



LA VIEILLE FONTAINE

Maisons-Laffitte

À PARTAGER

To Share

TARAMA TOBIKO WASABI ET TOAST 14
Wasabi tobiko tarama, toast

PIMIENTOS DE PADRON, LABNÉ, ZAATAR 12
Padron peppers, labneh, zaatar

MAÏS CRISPY, SAUCE TANDOORI 15
Crispy corn, tandoori sauce

CECINA DE LEON, PAN CON TOMATE 23
Cecina de Leon, tomato bread

6 HUÎTRES SPÉCIAL S N°3 27
6 Special S N°3 oysters

XISTORA À LA FLAMME, PAIN GRILLÉ 13
Xistora flame-grilled, toasted bread

ENTRÉES

Starters

FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE POIRE,
BRIOCHE 28
Duck foie gras, pear chutney, brioche

CEVICHE DE BAR, LAIT DE COCO-PONZU 22
Sea bass ceviche, coconut milk and ponzu

CHAIR DE TOURTEAU, POMME GRANNY, SATÉ 26
Crab meat, granny smith apple, satay

TOMATES ANCIENNES, BURRATA CRÉMEUSE 19
Heirloom tomatoes, creamy burrata

ŒUF MOLLET, PETITS POIS-CHORIZO, CROUTONS 18
Soft-boiled egg, peas and chorizo, croutons

SALADE CAESAR, VOLAILLE À LA BRAISE 24
Caesar salad, brasero chicken

SALADE DE QUINOA, GRENADE, AVOCAT, MANGUE,
TOMATES CONFITES 16
Quinoa salad, pomegranate, avocado, mango, confit tomatoes

COUTEAUX À LA PLANCHA XIPISTER,
TOMATES CUISINÉES 15
Razor clams a la plancha Xipister, stewed tomatoes

PLATS

Main courses

FILET DE BŒUF À LA BRAISE ET SON JUS,
BELLE PURÉE 44
Grilled beef fillet, jus, creamy mashed potatoes

TATAKI DE THON AU SÉSAME, POUSSE D'ÉPINARD
« YUZU-TRUFFE » 26
Sesame tuna tataki, baby spinach, yuzu-truffle

AUBERGINE CONFITE À LA FLAMME, FÈVES,
TOMATES, OLIVE 24
Flame-confit eggplant, broad beans, tomatoes, olives

SEICHE SAUTÉE À L'HUILE D'OLIVE, AUBERGINES
CONFITES, FÈVES, CHORIZO 25
Sautéed cuttlefish, confit eggplant, broad beans, chorizo

SUPRÊME DE VOLAILLE, MORILLES AU JUS,
PETITS POIS 33
Chicken supreme, morels jus, peas

CABILLAUD CUIT À LA PLANCHA, PETIT ÉPEAUTRE,
VIERGE DE COURGETTE 28
Plancha-cooked cod, spelt, zucchini vierge sauce

SECRETO DE COCHON IBÉRIQUE, CONDIMENT
AIL NOIR-BALSAMIQUE « PIPERADE » 29
Iberian pork secreto, black garlic-balsamic condiment,
piperade tomatoes

POULPE GRILLÉ À LA BRAISE, HOUMOUS DE POIS
CHICHE, SAUCE CHIMICHURRI 34
Grilled octopus, chickpea hummus, chimichurri sauce

GARNITURES

Sides

PURÉE DE POMME DE TERRE 8
Mashed potatoes

SALADE DE POUSSES D'ÉPINARDS 8
Baby spinach salad

POMMES PAILLES 8
Shoestring fries

SALADE DE TOMATES 8
Tomato salad

AU BRASERO, À PARTAGER

At the brasero, to share

BAR ENTIER GRILLÉ, SAUCE BEURRE BLANC 120
Whole grilled sea bass, beurre blanc sauce

CÔTE DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE 150
Beef rib, béarnaise sauce

CÔTE DE VEAU AUX MORILLES 115
Veal chop, morels

(2 GARNITURES AU CHOIX)
(2 sides of your choice)

DESSERTS

Desserts

FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE 17
Chocolate fondant, vanilla ice cream

NUAGE COCO, SORBET MANGUE 14
Coconut cloud, mango sorbet

FRAISIER «MAISONS-LAFFITTE 2026» 14
Strawberry cake "Maisons-Laffitte 2026"

LA GRANDE MADELEINE À PARTAGER, NOISETTE, CAMEL DORÉ ET CRÈME DIPLOMATE 25
The Grande Madeleine to share, hazelnut, golden caramel and diplomat cream

GLACE À L'ITALIENNE MAISON, CAMEL, NOISETTE, COULIS DE FRUIT ROUGE 14
House-made Italian ice cream, caramel, hazelnut, red fruit coulis

CRÊPES SUZETTE «FLAMBÉES DEVANT VOUS» 16
Crêpes Suzette flambéed at your table



LA VIEILLE FONTAINE
Maisons Laffitte