



LE VILLAGE RONSARD

BRASSERIE
PARISIENNE

Cocktails maison

Le Ronsard Gin, Cointreau, Suze, Schweppes, infusion tilleul	10.0
Le Paris-Manhattan Whisky, Saint-Germain, Martini Rouge, zestes d'orange	10.0
Le Ritchy Whisky, Manzana, jus de pomme, jus de citron	10.0
Jim & Hendricks Gin Hendricks, menthe, vanille, citron vert, concombre, Ginger Beer	12.0
Le Germaine Vodka, Apérol, Saint-Germain, pomme, citron vert	12.0
Pornstar Martini Vodka, fruit de la passion, Liqueur vanille, shot de Champagne	12.0

Ainsi que tous les classiques... 12.0

Prix nets en Euros (Prix et services compris) - Carte Bleue minimum 10 euros - La maison n'accepte plus les chèques.
Ouvert 7j/7 & Service continu en cuisine 09h - 23h
Réservez votre table au 01.43.25.07.95 ou sur www.levillageronsard.fr





Boissons Chaudes

Expresso Rouge RICHARD	2.5	Lait chaud	4.0
Décaféiné	2.6	Chocolat à l'ancienne	5.0
Café allongé	2.6	Chocolat / Café Viennois	6.5
Café noisette	2.6	Thés Comptoirs RICHARD Earl Grey  ,	4.5
Double expresso	5.0	Vanille Caramel, Fruits rouges, Menthe  ,	
Café crème	4.8	Sencha  ,	Jardin fumé
Café Américain	4.8	Tisanes Bio Comptoirs RICHARD	4.5
Café Moka	4.8	Tilleul, Verveine, Camomille	
Cappuccino	5.7	Grog	7.5
		Vin chaud	7.5

Boissons Fraîches

Thé glacé	5.5	Schweppes Agrumes 25 cl	4.7
Orange pressée	5.7	Sprite 33 cl	4.7
Citron pressé	5.7	Vittel, San Pellegrino 25 cl	4.7
Lait froid	3.5	Vittel 25 cl & sirop	4.7
Vittel	50 cl 6.0 1 L 8.0	Menthe, Grenadine, Fraise, Orgeat, Citron, Pêche	
San Pellegrino / Perrier Fines Bulles	50 cl 6.0 1 L 8.0	Diabolo	4.7
Coca / Coca Zéro	33 cl 4.7 50 cl 7.7	Jus de fruits concentrés	4.5
Perrier	33 cl 4.7 50 cl 7.7	Pomme, Orange, Abricot, Pamplemousse,	
Orangina	25 cl 4.7 50 cl 7.7	Tomates, Ananas	
Ice Tea	25 cl 4.7 50 cl 7.7	Red Bull	8.0
Schweppes	25 cl 4.7 50 cl 7.7		

Prix nets en Euros (Prix et services compris) - Carte Bleue minimum 10 euros - La maison n'accepte plus les chèques.

Ouvert 7j/7 & Service continu en cuisine 09h - 23h

Réservez votre table au 01.43.25.07.95 ou sur www.levillageronsard.fr



Ricard ou Pastis 2 cl
 Porto 5 cl
 Campari 5 cl
 Martini Rosso, Bianco, Dry, Rosato 5 cl
 Muscat 5 cl
 Suze 5 cl

Apéritifs

4.5	Salers 5 cl	4.5
4.5	Américano maison 9 cl	12.0
4.5	Kir Sauvignon IGP Pays d'Oc 14 cl	5.0
4.5	Kir Sancerre AOC 14 cl	7.5
4.5	Kir Royal Champagne Deutz AOC 14 cl	10.0

Pression

	25 cl	50 cl	100 cl
1664	4.8	8.6	16.0
Grimbergen Blonde	5.3	9.6	17.0
Colomba Blanche	5.3	9.6	17.0
Bière + sirop	5.0	9.4	16.0
Bière du mois		prix à l'ardoise	

Bières

Bouteille

	Pelforth Brune 33 cl	7.5
	Guinness 25 cl	8.5
	Heineken 25 cl	8.5
	Corona 35.5 cl	8.5
	La Parisienne 33 cl	8.5
	Bière Pure Malt sans alcool	6.5
	Cidre Brut Appie	6.5

Armagnac 10.0
 Bas Armagnac VSOP Domaine Tariquet 13.0
 Calvados 10.0
 Cognac 10.0
 Manzana 8.0
 Limoncello 8.0
 Vieille Prune 10.0
 Poire 10.0
 Cointreau 8.0
 Amaretto 8.0
 Grappa 8.0
 Grand-Marnier 8.0

Alcools 4 cl

	Rhum Diplomatico	13.0
	Rhum arrangé fait maison	10.0
	Rhum Santa Teresa	12.0
	Tequila	10.0
	Vodka	10.0
	Gin Bombay Sapphire	10.0
	Jägermeister	8.0
	Sambuca	8.0
	Get 27 ou Get 31	10.0
	Baileys	8.0
	Fernet Branca	8.0
	Chartreuse Verte	12.0

Les Entrées

Soupe gratinée à l'oignon <i>French onion Soup</i>		10.0
Œufs durs mayonnaise <i>Hard-boiled eggs and mayonnaise</i>		6.0
Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	<i>petite</i> 12.0	<i>grande</i> 20.0
Foie gras de canard <i>Half-cooked duck foie gras</i>		17.5
Tomates Mozzarella <i>Tomatoes and Mozzarella</i>		8.5
Assiette de chèvre chaud <i>Goat cheese salad</i>		8.5
Escargots de Bourgogne <i>Snails</i>	x6 9.0	x12 18.0
Pâté de campagne, Maison Mas <i>Country pâté</i>		9.5
Salade de lentilles <i>Lentil salad</i>		10.0

Salades et Poke Bowls

Salade César poulet croustillant <i>tomates cerises, croûtons, copeaux de Parmesan, filet de poulet grillé, bacon</i> <i>Caesar salad crispy bacon (cherry tomatoes, croutons, grated Parmesan cheese, grilled chicken fillet, bacon)</i>		15.0
Salade Auvergnate <i>Cantal, jambon de pays, pommes sautées, tomates, mesclun</i> <i>Salad from Auvergne (Cantal cheese, country ham, sautéed potatoes, tomatoes, mesclun)</i>		16.0
Toasts d'avocats <i>Avocado toasts</i>		17.5
Poke Bowl au poulet croustillant <i>quinoa bio, filet de poulet, edamame, carottes, mangue, grenade, cébettes, oignons frits, sésame, citron, wasabi maison, graines de maïs</i> <i>Chicken Poke Bowl (organic quinoa, chicken fillet, edamame, carrots, mango, pomegranate, spring onions, fried onions, sesame, lemon, homemade wasabi, corn seeds)</i>		16.0
Poke Bowl au saumon <i>quinoa bio, saumon, edamame, carottes, mangue, grenade, cébettes, oignons frits, sésame, citron, wasabi maison, graines de maïs</i> <i>Salmon Poke Bowl (organic quinoa, smoked salmon, edamame, carrots, mango, pomegranate, spring onions, fried onions, sesame, lemon, homemade wasabi, corn seeds)</i>		17.0
Poke Bowl Végé <i>quinoa bio, edamame, carottes, mangue, grenade, cébettes, oignons frits, sésame, balsamique, citron, wasabi maison, graines de maïs</i> <i>Poke Bowl Vegie (Organic quinoa, edamame, carrots, mango, pomegranate, spring onions, fried onions, sesame, balsamic, lemon, homemade wasabi, corn seeds)</i>		14.0

Salades du jour à l'ardoise *Salads of the day on board*

Snacks

Ardoise fermière <i>Farmer board</i>	23.0
Ardoise avec chiffonade de jambon <i>Ham chiffonade</i>	22.0
Ardoise mixte <i>Cheese and charcuterie board</i>	20.0
Croque-Monsieur & frites, salade <i>Grilled ham and cheese sandwich & french fries, salad</i>	12.5
Crêpes Jambon fromage & frites, salade <i>Crepes ham & cheese, fries & salad</i>	12.5
Omelette nature ou fromage ou jambon & frites, salade <i>Omelette plain or with cheese or ham & fries, salad</i>	12.5



Pâtes / Risotto / Quiche

Quiche Lorraine, salade <i>Quiche Lorraine, salad</i>	12.5
Risotto à la truffe et jambon de pays <i>Truffle Risotto with ham</i>	16.0
Linguine sauce bolognaise / Linguine au saumon <i>Linguine pasta Bolognese sauce / Linguine with salmon</i>	14.5

Plats

Belle entrecôte 300g, sauce poivre <i>Rib steak with pepper sauce</i>	25.0
Poulet Crispy sweet chili sauce <i>Crispy chicken, sweet chili sauce</i>	16.0
Bacon Cheese Burger <i>Bacon Cheese Burger</i>	16.0
Chicken Burger <i>Chicken Burger</i>	16.5
Tartare de bœuf à l'italienne <i>Beef tartare Italian-style</i>	16.0
Magret de canard au miel <i>Fillet of duck, honey sauce</i>	20.0
Fish & Chips	17.0
Filet de saumon au beurre blanc, accompagné de légumes <i>Salmon fillet with white butter and vegetables</i>	18.9
Plats du jour à l'ardoise	
Accompagnement au choix <i>pommes sautées, frites maison, salade, wok de légumes, riz, pâtes...</i> <i>Garnishes of your choice : sautéed potatoes, French fries, salad, wok of vegetables, rice, pastas</i>	

Desserts

Café Gourmand <i>Gourmet Coffee</i>	9.5
Crème brûlée <i>Caramelized custard cream</i>	8.5
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	8.0
Panna Cotta coulis de fruits rouges <i>Panna Cotta, red fruit sauce</i>	8.0
Tarte Tatin	10.0
Profiteroles au chocolat	10.0
Glaces 3 boules <i>Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Citron Vert</i> <i>Ice creams 3 scoops (Vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry, Lime)</i>	7.5
Coupe Colonel sorbet citron, vodka <i>Lemon sorbet, vodka</i>	12.0
Desserts du jour à l'ardoise <i>Desserts of the day on board</i>	

Crêpes sucrées

Crêpe sucre <i>Crepe with sugar</i>	7.0	Crêpe Grand-Marnier <i>Crepe with Grand-Marnier</i>	9.0
Crêpe confiture <i>Crepe with jam</i>	8.0	Crêpe Ronsard	10.0
Crêpe Nutella <i>Crepe with Nutella</i>	8.0	Chocolat, banane, glace vanille & Chantilly	
Crêpe Chocolat & Banane <i>Crepe with Chocolate & Banana</i>	9.0	<i>Chocolate, banana, vanilla ice cream, whipped cream</i>	



Vins

Rouges

	14cl	25cl	50cl	75cl
IGP Pays d'Oc, Pinot Noir <i>Le Versant</i>	5.0	9.0	18.0	28.0
Brouilly AOC	5.0	9.0	18.0	-
Bordeaux AOC « R » de Monsenac	5.0	9.0	18.0	-
Lussac Saint-Emilion AOC <i>Grand Ricombre</i>	7.0	12.0	24.0	32.0
 Côtes du Rhône AOC <i>Les 3 Garçons</i>	7.0	12.0	24.0	32.0
Languedoc AOC <i>Les Darons, Jeff Carrel</i>	6.0	11.0	23.0	30.0
Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune AOC <i>Domaine Berger Rive</i>	-	-	-	50.0
Lalande de Pomerol AOC <i>Château vieux Cardinal Lafaurie 2018</i>	-	-	-	58.0
 Crozes Hermitage AOC <i>Etienne Pochon</i>	-	-	-	50.0
Vin rouge du mois				prix à l'ardoise

Blancs

Bordeaux AOC <i>Sauvignon, Château Roquefort, les Roches Blanches</i>	6.0	10.0	20.0	30.0
Sancerre AOC <i>Patrick Dezat</i>	8.0	13.0	24.0	38.0
Mâcon-Villages AOC <i>Brosette</i>	8.0	13.0	24.0	38.0
IGP Pays d'OC <i>Chardonnay, Louis et Alix</i>	6.0	10.0	20.0	30.0
Chablis AOC <i>Louis et Alix</i>	10.0	18.0	32.0	48.0
Monbazillac <i>Château Beautrand</i>	6.0	10.0	20.0	30.0
Vin blanc du mois				prix à l'ardoise

Rosés

IGP Pays d'Oc <i>Gris, Domaine les Thérons</i>	5.0	9.0	18.0	28.0
IGP Méditerranée <i>Studio by Miraval</i>	8.0	12.5	23.0	35.0

Bulles

		Coupe 10cl	75cl
Prosecco DOC Spumante Brut <i>Rocca Dei Forti</i>		9.0	35.0
Champagne Deutz <i>Brut Classic</i>		10.0	80.0
Champagne Ruinart <i>Blanc de Blancs</i>		-	120.0

 Produits biologiques

Prix nets en Euros (Prix et services compris) - Carte Bleue minimum 10 euros - La maison n'accepte plus les chèques.

Ouvert 7j/7 & Service continu en cuisine 09h - 23h

Réservez votre table au 01.43.25.07.95 ou sur www.levillageronsard.fr