

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOJITO (16cl)	8,50
rhum blanc, citron vert, feuille de menthe, eau gazeuse	
T-Punch (8cl)	7,00
rhum blanc, sirop de sucre de canne, citron vert	
Caïpirinha (8cl)	7,00
cachaça, citron vert, sucre de canne	
Gin Fizz (16cl)	9,00
gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse	
Long Island (16cl)	11,00
vodka, gin, rhum blanc, cointreau, tequila, jus de citron, coca-cola	
Tequila Sunrise (20cl)	8,50
tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	
Americano maison (6cl)	6,50
martini rouge, martini blanc, campari	
Le Val Fleury (16cl)	9,50
gin, liqueur de passion, jus de fraise, schweppes	

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito (15cl)	7,00
sirop de mojito, citron vert, feuille de menthe, eau gazeuse	
Sunset (13cl)	6,00
sirop de mojito, jus d'orange, jus de fraise	
Bora-Bora (18cl)	7,50
jus d'ananas, jus de fruit passion, sirop de grenadine, jus de citron	
Dynamite (14cl)	6,50
sirop de fraise, sirop de mojito, redbull	
Val Fleury soft (16cl)	6,50
jus de pomme, jus de citron vert, carambar	

LES APERITIFS

Kir vin blanc (12cl)	4,30
Kir Royal (12cl)	9,50
Coupe de champagne (12cl)	9,00
Pastis	3,80
Campari, Martini, Suze, Porto, Muscat (5cl)	5,95
Americano Maison	6,50

LES ALCOOLS

J&B (4cl)	6,00
Jameson (4cl)	6,50
Glenfiddish 12 ans d'âge (4cl)	9,00
Jack Daniel's (4cl)	7,50
Bacardi (4cl)	6,00
Rhum blanc (4cl)	6,00
Rhum Ambré 7 ans d'âge (4cl)	6,50
Tequila (4cl)	6,00
Cachaça (4l)	6,00
Gin (4l)	6,00
Vodka (4cl)	6,00
Aperitifs composés (alcool + soft)	8,50

LES DIGESTIFS

GET 27	7,00
GET 31	7,00
Eau de vie de Poire	7,50
Cognac	8,50
Calvados	7,50
Armagnac	7,50
Manzana	7,00
Limoncello	7,00

Le Coin des Apéros :

• Planche de tapas du moment	8 €
• Planche de «Cochonnailles»	15 €
• Planche duo :	
charcuterie / fromages	15,50 €
• Le panier d'Accras de morue frits	3,50 €
• Le panier de Calamars à la romaine	4,00 €
• Le panier Oignons rings	4,00 €
• Bouchée de camembert pané	4,50 €

LES BIERES PRESSIONS

Heineken 25cl	3,20
Heineken 50 cl	6,00
Affligem 25 cl	4,20
Affligem 50 cl	7,90
Bière du moment (nous consulter)	
Panaché	3,50
Supplément sirop	0,50

LES BIERES BOUTEILLE

Fischer 33 cl	5,50
Desperados 33 cl	6,00
Edelweiss 33 cl	6,00
Pelforth Brune 33 cl	5,00
Buckler 25 cl (bière sans alcool)	3,90
Pelforth Radler 33 cl	4,00
Mort Subite 37,5 cl	8,00

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,90
Noisette	1,90
Café allongé	1,90
Expresso déca	2,00
Double expresso	3,10
Café crème	3,30
Cappucino	4,10
Café ou Chocolat viennois	4,10
Chocolat chaud	3,90

THÉS ET INFUSIONS SELECTION DAMMANN

Thé noir	3,20
Earl Grey	3,20
Thé vert	3,20
Jardin Bleu	3,20
Tilleul	2,90
Verveine	2,90
Camomille	2,90
Tilleul/Menthe	2,90

LES BOISSONS FRAICHES

Coca-cola, coca-cola light, coca-cola zéro (33cl)	3,80
Orangina 25 cl	3,80
Schweppes tonic, schweppes agrumes (25cl)	3,80
Ice Tea 25 cl	4,10
Jus de fruits PAGO 20 cl Orange, Pomme, Ananas, nectar abricot, Tomate, ACE, Pamplemousse, Tropical	4,30
Diabolo	3,50
Sirop à l'eau	2,00
Perrier 33 cl	4,10
Cacolac 20 cl	5,00
1/4 Vittel	2,80
Eau plate / Eau pétillante 50 cl	3,90
Eau plate / Eau pétillante 1l	5,60

Carte Brasserie Val Fleury

LES ENTRÉES

- Nos œufs « Mayo » 4,50 €
- Soupe glacée de tomates, chèvre frais au basilic 6,50 €
- Assiette de charcuterie fine du moment 7,00 €
- Petite salade fromagère : cromesquis de camembert pané, chèvre chaud, bleu d'auvergne 7,00 €
- La salade estivale au melon, jambon Serrano et feta 7,50 €
- ❖ **Bistronomie du Chef :**
 - Blanc de seiches grillées et son guacamole à la coriandre, velours de balsamique 8,00 €
 - Salade Tataki de bœuf grillé aller-retour en fines tranches, et ses condiments, sauce Yakitori 8,50 €

NOS GRANDES ASSIETTES

- Le Club Bacon *Val Fleury* : bacon ibérique, salade iceberg, tomates, oignons 13,00 €
- La grande salade Tataki de bœuf grillé aller-retour en fines tranches, et ses condiments, sauce Yakitori 16,00 €
- La grande salade fromagère : Cromesquis de camembert pané, chèvre chaud et bleu d'Auvergne 14,00 €
- La fameuse salade César du Val Fleury : Poulet, parmesan câpres, croûtons 15,00 €
- **Les Croques Val Fleury avec frites ou salade :**
 - . Croque-Monsieur 9 € / Croque-Madame 10 € / Croque-Saumon fumé 11 €
- **Les Omelettes avec frites ou salade :**
 - . Nature : 6 € / Fromage : 7,50€ / Jambon : 8 € / Jambon-Fromage : 8,50 €

NOS PLATS

Les incontournables de la brasserie :

- Le steak « jockey » avec œuf au plat (haché frais charolais 150gr), frites 11,50 €
- L'andouillette 5 A grillée, crème de moutarde à l'ancienne, frites 16,00 €
- Tartare de bœuf charolais (180 gr) au couteau, *la recette originale à préparer par vos soins, avec ou sans jaune d'œuf, et frites* 15,00 €
- Le Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare maison 14,00 €

Les burgers :

- Le Petit Cheeseburger : steak haché frais charolais 150gr, sauce cheddar, frites ou salade 11,00 €
- Burger Val Fleury : bœuf charolais 150 gr, sauce cheddar, bacon ibérique frites ou salade, 15,50 €
- Burger O-Fish : cabillaud frit, sauce tartare maison, frites ou salade 14,00 €

Ros grillades estivales :

- Basse côte de bœuf 350 gr, pommes de terre rates rôties, beurre à l'ail 16,00 €
- Magret de canard entier 350 gr, pommes de terre rates rôties, beurre à l'ail 17,00 €
- Bavette d'ailou 200 gr, pommes de terre rates rôties, beurre à l'ail 14,00 €
- + la pièce du Chef, selon le marché

Nos viandes sont accompagnées au choix d'une sauce gorgonzola ou sauce poivre,
Nos frites sont « fait maison ».

❖ **Bistronomie du Chef :**

- La pluma ibérique (meilleure pièce de viande du cochon) marinée et grillée, avec huile de cive aux sésames et riz basmati 17,00 €
- Filet de dorade à la plancha, salsa ananas, piment doux, accompagné de piperade 16,00 €
- Brochette de crevettes géantes snackées, wok de légumes, sauce thaïe 18,50 €

NOS DESSERTS MAISON

Notre Chef Pâtissière vous propose :

- Crème brûlée à la vanille Bourbon 6,00 €
- Crêpes au sucre : 3,50 € les 2 / sauce chocolat : 4 € les 2
Supplément chantilly : 0,50 €
- Carpaccio d'ananas frais et son sorbet mangue 7,00 €
- Mousse au chocolat blanc, tuile coco 6,00 €
- Gâteau chocolat brownie et sa glace macadamia 7,50 €
- Coupe de fruits rouges du moment et sorbet framboise 7,50 €
- Tiramisu au café 7,00 €
- Café ou Thé gourmand 7,00 €
- Assiette de fromages 7,00 €
- Faisselle au lait de vache de la Ferme de Viltain 4,50 €

NOS COUPES GLACÉES

D'un Maître Artisan Glacier

- La Dame Blanche 6,00 €
- Le Chocolat liégeois 6,00 €
- La Pêche Melba 7,00 €
- Le Café liégeois 6,00 €
- Le Colonel (alcoolisé) 7,50 €
- La coupe **VAL FLEURY** : glace caramel au beurre salé,
vanille Macadamia, brisures biscuits Oreo, sauce caramel et chantilly 7,50 €
- La coupe « Glaciale » : 2 boules menthe et chocolat noir suisse,
arrosé de Get 27, et Chantilly 7,50 €

Nos glaces et sorbets : Mangue, Fraise, Framboise, Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Citron vert, poire William, vanille macadamia, caramel beurre salé, choco-menthe

- 1 boule : 2,15 €
- 2 boules : 4,10 €
- 3 boules : 6,20 €
- Supplément Chantilly : 0,50 €



Les FORMULES de la BRASSERIE

« MENU EXPRESS Fleury » 13 €

Servi uniquement le midi du mardi au vendredi
(sauf jours fériés)

Avec 1 entrée Express + 1 plat Express

Demandez la composition à nos serveurs

« MENU Val Fleury »

Servi uniquement le midi du mardi au vendredi
(sauf jours fériés)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 16,50 €

Entrée + Plat + Dessert : 20,50 €

Les entrées :

Soupe glacée de tomates, chèvre frais au basilic
Nos œufs « mayo »
Entrée express

Les plats :

Steak « jockey » avec œuf au plat (haché frais charolais)
Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare maison
Plat du Menu Express

Les desserts :

Crème brûlée à la vanille
Carpaccio d'ananas frais et son sorbet mangue
La faisselle de Viltain

« Au Val Fleury Soir & Weekend » 26 €

Servi uniquement le soir et le weekend
Avec Apéritif : kir ou jus de fruit

Entrée

Soupe glacée de tomates, chèvre frais au basilic
Assiette de charcuterie fine du moment
Blanc de seiches grillées et son guacamole à la coriandre, velours de balsamique

Plat

L'andouillette 5 A grillée, sauce moutarde et frites
Bavette d'ailoyau 200 gr, rates rôties, beurre à l'ail
Burger O-Fish : cabillaud frit, sauce tartare maison

Dessert

Crème brûlée à la vanille
Carpaccio d'ananas frais et son sorbet mangue
Gâteau chocolat brownie et sa glace macadamia

« MENU ENFANTS » 10 €

(servi jusqu'à 10 ans)

Steak haché frais avec frites ou
Colin pané avec frites
Glace

Boisson (coca, limonade, jus d'orange, ¼ eau minérale)

Le Coin des Apéros :

- Planche de tapas du moment 8 €
- Planche de «Cochonnailles» 15 €
- Planche duo :
 - charcuterie / fromages 15,50 €
- Le panier d'Accras de morue frits 3,50 €
- Le panier de Calamars à la romaine 4,00 €
- Le panier Oignons rings 4,00 €
- Bouchée de camembert pané 4,50 €



« MENU CINEMA : L'instant Gourmand »

21 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Les entrées :

Nos œufs « Mayo »
Soupe glacée de tomates, chèvre frais basilic

Les plats :

Cheeseburger : steak haché frais charolais
sauce cheddar, frites ou salade
Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare

Les desserts :

Crème brûlée à la vanille
Carpaccio d'ananas frais et sorbet mangue

** Avec votre place de cinéma
aux Vrais Instants de l'Image à Gif*

« Le Brunch du Dimanche » 18,50 €

Servi uniquement le dimanche de 11h30 à 14h00

*Café ou chocolat chaud ou thé
Jus d'orange ou pamplemousse
Croissants
Œufs brouillés
Lard ibérique, saucisses, jambon blanc
Saumon fumé et toast, crème acidulée aux
herbes
Pot de rillettes du Mans
Fruits du moment*

Carte des Vins de la BRASSERIE

Coup de cœur : *Demandez le vin du moment à notre équipe ou consultez l'ardoise*

	le Verre (12 cl)	La Carafe (25 cl)	La Carafe (50 cl)	Bouteille (75 cl)
ROUGES				
Bordeaux AOP Château Normandin	3,50	7,00	14,00	21,00
Côtes du Rhône Village Château Saint-Jean	3,80	7,70	15,50	23,00
Côtes de Blaye AOP Château Les Faix	4,20	8,40	16,80	25,00
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP, Audebert	4,50	9,00	18,00	27,00
Mâcon AOP, Vignerons de Mancey	4,50	9,00	18,00	27,00
Bourgogne Pinot noir AOP, Domaine Voarick	5,70	11,40	22,50	34,00
Brouilly AOP, Château de Pierreux	6,00	12,50	25,00	37,00
Saint-Emilion AOP, Petit Fourney	6,50	13,40	26,80	40,00
Minervois, Domaine de Sirius	4,40	9,10	18,20	29,30
BLANCS				
Vin de Pays d'Oc, Chardonnay, Les Jamelles	3,50	7,00	14,00	21,00
Alsace, Gewurztraminer, AOP, Wolfberger "signature"	5,80	11,80	23,50	35,00
Quincy, AOP, Le Rimonet, Joseph Mellot	6,00	12,50	25,00	37,00
Chablis, AOP, Domaine Louis Moreau	7,00	14,00	28,00	42,00
ROSES				
Côtes de Provence, AOP, Le Clocher	3,60	7,50	14,70	22,00
CHAMPAGNE				
Louis Constant Brut	8,00			44,00
VINS DE COMPDIR				
Côtes du Rhône, Les Authentiques	2,50	5,00	7,50	
Provence Rosé, Les Authentiques	2,50	5,00	7,50	
Côtes de Duras, Les Authentiques	2,50	5,00	7,50	

+ La sélection du Caviste « La part des Anges » : nous consulter

RETROUVEZ NOUS SUR



Instagram

Val_Fleury91

*Vous êtes allergiques ?
Merci de nous interroger. Des informations
sur les allergènes à déclaration obligatoire
contenus dans les plats vous seront
transmises par le personnel du restaurant.*