grand cru Délice du Prieuré

CAVE 35€

(1 bouteille pour 3)

1 Cocktail à la carte

Blanc : Sancerre Domaine Jean Max Roger

Rouge : Pinot Noir Domaine Jean Luc Joillot

1 coupe de champagne Laurent Perrier brut





OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

PRIVATISATION TOTALE

COCKTAIL DINATOIRE SUR DEMANDE



COMPOSITIONS
FLORALES



VOITURIERS



SONO



PLANS
DE TABLES

CONTACTEZ NOUS AU +33 1 46 24 25 04

BAR.GUINGUETTE@GMAIL.COM

12 BOULEVARD GEORGES SEURAT,
92200 NEUILLY-SUR-SEINE
