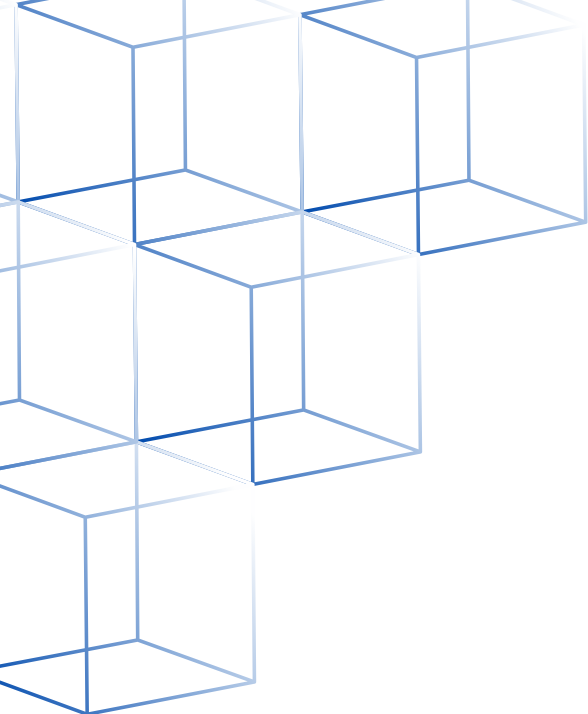




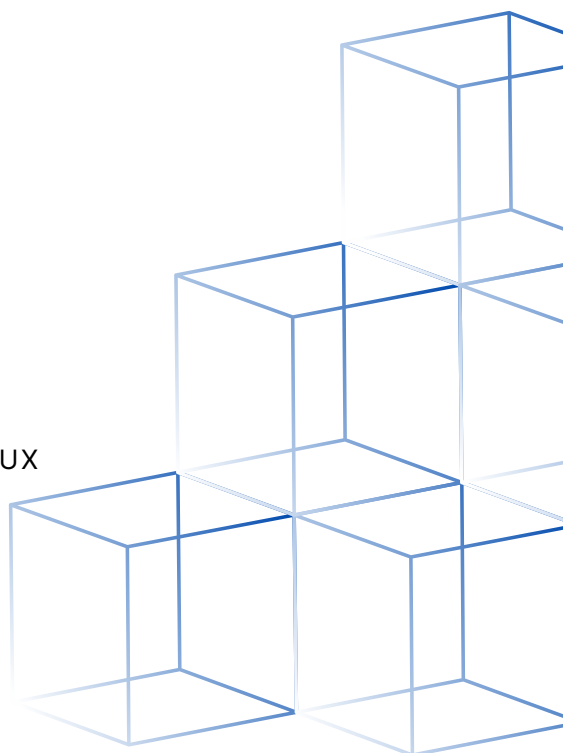
MENU

Le Choiseul

NOUS SOMMES
Ouverts

Du lundi au vendredi 7h - 23h
Samedi 10h - 23h

22 AVENUE DU CENTRE
78180 MONTIGNY-LE-BRETONNEUX
lechoiseul@gmail.com
+33 (0)1 34 89 81 93
wifi | mot de passe
le zénith | adaj78180



Le Choiseul

Apéritifs

Ricard, Pastis 51	2cl	4.5
Martini rosso, bianco	4cl	4.5
Porto, blanc, rouge	4cl	4.5
Suze	4cl	4.5
Gin, Vodka, Rhum	4cl	7.0
Kir au vin blanc	12cl	4.5
mûre, cassis, pêche, framboise		
Kir Royal	15cl	10.0
Coupe de Champagne	15cl	9.0

Bières

PRESSION	25cl	50cl
Primus blonde	4.0	6.9
Super 8 Blanche	4.5	8.0
Tongerlo Lux	4.5	8.3
Panaché, Monaco	4.5	8.0
Twist, Demi-pêche	4.5	8.0
Picon bière	4.5	8.0
Lecastor IPA	4.9	8.5
Charles Quint	4.9	8.5
Bière du moment	4.8	8.0

BOUTEILLES

Heineken	25cl	4.2
Duvel Blonde	33cl	5.0
Pelforth Brune	33cl	4.9
Desperados	33cl	5.0
Bière sans alcool	33cl	4.0
Leffe blonde	33cl	4.5
Volcelest Triple	33cl	6.0
Levrette blonde	33cl	5.0
Corona	33cl	5.0

Eaux minérales

	50cl	1L
Vittel	5.5	7.5
Badoit	5.5	7.5
San Pellegrino	5.5	7.5

Whiskies

Clan Campbell, JB	4cl	7.5
Jack Daniel's	4cl	8.0
Whisky talisker 10 ans,	4cl	9.0
Cardhu, Aberlour 10 ans		
Yushan 12 ans	4cl	11.0
Chivas 12ans	4cl	10.0
Chivas 18 ans	4cl	12.0
Chivas 21 ans Royal Salute	4cl	21.0

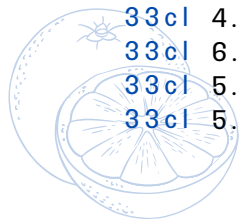
Digestifs

Cognac, Armagnac,	4cl	8.0
Get 27, Get 31,		
Baileys, Grand Marnier,		
Cointreau		
Cognac Renou X0	4cl	14.0
Eaux de vie de fruits :		8.0
Mirabelle, Poire, Calvados		
& Vieille prune		
Rhums vieux :		9.0
Don Papa, Diplomatico, Clément		

Softs

JUS DE FRUITS	25cl	4.5
Ananas, abricot, pomme,		
pamplemousse, orange,		
tomate, fraise		
JUS DE FRUITS PRESSES		4.8
Orange, citron, pamplemousse		

SODA	33cl	4.5
Coca-Cola, Schweppes,		
Orangina, Fanta, Perrier,		
Ice Tea, Oasis,		
Limonade, diabololo		



Le Choiseul

Cocktails avec Alcool

(4cl d'alcool)

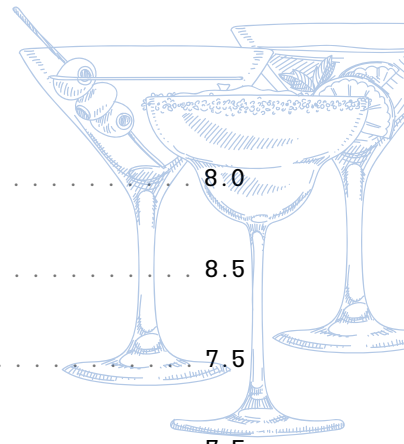
SPRITZ APEROL	8.0
Apérol, soda, vin blanc pétillant	
MOSCOW MULE	8.5
Vodka, ginger beer, jus de citron	
AMERICANO MAISON	7.5
Martini Bianco et Rosso, Campari	
GIN TONIC	7.5
Gin, schweppes	
MOJITO	8.0
Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre, soda	
DOCTOR PINEAPPLE	9.0
Rhum blanc, ananas, grenade, orange, baie de passion, citron vert, amande	
BOHEMIAN RASPBERRY	8.5
Gin, framboise, citron vert, sirop d'agave, dromme Awake	
MARILYN KISS	8.5
Rhum blanc, pamplemousse, framboise, fleur de sakura, fleur de sureau	
PORNSTAR MARTINI	10.5
Vodka, passion, vanille, shot de champagne	
JAMAICAN MULE	8.5
Rhum, gingembre, citron, miel d'Acacia, fleurs d'oranger, eau pétillante	
PINA COLADA	8.5
Rhum, jus d'ananas, lait de coco	

Cocktails sans Alcool

VIRGIN MOJITO	6.5
Menthe fraîche, sucre de canne, soda	
VIRGIN MULE	7.0
Gingembre, citron vert, miel d'acacia, fleur d'oranger, eau pétillante	
GEISHA SAYS NO !	7.0
Pamplemousse, framboise, fleur de sakura, fleur de sureau	
CALICO JACK	7.0
Ananas, grenade, orange, baie de passion, citron vert, amande	
VIRGIN PORNSTAR	7.0
Passion, vanille	

Les Snacks

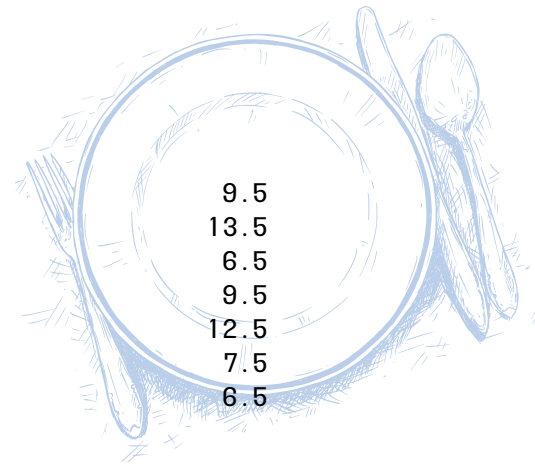
Croque Monsieur, frites, salade	14.0
Croque Madame, frites, salade	15.0



Le Choiseul

Les Entrées

Cuisses de grenouille en persillade	9.5
Foie gras de canard maison et sa confiture de figue	13.5
Soupe à l'oignon gratinée	6.5
Saint-Marcelin rôti et pommes de terre grenailles	9.5
Assiette de saumon gravlax et toasts	12.5
Terrine basque au piment d'Espelette	7.5
Le traditionnel œuf dur mayonnaise	6.5



Les Plats

Entrecôte grillée (env. 300 g), beurre maître d'hôtel, frites et salade	25.5
Véritable Andouillette AAAAA, sauce moutarde, frites et salade	18.0
Pièce du boucher grillée, sauce au poivre et gratin dauphinois	18.5
Suprême de volaille rôti, sauce aux morilles, tagliatelles	19.0
Escalope de veau milanaise, spaghetti	19.5
Tartare de bœuf traditionnel, frites et salade	18.0
Souris d'agneau braisée façon tajine, écrasé de pommes de terre	24.9
Pavé de saumon rôti, sauce beurre blanc et riz parfumé	18.9
Filet de daurade rôti, sauce vierge et poêlée de légumes du soleil	22.9
Magret de canard rôti, sauce à l'orange, pommes de terre grenailles	22.5

Les Burgers (Pain burger maison)

CHOISEUL BURGER	17.9
Haché de bœuf Angus, galette de pomme de terre, compotée d'oignons, salade, tomate, tomme de Savoie et sauce tartare / supp bacon +1€	
VEGGIE BURGER	17.0
Galette de soja et pomme de terre, compotée d'oignons, sauce tartare	
CHICKEN BURGER	17.0
Poulet pané, tomate, coleslaw, cornichons et sauce piquante	
BURGER DU SUD-OUEST	19.5
Galette d'effiloché de confit de canard, galette de pommes de terre, fromage à raclette, salade, tomate et compotée d'oignons	
MONTAGNARD BURGER	18.5
Haché de bœuf Angus, galette de pomme de terre, compotée d'oignons, fromage raclette, bacon, sauce tartare	

Nos Pâtes

Véritable linguine carbonara (jaune d'œuf, parmesan, guanciale)	17.5
Gnocchi maison à la crème de truffe	19.0
Risotto à la Napolitaine, sauce tomate et burrata	18.5

Les Salades

SALADE CÉSAR	17.0
Salade, tomate, œuf dur, blanc de poulet, croûtons, parmigiano reggiano et sauce César	
SALADE BERGÈRE	17.5
Salade, médaillon de chèvre chaud, lardons, noix et pommes grenailles	
SALADE PÉRIGOURDINE	19.5
Salade, tomate, gésiers, magret fumé, foie gras sur toast et haricots verts	

Le Choiseul

Nos Vins

BLANCS	Verre 14cl	Pot 25cl	Pot 50cl
IGP, Pays d'Oc Sauvignon, Saint-Clair	4.0	6.0	9.0
IGP, Pays d'Oc Chardonnay	4.5	6.5	11.0
Alsace AOC Hans Schaeffer Gewurztraminer	4.8	7.6	14.0
IGP, Côte de Gascogne (Moelleux)	5.5		
Viognier, La cour des Dames	5.0		
ROUGES			
Côtes du Rhône AOC Château de Courac	4.0	7.0	12.5
Brouilly AOC Noel Briday	4.8	8.5	15.0
Pinot Noir, La cour des Dames	5.5		
Vin du mois	5.0		
ROSÉS			
IGP du Var Saint-Barthélemy	4.0	7.0	12.0
Côte de Provence La Croix du Prieur	4.8		
AOP Domaine Minuty Côté Presqu'île	5.5		

Vins en bouteille

BLANCS	75cl
Alsace AOC Hans Schaffer Riesling 2020	27.0
La Cour des Dames 'Viognier' 2022	26.0
Chablis Maison Fernand Vallière 2023	34.0
Menetou Salon AOP Le Prieuré de Saint-Céols 2023	39.0
Bourgogne AOP Domaine Bouchard Aîné et Fils	29.0
ROUGES	
AOC Côtes-du-Rhône "Les Caprices Antoine" 2023	25.0
Brouilly AOC Frédéric Pastel 2023	29.0
Rioja Excellens Marqués de Cáceres 2020	35.0
Bordeaux AOC Moulin de Labordes 2021	27.0
Saint-Emilion - Bordeaux La Trinité 2022	38.0
Lalande-de-Pomerol Château Vieux-Rivière 2022	42.0
Marsannay - Dominique Laurent, Vieilles Vignes 2022	78.0
Bourgogne AOP Domaine Bouchard Aîné et Fils 2023	30.0
Roc de la Vigne 'Mourvèdre Syrah' 2022	33.0
Crozes-Hermitages Domaine des Combat 2023	45.0
Aloxe-Corton AOP Dominique Laurent Vieilles Vignes 2023	76.0
Pommard AOP Domaine Cailloux 2016	89.0
ROSÉS	
Côtes de Provence Domaine coussin 'La Croix du Prieur' 2023	25.0
Côtes de Provence AOP Domaine Minuty (Côté Presqu'île) 2022	39.0
San Pieru IGP Ile de Beauté 2022	28.0
CHAMPAGNE AOC	
Nicolas Feuillate Brut	60.0
Ruinart R de Ruinart Brut	137.0
Moët et Chandon Brut Impérial	95.0

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Tous nos vins contiennent des sulfites
Tous nos vins sont issus de l'agriculture française.



Le Choiseul

Les Desserts

Café gourmand	8.5
Thé gourmand	9.5
Mini crème brûlée, tiramisu, brownie	
Tarte Tatin maison et glace vanille	8.5
Entremets aux deux chocolats praliné	6.5
Tiramisu du moment	7.5
Crème brûlée à la vanille bourbon	7.0
Trio de fromages affinés	8.0
Brie, comté, bleu d'Auvergne	
Profiteroles et chocolat chaud	8.5

Boissons Chaudes

Café Espresso	2.3
Café décaféiné	2.3
Café allongé	2.5
Café double	3.8
Café crème	4.0
Cappuccino	4.8
Chocolat chaud	4.0
Café ou chocolat viennois	4.8
Thé ou infusion	4.0
Irish Coffee	11.0

Les Glaces

Coupe une boule	3.0
Coupe deux boules	5.5
Coupe trois boules	7.5
Coupe colonel	9.5
sorbet citron, vodka 2cl	
Trio exotique	7.5
mangue, passion, coco	
Coupe liégeois	8.5
café ou chocolat	
Supplément chantilly	1.0

MENU PITCHOUN 12€

Jambon frites
ou Steak haché frites
ou Nuggets frites

+1 boisson et 1 boule de glace

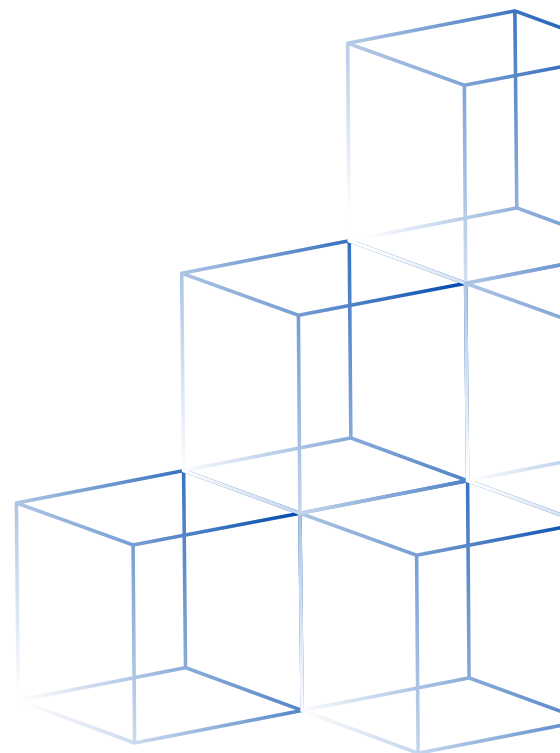
Le Choiseul

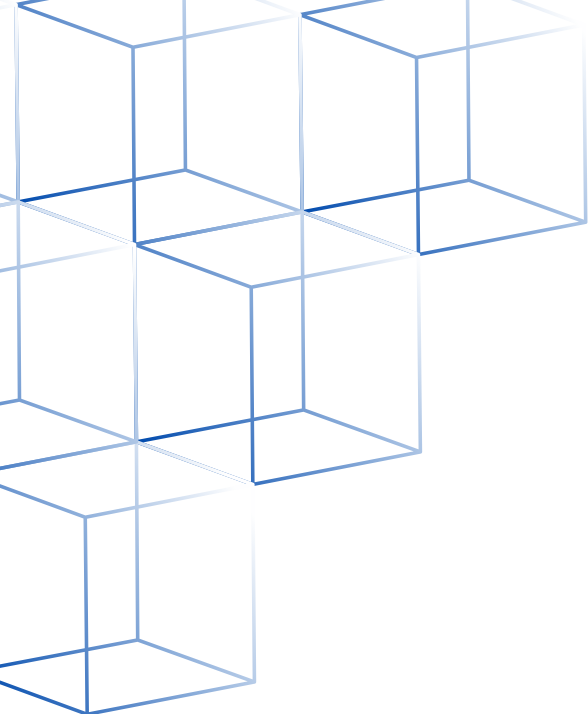
FORMULES DU MIDI

ENTREE + PLAT + DESSERT 22.0

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT 19.5

PLAT UNIQUE 17.0





Le Choiseul

ORGANISE VOS ÉVÉNEMENTS

*Menu de groupe sur demande & Soirée à thème
Anniversaire, cocktail, baptême, mariage,
communion, pot de départ, buffet dînatoire...*

22 AVENUE DU CENTRE
78180 MONTIGNY-LE-BRETONNEUX
lechoiseul@gmail.com
+33 (0)1 34 89 81 93
wifi | mot de passe
le zénith | Adaj78180

