

P'TIT DEJ

JUSQU'À 11H

LA PARISIENNE

6,5€

- + BOISSON CHAUDE AU CHOIX
- + VIENNOISERIE OU TARTINE
- + JUS D'ORANGE PRESSE

LA BRITISH

11€

- + BOISSON CHAUDE AU CHOIX
- + VIENNOISERIE OU TARTINE
- + OMELETTE
- + JUS D'ORANGE PRESSE

L'AMERICAINE

9€

- + BOISSON CHAUDE AU CHOIX
- + PANCAKES AU SIROP D'ÉRABLE
- + JUS D'ORANGE PRESSE

L'OMELETTE

6€

ENTREES

MELON PARMA

9€

JAMBON DE PARME AOP 16 MOIS, MELON

BURRATA

9€

BURRATA CRÉMEUSE DE 120GRS, TOMATES CERISE, PESTO MAISON

CHÈVRE CROUSTILLANT

7€

CROTTINS DE CHÈVRE PANÉS AUX CORN FLAKES, MIEL

VÉRITABLE OEUFS DUR

5€

OEUF BIO, MAYONNAISE MAISON

SALADES

CÉSAR

14€

CŒUR DE ROMAINE, FILET DE POULET FRANÇAIS CRUNCHY, OEUFS DUR BIO, TOMATES CERISE, CROUTONS, PARMESAN, SAUCE CÉSAR MAISON

LA DOLCE VITA

18€

ROQUETTE, JAMBON DE PARME AOP 16 MOIS, TOMATES CERISE, BURRATA, PARMESAN, OLIVES NOIRES

LA NORDIQUE

17€

SALADE MÉLANGÉE, SAUMON FUMÉ, AVOCAT, TOMATES CERISE, CONCOMBRE, MELON

LA CHÈVRE CHAUD

15€

SALADE MÉLANGÉE, CHÈVRE CROUSTILLANT AU MIEL, NOIX, TOMATES CERISE, POMMES GRANNY SMITH

LA MONAC

14€

SALADE MÉLANGÉE, JAMBON BLANC, OEUFS DUR BIO, COMTÉ AOP AFFINÉ 8 MOIS, CONCOMBRE, TOMATES CERISE

BURGERS

PAIN BURGER BIO,
STEAK HACHÉ FRANÇAIS 150G
SERVI AVEC FRITES ET SAUCE MAISON

BACON +1€

DOUBLE STEAK +4€

SAUCE CHEDDAR SUR FRITES +1€

DEMANDEZ NOS FRITES DE PATATE DOUCE +1€

LE 97

15€

VIANDE DE BOEUF FRANÇAISE, CHEDDAR, OIGNONS CARAMELISÉS, TOMATE, SALADE

LE PULP FICTION

16€

VIANDE DE BOEUF FRANÇAISE, COMTÉ AOP AFFINÉ 8 MOIS, OIGNONS CARAMELISÉS, TOMATE, SALADE

LE DIRTY DANCING

16€

VIANDE DE BOEUF FRANÇAISE, FOURME D'AMBERT, OIGNONS CARAMELISÉS, TOMATE, SALADE

LE CHICKEN RUN

15€

FILET DE POULET FRANÇAIS CRUNCHY, CHEDDAR, OIGNONS CARAMELISÉS, TOMATE, SALADE

LE NEMO

16€

FILET DE CABILLAUD PANÉ, PARMESAN, OIGNONS CARAMELISÉS, TOMATE, SALADE, SAUCE TARTARE MAISON

L'AMOUR EST DANS LE PRÉ

15€

HALLOUMI SNACKÉ, GUACAMOLE, OIGNONS CARAMELISÉS, TOMATE, SALADE, SAUCE TARTARE MAISON

LE BABE

16€

EFFILOCHÉ DE PORC CUIT 4 HEURES, OIGNONS CARAMELISÉS, TOMATE, SALADE, SAUCE BARBECUE

PLATS

CARPACCIO DE BOEUF

16€

FINES TRANCHES DE BOEUF FRANÇAIS, PARMESAN, ROQUETTE, CÂPRES SERVI AVEC FRITES MAISON

SAUMON À LA MANGUE

17€

PAVÉ DE SAUMON, SAUCE VIERGE À LA MANGUE, HARICOTS VERTS

TARTARE DE BOEUF

17€

BOEUF FRANÇAIS SERVI AVEC FRITES MAISON ET SALADE

PIÈCE DU BOUCHER

17€

PIÈCE DU BOUCHER, SAUCE POIVRE, POMMES GRENAILLE

TARTARE DE SAUMON

18€

SAUMON FRAIS À L'ÉCHALOTE ET À LA MANGUE SERVI AVEC FRITES DE PATATE DOUCE

FISH AND CHIPS

15€

FILET DE CABILLAUD PANÉ, SAUCE TARTARE, FRITES MAISON

GAUFRES SALÉES

SERVI AVEC SALADE COMPOSÉE

AVOCAGAUFRE 15€

GAUFRE DE BRUXELLES, GUACAMOLE, NOISETTES CONCASSÉES, TOMATES CERISE, GRENADE

SAUMONGAUFRE 16€

GAUFRE DE BRUXELLES, SAUMON FUMÉ, FROMAGE FRAIS FINES HERBES, GRENADE, ANETH

PARMAGAUFRE 18€

GAUFRE DE BRUXELLES, JAMBON DE PARME AOP 16 MOIS, BURRATA, PESTO MAISON

POKES

OCEAN BOWL 16€

RIZ LONG THÁI, SAUMON FRAIS MARINÉ, CONCOMBRE, TOMATES CERISE, AVOCAT, EDAMAME, MANGUE, GRAINES DE SÉSAME

JURASSIC BOWL 14€

RIZ LONG, PORC EFFILOCHÉ CUIT 4 HEURES SAUCE BARBEQUE, TOMATES CERISE, CROUTONS, HARICOTS ROUGES, MAÏS

VEGGIE BOWL 14€

RIZ LONG THÁI, HALLOUMI SNACKÉ, TOMATES CERISE, CONCOMBRE, AVOCAT, MANGUE, GRENADE

CROQUES

SERVI AVEC SALADE VERTE

MONSIEUR 14€

PAIN BÛCHERON ARTISANAL, JAMBON BLANC, COMTÉ AOP AFFINÉ 8 MOIS, BÉCHAMEL

MADemoISELLE 16€

PAIN BÛCHERON ARTISANAL, JAMBON BLANC, TRUFFE FRAICHE, COMTÉ AOP AFFINÉ 8 MOIS, BÉCHAMEL À LA TRUFFE

+OEUF BIO AU PLAT 1,5€

PÂTES

L'INCONTOURNABLE 18€

PENNE, CRÈME DE TRUFFE, TRUFFE FRAICHE D'ÉTÉ, MASCARPONE, PARMESAN

LA CLASSIQUE 13€

PENNE, PESTO MAISON, PARMESAN

Le 97
QUATRE
VINGT
DIX SEPT

vous souhaite

LA

BIENVENUE



AU 97, LA CUISINE EST FAITE MAISON À BASE DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON.
NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.

CLUBS

PAIN DE MIE TOASTÉ, SERVI AVEC
FRITES MAISON ET SALADE VERTE

L'ORIGINAL 14€

FILET DE POULET FRANÇAIS, BACON, ŒUF BIO, TOMATE, SALADE, MAYONNAISE MAISON

L'ITALIEN 15€

JAMBON DE PARME AOP 16 MOIS, TOMATES CONFITES, PARMESAN, ROQUETTE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE

LE NORVEGIEN 16€

SAUMON FUMÉ, FROMAGE FRAIS FINES HERBES, AVOCAT, CONCOMBRE, SALADE

A PARTAGER

A PARTIR DE 18H

PLANCHES 16€

AU CHOIX: COCHONAILLE, FROMAGÈRE OU JOYEUX MÉLANGE +1€

STICKS MOZZA 5€

CHÈVRE CROUSTILLANT 7€

CROTTIN DE CHÈVRE PANÉ AUX CORN FLAKES ET MIEL

POULET CRUNCHY 7€

AIGUILLETES DE POULET PANÉES

CORNET DE FRITES 4€

DESSERTS

TOUS NOS DESSERTS SONT FAIT MAISON

BLONDIE

SUBTIL MÉLANGE ENTRE UN BROWNIE ET UN COOKIE AU BEURRE DE CACAHUÈTE ET CHOCOLAT NOIR, SERVI AVEC SA BOULE DE GLACE VANILLE ARTISANALE

5€

COOKIE CHOCO-NOISETTE

COOKIE MOELLEUX AU CHOCOLAT ET NOISETTES ENTIÈRES AVEC UNE POINTE DE SEL

4€

SALADE DE FRUITS MAISON

FRUITS FRAIS DU MOMENT SERVIS AVEC SORBET PASSION ARTISANALE

6€

BRIOCHE PERDUE

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU AU CARAMEL BEURRE SALÉ SERVIE AVEC CHANTILLY ET BOULE DE GLACE VANILLE ARTISANALE

5€

GAUFRE

GAUFRE FRUITS ROUGES, CHANTILLY ET SIROP D'ÉRABLE

6€

TIRAMISU PAIN D'ÉPICE

6€

CAFÉ GOURMAND

7€

GOÛTER

DE 15H À 18H

CAKE, COOKIE, TARTE ... DEMANDEZ AU BAR NOS DESSERTS DU JOUR

MENU KIDS

12€
JUSQU'À 10 ANS

MINI BURGER 97 OU POULET CRUNCHY

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX: FRITES, FRITES DE PATATE DOUCE, PÂTES OU HARICOTS VERTS

&

GAUFRE OU BOULE DE GLACE

GAUFRE SUCRE OU NUTELLA OU BOULE DE GLACE VANILLE ARTISANALE

COCKTAILS

DEMANDEZ NOTRE CARTE ET DECOUVREZ NOS COCKTAILS ASTRO:
CHAQUE COCKTAIL A ETE PENSÉ POUR REFLETER LE CARACTÈRE DES 12
SIGNES DU ZODIAQUE



INFOS PRATIQUES

CUISINE

PRODUITS FRAIS, FAIT MAISON

A EMPORTER

-10% POUR TOUTE COMMANDE À EMPORTER

MOYENS DE PAIEMENT

CARTE BLEUE, AMERICAN EXPRESS, VISA, EUROCARD/MASTERCARD, ESPÈCES,
PAIEMENT SANS CONTACT, TICKET RESTAURANT

HORAIRES

LUNDI ET MARDI DE 8H À 14H

MERCREDI À SAMEDI DE 8H À MINUIT

DIMANCHE FERMÉ

ADRESSE

97 GRANDE RUE CHARLES DE GAULLE
94130 NOGENT SUR MARNE
01 48 73 05 32

SUIVEZ NOUS

 @LE97RESTAURANT

 @LE97_RESTAURANT

 WWW.LE97RESTAURANT.COM