

Entrées

Trio de saumon et sa fraîcheur tartare, fumé, rillettes, guacamole et crème de citron	11
Crottin de Chavignol au miel sur nid de roquette *	9
Mozzarella di bufala balsamique de Modène, huile d'olive et tomates cerises *	9
Salade Périgourdine	12
salade, foie gras de canard maison, magret de canard fumé, gésier de canard confit et toasts tièdes	
Carpaccio de bœuf lamelles de cornichons et champignons de Paris, copeaux de parmesan, huile d'olive, basilic	10
Foie gras de canard maison au miel, Porto et Armagnac et toasts tièdes (formule +3€) **	11
Escargots de Bourgogne et son beurre persillé	les 6 * 6 les 12 10
Salade de gésiers de canard *	8.5

Poissons

Duo de Saint-Jacques et gambas au piment d'Espelette riz pilaf	18
Pavé de saumon rôti beurre monté citronné, tagliatelles	16
Tartare de saumon aux fines herbes pois gourmands et tomates cerises *	16
Gambas rôties flambées au Cognac	18
Saint-Jacques poêlées au beurre persillé (formule +3€) **	18

Viandes

Escalope Milanaise panée	13.5
Escalope aux champignons tagliatelles	14
Osso Buco à la Milanaise riz *	14
Involtni à la Romana penne (formule +3€) **	17

Grillades

La pièce du Borsalino entrecôte XXL (+/-500g)	21
Entrecôte (+/-300g) *	16
Côte de bœuf (+/-1,3kg), pour 2 ou 3 personnes, pommes sarladaises	46
Picanha à volonté (sur commande) sauce aioli et sauce tartare maison, salade et frites	Par personne 22

Garniture salade ou frites ou haricots verts
Supplément sauces maison tartare, aioli, poivre, Gorgonzola, échalote +1.5

Pâtes

Spaghettis à la Bolognaise *	9
Tagliatelles à la Carbonara crème fraîche, lardons, œuf	9.5
Tagliatelles au saumon *	10
Penne alla Puttanesca huile d'olive, anchois, câpres, tomates, ail, olives, piment *	9.5
Spaghettis all' Amatriciana tomates fraîches, lardons, oignons, huile d'olive, ail, basilic frais *	9.5
Penne aux quatre fromages *	9.5

Nous demandons à notre aimable clientèle de nous signaler avant la prise de commande toute allergie.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Pizza

Borsalino tomate, mozzarella, lardons, chorizo, champignons, œuf, origan *	10.5
Al Tonno tomate, mozzarella, thon, œuf, origan *	10
Oriental tomate, mozzarella, poivrons, merguez, œuf, origan *	10
Norvégienne tomate, mozzarella, saumon, crème fraîche *	11
Calzone (soufflé) tomate, mozzarella, jambon, œuf *	9.5
Quatre Fromages tomate, mozzarella, Gorgonzola, Camembert, chèvre, origan *	10
Bologna tomate, mozzarella, viande hachée, œuf, origan *	10
Parma tomate, mozzarella, jambon d'Italie, Gorgonzola, roquette, tomates cerises*	12
Napolitaine tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan *	9.5
Régina tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan *	9.5
Rubino tomate, mozzarella, pomme fruit, Gorgonzola, oignons*	11
Margarita tomate, mozzarella, olive, origan *	9
Quatre Saisons tomate, mozzarella, jambon, champignons, tomates cerises, roquette, origan *	10
Pescatore tomate, moules, calamar, crevettes, ail, persil *	11

Formules

L'EXPRESS 14€50

servie uniquement le midi
du lundi au vendredi, hors jours fériés

Buffet d'entrée à volonté

+ Plat du jour au choix

ou Pâtes au choix

ou Pizza au choix (supplément +3€)

+ Vin 25cl

MENU ENFANT 8€00

enfant de -12 ans

Steak haché viande fraîche ou Nuggets frais
servi avec frites, pâtes ou haricots verts

+ Glace 2 boules

ou Mousse au chocolat

ou Crème caramel

+ Eau minérale, Soda 25cl

ou Jus de fruit 25cl

LA BORSALINO 20€50

Salade de gésiers ou 6 Escargots

ou Tomates mozzarella

+ Entrecôte ou Saumon au beurre blanc

ou Pizza au choix ou Pâtes au choix

+ Dessert au choix

LA GOURMANDE

Entrée* + Plat* ou Plat* + Dessert* 19€50

Entrée* + Plat* + Dessert* 27€00

Selon sélection signalée par *

** supplément formule +3€

Nous demandons à notre aimable clientèle de nous signaler avant la prise de commande toute allergie.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Carte des Vins

Blancs

Portugal, Vinho Verde DOC Aveleda <i>Frais, léger et citronné.</i>	37,5cl	75cl
Italie, Orvieto Classico DOC La Carraia <i>Belle minéralité volcanique, notes de pomme.</i>	-	17
Bourgogne Côte Châlonnaise AOC Chardonnay "Millebuis" <i>Tendre et plein, délicatement toasté.</i>	12	21
Sancerre AOC Les Broux <i>Bien sec, vif et long en bouche, au nez de pamplemousse.</i>	-	24

Rosés

IGP Méditerranée Ponton n°7 <i>Léger, frais et croquant.</i>	37,5cl	75cl
Côtes de Provence AOC Celliers de Ramatuelle <i>Souple, frais et fruité.</i>	8.5	16
Côtes de Provence AOC La Source Gabriel <i>Frais et velouté comme une pêche.</i>	-	22
Italie, Bardolino Charetto D.O.C Terre di Verona <i>Structuré, gourmand et fruité, à la robe rose fuschia assez pâle.</i>	8.5	18
Portugal, Lancers Azeitão	-	16

Rouges

Bordeaux AOC Chapelle de Brivazac <i>Des tannins croquants, nez de fruits rouges frais, de cerise.</i>	37,5cl	75cl
Bourgueil AOC Prestige et Tradition <i>Frais et croquant, nez de bois de ronce.</i>	50cl 10	17
Côtes de Bourg AOC Château de Barbe <i>Charnu et enrobé, nez de cassis.</i>	9.5	18
Côtes du Rhône-Villages AOC Domaine de la Renjarde <i>Plein, rond et velouté fruit rouge et truffe blanche.</i>	-	19
Brouilly AOC Château de Corcelles <i>Gourmand et fruité, nez de baies rouges.</i>	12.5	19 Bio
Saint-Estèphe AOC Château Beau Site Haut-Vignoble <i>Dense et charpenté, nez boisé, notes balsamiques.</i>	12	22
Haut-Médoc AOC Château d'Arcins	-	36
Italie, Valpolicella DOC Bertani <i>Souple et frais, nez de cerises et de kirsch.</i>	-	28
Italie, Sicilia DOC Nero d'Avola, Principi di Butera <i>Riche et plein, nez de fruits confits et d'épices.</i>	10	19
Italie, Chianti Classico DOCG Terre del Palio <i>Des tannins soyeux, nez de boisé de cèdre.</i>	-	24.5
Italie, Barbera d'Alba DOC Marchesi di Barolo Ruvei <i>Nez de griotte, de framboise, tannins veloutés.</i>	-	22
Portugal, Vinho Regional Alentejano Monte Velho, Esporão	-	32
	-	18

Vins en Pichets

Vino da Tavola Vernini	rouge, blanc ou rosé	25cl	50cl
		3.5	6

Boissons Chaudes

Café	1.9	Cognac, Armagnac 4cl	5
Thé, Infusion, Cappuccino	2.5	Eau de Vie 4cl	5
Irish Coffee	8.5	Sélection de digestifs 4cl	8

Digestifs

Bio Vin biologique

Prix nets en euros, taxes et service compris.

A&A / tél. 01.80.81.50.90 / Droits Réservés / 2018-08



Apéritifs

Cocktail maison 12cl	5
Americano maison 12cl	6
Coupe de Champagne aoc 14cl	7
Kir Royal 14cl	7
Apéritif de marques 5cl, Ricard 2cl	3.5
Kir au vin blanc 14cl	3.5
Gin Tonic, Whisky Coca, Cuba Libre 4cl d'alcool	6.5

Whiskies

J&B 4cl	6
Jack Daniel's 4cl	7
Whisky pure malt selon arrivage 4cl	7

Boissons Fraîches

Evian, Badoit, San Pellegrino	50cl 3	100cl 4.5
Coca-Cola 33cl, Orangina, Schweppes, Jus de fruits 25cl		3

Bières

Bouteille	Pression	25cl	50cl
Heineken 25cl	3.5	3	-
		4	7

À Partager

Les Ardoises 2 à 4 personnes 15€00

Portugaise (Race Bisaro) / Espagnol (Ibérique)

Assortiment Latin (Italie, Espagne, Portugal)

Supplément tranche de foie gras nature ou au piment d'Espelette +5€00

Le Convivial crevettes au piment d'Espelette

Sardinillas petites sardines à l'huile d'olive ou à la tomate

Beignets Portugais (4 pièces) 1€50 la pièce

Prix nets en euros, taxes et service compris.

LE BORSALINO

126 rue Edouard Vaillant - 95870 Bezons - Tél. 01 30 76 31 89 - www.restaurantborsalino.com

