

BRASSERIE DU MUSÉE



2, PLACE GAMBETTA – 78000 VERSAILLES - TÉL. : 01 30 24 64 09
HORAIRES : 08H00 – 19H00
WIFI INVITÉ : LIVEBOX BE70 - MDP : BDMUSEE78



BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

<i>Coca-Cola</i>	33cl	5,00€
<i>Coca-Cola</i> SANS SUCRES	33cl	5,00€
<i>Coca-Cola</i> CHERRY	33cl	5,00€
FANTA ORANGE	25cl	5,00€
Sprite	25cl	5,00€
fuzetea THÉ PÊCHE	25cl	5,00€
TROPICO	25cl	3,90€
MONSTER	50cl	7,00€
POWERADE	50cl	7,00€
JUS DE FRUITS - JUS DE DÉGUSTATION ALAIN MILLIAT <i>Orange, ananas, pommes, pamplemousse, fraise, abricot</i>	25cl	6,00€
SCHWEPES INDIAN TONIC, AGRUM', LEMON, GINGER ALE	25cl	5,00€
ORANGINA	25cl	5,00€
ORANGE OU CITRON PRESSÉ(E)		6,50€
PERRIER	25cl	5,50€
CIDRE BIO		6,50€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

CAFÉS MAISON RICHARD

CAFÉ & DÉCAFÉINÉ 100 % ARABICA PERLE NOIRE COFFEE AND DECAFFEINATED	2,50€
NOISETTE EXPRESSO WITH MILK	2,50€
DOUBLE CAFÉ, CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT CHAUD LARGE COFFEE, COFFEE WITH CREAM, HOT CHOCOLATE	5,00€
CAPPUCCINO, CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS CAPPUCCINO, VIENNESE COFFEE OR CHOCOLATE	5,50€
MOKACCINO	7,00€
THÉS COMPTOIRS RICHARD <i>Earl Grey, fruits rouges, thé vert, thé vert à la menthe, breakfast</i> <i>Earl Grey, red fruits, green tea, green tea with mint, breakfast tea</i>	4,50€

THÉ DE DÉGUSTATION BIO

Citron menthe, pêche verveine

INFUSIONS <i>Verveine, verveine-menthe, camomille / Verbena, verbeina-mint, chamomile</i>	4,50€
SUPPLÉMENTS LAIT, TRANCHE DE CITRON SUPP MILK, SLICE OF LEMON	0,50€

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

	50cl	100cl
VITTEL, SAN PELLEGRINO	5,00€	8,50€
PERRIER FINES BULLES		8,50€
SUPPLÉMENT SIROP		+ 0,50€



Selon disponibilité en point de vente

LE MOMENT PRESSION DRAUGHT BEERS

	25cl	50cl
1664	5,00€	9,00€
GRIMBERGEN BLANCHE OU ROUGE	5,50€	10,00€
LEFFE BLONDE	5,50€	10,00€
LA BÊTE	5,50€	10,00€

BIÈRES BOUTEILLE BOTTLED BEERS

HEINEKEN, KRONENBOURG SANS ALCOOL	25cl	6,00€
DESPERADOS	33cl	7,00€
CORONA	35,5cl	7,00€

APÉRITIFS / APERITIVES

CHAMPAGNE	coupe 12cl	9,00€
CAMPARI	4cl	5,50€
RICARD, PASTIS 51	4cl	5,00€
SUZE	4cl	5,00€
PORTO, PINEAU, MUSCAT	5cl	5,00€
MARTINI ROSSO, BIANCO, ROSATO	5cl	5,50€
KIR VIN BLANC – Crème cassis, mûre, pêche, framboise	12cl	5,00€
KIR ROYAL – Crème cassis, mûre, pêche, framboise	12cl	10,00€
AMERICANO	6cl	10,00€

WHISKYS

	4cl	8cl
J&B	7,00€	13,90€
FOUR ROSES, JAMESON	8,00€	15,90€
CHIVAS REGAL 12 ANS, JACK DANIEL'S	8,00€	15,90€

ALCOOLS & LIQUEURS ALCOHOLS & LIQUORS

	4cl	8cl
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	8,00€	15,90€
VODKA, GIN, CALVADOS BUSNEL	8,00€	15,90€
EAU-DE-VIE POIRE, FRAMBOISE	8,00€	15,90€
MALIBU, BAILEYS, GET 27, GET 31	8,00€	15,90€
TEQUILA OLMECA REPOSADO	8,50€	16,90€
COGNAC MARTELL VSOP	9,00€	18,00€
VODKA GREY GOOSE	12,00€	22,00€

MOJITOS

MOJITO	17cl	10,00€
<i>Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier</i>		
MOJITO XXL	37cl	17,00€
<i>Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier</i>		
MOJITO ROYAL	12cl	12,00€
<i>Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, champagne</i>		

COCKTAILS

SPRITZ	17cl	10,00€
<i>Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange</i>		
AMERICANO MAISON	12cl	10,00€
ST-GERMAIN SPRITZ	20cl	15,00€
EXPRESSO MARTINI	15cl	12,00€
CUBA LIBRE	17cl	10,00€
TEQUILA SUNRISE	25cl	10,00€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX
POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

À LA CARTE

PIZZAS

Margarita 12,00€

Tomate, fromage, origan. Tomato, cheese, oregano

Giorgio 12,50€

Tomate, fromage, épaule, origan. Tomato, cheese, ham, oregano

Reine 13,00€

Tomate, fromage, épaule, champignons, œuf, origan. Tomato, cheese, ham, mushrooms, egg, oregano

Quatre fromages 15,00€

Tomate, chèvre, bleu, mozzarella, camembert. Tomato, goat cheese, blue cheese, mozzarella, camembert

Calzone 15,90€

Tomate, fromage, épaule, crème, jaune d'œuf, origan. Tomato, cheese, ham, cream, egg yolk, oregano

Napolitaine 13,90€

Tomate, fromage, anchois, câpres, olives, origan. Tomato, cheese, anchovy, salad, onions, oregano

Parisienne 13,50€

Tomate, fromage, jambon de pays, salade, oignons, origan. Tomato, cheese, country ham, salad, onions, oregano

Vendetta 13,50€

Tomate, fromage, lardons, oignons, œuf, origan. Tomato, cheese, diced bacon, onions, egg, oregano

Louis XIV 16,00€

Tomate, fromage, Saint-Jacques, saumon, crème fraîche, persillade. Tomato, cheese, scallops, salmon, fresh cream, parsley

Américaine 13,50€

Tomate, double fromage, chorizo, origan. Tomato, double cheese, chorizo, oregano

À LA FRANÇAISE / FRENCH STYLE

Omelette nature 11,00€

Plain - Gluten free

Omelette, frites, salade

Omelette, french fries, salad

Omelette mixte jambon et fromage 12,00€

Mixed, ham and cheese - Gluten free

Omelette fromage 11,00€

Cheese - Gluten free

Omelette jambon 11,00€

Ham - Gluten free

Omelette forestière 13,90€

Pommes de terre, champignons, lardons, oignons. Potatoes, mushrooms, diced bacon

Croque-monsieur 12,90€

Au pain de campagne, frites, salade. Toasted ham and cheese sandwich with country bread, french fries, salad

Croque-madame 13,90€

Au pain de campagne, frites, salade. Toasted ham and cheese sandwich with country bread and egg on top, french fries, salad

ENTRÉES / STARTERS

Soupe du jour 8,00€

Œuf mayonnaise 5,00€

Hard-boiled egg, mayonnaise

Œuf mayonnaise à l'huile de truffe 7,00€

Hard-boiled egg, mayonnaise with truffle oil

Filet de hareng pommes à l'huile 7,00€

Herrings filets potatoes in oil

Avocat crevettes 7,00€

Avocado with prawns

Bloc de foie gras 12,00€

Compote d'oignons, tomates confites, sauce gastrique. Toasts Block of foie gras, onions compote, candied tomatoes, toasts

Gros escargots de Bourgogne x6 8,00€

x12 14,00€

Burgundy snails

Assiette de charcuterie 10,00€

Cold cuts dish

PÂTES / PASTA

Linguine à la bolognaise 12,90€

Linguine bolognese sauce

Linguine 4 fromages 14,90€

Linguine 4 cheese linguine

Linguine carbonara 12,90€

Linguine carbonara sauce

Lasagne à la bolognaise 13,90€

Lasagna bolognese sauce

Pasta jambon huile de truffe 16,90€

Paste, ham, with truffle oil

SALADES / SALADS

Salade parisienne 13,90€

Jambon blanc, emmental, tomates, œuf dur, salade, vinaigrette. Ham, emmental cheese, tomatoes, hard-boiled egg, salad, vinaigrette sauce

La Niçoise gluten free 14,90€

Salade, tomates, riz, thon, anchois, olives. Salad, tomatoes, rice, tuna, anchovies, olives

Salade César 14,90€

Émincé de poulet, croûtons, copeaux de parmesan, salade, sauce César. Shredded chicken, croûtons, grated parmesan, salad, Cesar sauce

Poke bowl poulet 15,90€

Émincé de poulet, riz, avocat, carottes râpées, concombre, tomates, salade. Shredded chicken, rice, avocado, grated carrots, cucumber, tomatoes, salad

Poke bowl saumon 16,90€

Saumon, riz, avocat, carottes râpées, concombre, tomates, salade. Salmon, rice, avocado, grated carrots, cucumber, tomatoes, salad

Poke Vegggie 14,90€

Avocat, carottes râpées, concombre, tomates, salade. avocado, grated carrots, cucumber, tomatoes, salad

PLATS GARNIS / DISHES

Faux-filet, salade 19,90€

Beef rigged loin, french fries, salad

Belle entrecôte, frites, salade 29,90€

Beef rigged loin, french fries, salad. Prix selon le cours du marché - À demander aux serveurs

Pavé de saumon, riz 16,90€

Slab of wild salmon, wild

Tartare classique, cru ou poêlé 15,90€

Gluten free. Viande hachée 150gr environ, assaisonnement maison, frites et salade.

Classic tartar, raw or pan-seared, Minced steak 150g approx, homemade sauce, french fries, salad

Suprême de poulet jaune rôti 14,90€

Frites, salade, mayonnaise Gluten Free. Roasted chicken, french fries, salad

Original Fish and Chips 15,90€

Chips, poisson frit en chapelure, sauce tartare, salade, frites. Fried breaded fish, tartare sauce, salad, french fries

BURGERS ☺ / HOMEMADE BURGERS

Original Burger

1 steak 15,90€

Double steak 18,90€

Steak haché de bœuf, bacon, cheddar, oignons, tomates, salade, frites, sauce burger. Minced beef steak, bacon, cheddar, onions, tomatoes, salad, french fries, burger sauce

Chicken burger

1 Steak 15,90€

Filet de poulet pané, cheddar, oignons, tomates, salade, frites, sauce burger. Breaded chicken fillet, cheddar, onions, tomatoes, salad, french fries, burger sauce

Farandole de fromages 8,50€

Cheeses farandole

DESSERTS

6,90€

Tiramisu café

Crème brûlée

Panna cotta coulis du moment

Crème caramel

Tarte du moment

La fameuse mousse au chocolat de la BDM

Salade de fruits

Café ou thé gourmand 9,90€

Demandez notre carte des glaces

Ask for our Ice creams menu

COCKTAILS SANS ALCOOL NON ALCOHOLIC COCKTAILS

VIRGIN MOJITO 17cl 9,00€
Menthe fraîche, sucre, jus de citron, soda

SÉLECTION DE VINS WINES LIST

ROUGES / RED WINES	Verre 14cl	Bacchus 28cl	Pichet 50cl
HAUT BRIGNOT AOC HAUT-MÉDOC	5,50€	10,00€	16,50€
CÔTE-DE-BROUILLY AOC NOËL BRIDAY	5,50€	10,00€	16,50€
CÔTES-DU-RHÔNE LES 3 GARÇONS BIO	5,50€	10,00€	16,50€
CABERNET SAUVIGNON – CALIFORNIEN	5,50€	10,00€	16,50€

BLANCS / WHITE WINES	Verre 14cl	Bacchus 28cl	Pichet 50cl
SAUVIGNON SAINT CLAIR PAYS D'OC	5,50€	10,00€	16,50€
CHARDONNAY IGP PAYS D'OC	5,50€	10,00€	16,50€
SANCERRE AOC PASCAL JOLIVET	7,00€	13,00€	20,00€

ROSÉS / ROSE WINES	Verre 14cl	Bacchus 28cl	Pichet 50cl
CÔTES-DE-PROVENCE AOC	5,50€	10,00€	16,50€
SANCERRE AOC PASCAL JOLIVET	7,00€	13,00€	20,00€

BOUTEILLES / BOTTLES

ROUGES / RED WINES	
CABERNET SAUVIGNON — CALIFORNIEN	25,00€
CÔTES-DU-RHÔNE LES 3 GARÇONS BIO	25,00€
HAUT-MÉDOC AOC VICTORIA II	27,00€
GRAVES CHÂTEAU MADEROT AOC	26,00€
CÔTES-DE-BOURG AOC CHÂTEAU ESCALETTE BIO	25,00€
GAILLAC AOC CHÂTEAU DE SAURS BIO	25,00€
SAINT-ÉMILION AOC CHÂTEAU PRÉMERAIN	28,00€
BROUILLY AOC LES PAS PERDUS ZÉRO SULFITE	24,00€
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE	29,00€
LALANDE DE POMEROL CHÂTEAU LE JARD	29,00€

BLANCS / WHITE WINES	
MONTAGNY BOURGOGNE AOC	25,00€
CHABLIS AOC LAROCHE	33,00€
CÔTES-DU-RHÔNE LES 3 GARÇONS BIO	22,00€
SANCERRE AOC PASCAL JOLIVET	30,00€
POUILLY-FUISSÉ LES GAVOUILLES AOC	33,00€

ROSÉS / ROSE WINES	
CÔTES-DE-PROVENCE AOC ROMAIN DESBASTIDES, MAÎTRES-VIGNERONS DE SAINT-TROPEZ	25,00€
CÔTES-DE-PROVENCE AOC MINUTY, PRESTIGE	30,00€
BANDOL CHÂTEAU DE FONT VIVE	30,00€
SANCERRE AOC PASCAL JOLIVET	30,00€

CHAMPAGNES	Coupe 12cl	Btle 75cl
MAISON PHILIPPE MIGNON	9,00€	60,00€
DU MOMENT	-	80,00€
RUINART BRUT	-	90,00€
RUINART BLANC DE BLANCS, ROSÉ	-	110,00€

◆ PLAT DU JOUR ◆ DISH OF THE DAY

VOIR ARDOISE
SEE SLATE

◆ MENU ENFANT ◆ CHILDREN MENU (-10 ANS)

Poulet crispy, frites
Chicken crispy, french fries,
+ Glace surprise
Surprise ice cream

+ 1 soft 15cl
ou jus 15cl
ou sirop 15cl
1 soft or juice or syrup

12,00€

◆ MENU MIDI ◆ HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

Entrée + Plat
ou

Plat + Dessert
17,90€

Entrée + Plat + Dessert
23,90€

Œuf mayonnaise
ou assiette de crudités
ou pâté de campagne

Plat du jour
ou pâtes du jour
ou pizza Reine

Salade de fruits
ou mousse au chocolat
ou tiramisu



BRASSERIE DU MUSÉE

2, PLACE GAMBETTA – 78000 VERSAILLES - TÉL. : 01 30 24 64 09 - RCS : 522622588

*Vraiment magique

**LES TARIFS APPLIQUÉS SONT DES TARIFS TTC. SERVICE INCLUS. MONTANT MINIMUM
CARTE BANCAIRE : 16,00€. LES PLATS FAITS MAISON SONT ÉLABORÉS SUR PLACE
À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.**

Monster Energy® : teneur élevée en caféine. Déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes ou allaitantes, aux personnes sensibles à la caféine (29mg/100ml). Consommer de façon responsable dans le cadre d'une alimentation équilibrée et un mode de vie sain.

En Europe, les formules Fanta et Sprite peuvent varier d'un pays à l'autre : rdv sur Fanta.fr et Sprite.tm.fr pour découvrir les formules françaises.
Coca-Cola Europacific Partners France SAS - Issy-les-Moulineaux - RCS Nanterre 343 683 016. © 2024 The Coca-Cola Company. Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre et Coca-Cola cherry, la Bouteille Centour sont des marques déposées de The Coca-Cola Company.
© 2024 DP Beverages. Fuzi, Tea est une marque déposée de DP Beverages. © 2024 Tropicco SAS. Tropicco est une marque déposée de Tropicco SAS. © 2024 Monster Beverage Company. Monster Energy® et sont des marques déposées par Monster Energy Company.