

Les Entrées

L'incontournable saumon écossais fumé dans les Yvelines, condiment de mer & avocat écrasé 16 €

The must-try smoked Scottish salmon from Yvelines, sea condiment, smashed avocado

Œuf poché dans la coquille aux girolles & vin jaune 14 €

Poached egg with chanterelle mushrooms & yellow wine

◆ **Salade César, Grana Padano, câpres, anchois & sauce César (avec poulet+4€ ou saumon +5€)** 12 €

Caesar salad, Grana Padano, capers, anchovies and Caesar sauce

Collection Pâté en Croûte n° 11 - Canard, porc & foie gras 15 €

Pâté en Croûte Collection No.11 - Duck, pork & foie gras

◆ **Entrée du jour** 11 €

Starter of the day

Les Plats

Ribs de cochon marinés et grillés, panisse façon Pont-Neuf, pousses d'épinards en salade, graines & herbes fraîches 26 €

Marinated & grilled pork ribs, panisse fries, spinach salad, seeds & fresh herbs

Kouloubiac au saumon jeune pousse & broccolini, beurre blanc au raifort 28 €

Kouloubiac salmon with young greens & broccolini, horseradish beurre blanc

Côte de veau cuite au beurre moussant, patate douce & pousses d'épinard crue 28 €

Veal chop cooked in foaming butter, sweet potato & raw spinach shoots

◆ **Labné & crémeux de chou-fleur aux mélanges de graines, beignet de patate douce et salade de roquette** 21 €

Labneh & cauliflower cream with mixed seeds & pomegranate, sweet potato beignet

◆ **Plat du jour** 20 €

Dish of the day

Les Desserts

Pêche de vigne Melba (pêche au sirop, romarin, chantilly, glace vanille, coulis de framboise & amandes chouchou) 10 €

peach Melba (peach syrup, cream, vanilla ice cream, raspberry coulis & almonds)

Tarte raisin frais, chablonné & crème diplomate, abricotine 10 €

Fresh grape tart, chablon coating & diplomat cream, apricot glaze

◆ **Belle madeleine au chocolat rose & sa glace au litchi** 10 €

Pink chocolate Madeleine and Lychee Ice Cream

Tiramisu le plus simplement du monde 10 €

The simplest tiramisu

◆ **Dessert du jour** 9 €

Dessert of the day

Suppléments garnitures:

-Frites 7 €

-4 pièces de panisses 7 €

-Bol de riz 4 €

-Bol de salade 5 €

-3 pièces de barbajuan 6 €

-Sauce girolles 6 €

Le supplément pour le service en chambre est de 5 €



Du lundi au vendredi sauf jours fériés de 12h00 à 14h30

Du dimanche au jeudi de 19h00 à 22h30

Menu enfant à la demande -12 ans 15€



bestwesternsaclay les_belles-lettres_restaurant



Best Western Plus Paris Saclay Les Belles Lettres



Best Western Plus Paris Saclay



LA CARTE DES VINS

Vins Rouges Red wine

| | | | |
|----------------------------------|------|--------|------|
| PAYS D'OC | 12cl | 37.5cl | 75cl |
| Pinot Noir IGP | 8 € | | 31 € |
| <i>La Chevalière</i> | | | |
| LOIRE | | | |
| Bourgueil AOC | | | 30 € |
| <i>Domaine des Sonnets</i> | | | |
| Sancerre AOC | | | 49 € |
| <i>Les Collinettes</i> | | | |
| BORDEAUX | | | |
| Bordeaux AOC | 8 € | | 31 € |
| <i>Grande Réserve</i> | | | |
| Medoc AOC | | 18 € | 31 € |
| <i>Grande Réserve</i> | | | |
| Haut Medoc AOC | 11 € | | 52 € |
| <i>Diane de Belgrave</i> | | | |
| St-Emillion Grand Cru AOC | | | 55 € |
| <i>Château Teyssier</i> | | | |
| VALLÉE DU RHÔNE | | | |
| Côtes du Rhône AOC | 7 € | | 28 € |
| <i>Les Caprices D'Antoine</i> | | | |
| Crozes-Hermitage AOC | | | 42 € |
| <i>Ogier</i> | | | |
| Châteauneuf du pape AOC | | | 79 € |
| <i>Clos de L'Oratoire</i> | | | |
| BOURGOGNE | | | |
| Santenay AOC | | | 63 € |
| <i>Clos genets</i> | | | |

Vins Rosés Rosé wine

| | | | |
|--|------|--------|------|
| | 12cl | 37.5cl | 75cl |
| BORDEAUX | | | |
| Bordeaux Clairet AOC | 8 € | | 30€ |
| <i>Château Tour Saint Paul</i> | | | |
| PROVENCE | | | |
| Côtes de Provence AOC | 9 € | | 45€ |
| <i>Symphonie Bio Maison Ste Marguerite</i> | | | |

Champagnes, Mousseux



| | | | |
|------------------------------------|------|------|------|
| Coupe de Champagne | 12 € | | |
| Coupe de Epc Champagne | 14 € | | |
| Coupe de prosecco | 9 € | | |
| Anthony Chambon AOC | | | 80 € |
| <i>Velours extra brut</i> | | | |
| Moët & Chandon AOC | | | 80 € |
| <i>Brut impérial</i> | | | |
| Moët & Chandon Rosé AOC | | | 85 € |
| <i>Brut impérial</i> | | | |
| Canard Duchêne AOC | 29 € | 60 € | |
| <i>Cuvée léonie</i> | | | |
| Epc AOC | | | 65 € |
| <i>Alain Edouard</i> | | | |

Les Bières Pression



| | | |
|-------------------|-------|------|
| | 25cl | 50cl |
| Hoegaarden | 5 € | 9 € |
| Budweiser | 5 € | 9 € |
| Leffe | 5.5 € | 10 € |

Les Bières Bouteilles



| | |
|---|-------|
| | 33 cl |
| Ox Smash (fr) <i>bio American Pale Ale</i> | 7 € |
| Ox Sabro Sabro (fr) <i>bio session IPA</i> | 7 € |
| Ox Playground (fr) <i>bio expérimental IPA</i> | 7 € |

Les Softs



| | |
|---|-------|
| Pepsi \ Pepsi max | 5 € |
| 7 up | 5 € |
| Schweppes | 5 € |
| Orangina | 5 € |
| Perrier | 5 € |
| Jus de Fruits <i>(ANANAS, POMME, ORANGE, TOMATE, ABRICOT)</i> | 5 € |
| Eau plate Castalie 75cl | 4.5 € |
| Eau gazeuse Castalie 75cl | 4.5 € |

Vins Blancs White wines



| | | | |
|---------------------------|-----|------|------|
| PAYS D'OC | | | |
| Chardonnay IGP | 7 € | | 28 € |
| <i>La Chevalière</i> | | | |
| LOIRE | | | |
| Saumur AOC | 7 € | | 28 € |
| <i>Château d'eternes</i> | | | |
| BOURGOGNE | | | |
| Chablis AOC | 9 € | | 43 € |
| <i>Domaine Laroche</i> | | | |
| Pouilly-fuissé AOC | | | 49 € |
| <i>Domaine Champy</i> | | | |
| Givry AOC | | | 76 € |
| <i>Laurent Mouton</i> | | | |
| BORDEAUX | | | |
| Bordeaux AOC | 8 € | | 31 € |
| <i>Grande Réserve</i> | | | |
| Graves AOC | | 18 € | 30 € |
| <i>Grande Réserve</i> | | | |

IGP: indication Géographique Protégée AOC:Appellation d'origine Contrôlée

Prix nets en euros - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS : lesbelleslettres@bw-paris-saclay.com • 01 69 35 43 40

Supplément de 5€ pour le room service