



# *Le Soubise*



**Menu en ligne**

**Service continu**



16 Place Charles de Gaulle  
78100 Saint Germain en Laye  
Ouvert 7/7 de 6h à 1h

**01 34 51 04 39**

## Apéritifs

|                     |      |                     |     |
|---------------------|------|---------------------|-----|
| Kir au vin blanc    | 4.9  | Ricard, Pastis      | 4.9 |
| Kir Royal           | 10.0 | Salers, Suze        | 4.9 |
| cassis, mûre, pêche |      | Campari             | 4.9 |
| Américano           | 8.9  | Martini rouge/blanc | 4.9 |
| Apérol spritz       | 10.0 | Porto rouge/blanc   | 4.9 |

## Bières Pression Draught Beers

|                                           | 25cl | 50cl |
|-------------------------------------------|------|------|
| Bière du Mois                             | 4.9  | 8.9  |
| Monaco (Grenadine, pêche, Fraise, Citron) | 4.9  | 8.9  |
| 1664 blanche (France) 5.0°                | 5.2  | 9.5  |
| 1664 blonde (France) 5.5°                 | 5.2  | 9.5  |
| Grimbergen blonde (Belgique) 6.7°         | 5.5  | 9.5  |
| La bête blonde (France) 8.0°              | 5.5  | 9.5  |
| Brooklyn IPA blonde (Etats-unis) 6.9°     | 5.5  | 9.5  |
| Picon bière                               | 5.5  | 9.5  |
| La bête rouge (France) 8.0°               | 5.5  | 9.5  |

## Bières Bouteilles Beers Bottles

|                  |          |                            |          |
|------------------|----------|----------------------------|----------|
| Desperados       | 33cl 6.5 | Heineken 0.0 (sans alcool) | 33cl 6.0 |
| Tripel Karmeliet | 33cl 7.0 | Pelforth Brune             | 33cl 6.5 |

### Les Bulles

|                   | Coupe 9cl | btle 75cl |
|-------------------|-----------|-----------|
| Prosecco          | 7.5       | 40.0      |
| Chassenay d'Arce  | 11.0      | 75.0      |
| Ruinart Brut      | 13.5      | 90.0      |
| Ruinart Millésimé |           | 120.0     |

La maison n'est pas responsable des objets oubliés, perdus ou volés dans l'établissement  
Prix net en euros, service inclus. les chèques ne sont pas acceptés, Majoration de 0.5€ après 22h  
Net prices in euros, service and taxes included. 0.5 € surcharge after 10pm

# Vins Wines

## Blancs White

verre 14cl    pot 50cl    btle 75cl

|                                                                       |     |      |      |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|------|------|
| Chardonnay IGP Pays d'OC<br>Vigne Antique                             | 4.9 | 16.9 | 25.5 |
| Coteaux de l'Auxois IGP<br>Pinot gris Simonnet-Febvre                 | 6.5 | 23.0 | 33.0 |
| Petit Chablis AOC<br>Jean Marc Brocard                                | 7.5 | 26.5 | 37.0 |
| Bourgogne Chardonnay AOC<br>Clos de Saint Germain domaine de Rochebin | 7.9 | 26.9 | 38.0 |
| Pouilly Fumé AOC<br>Domaine Barrilot                                  | 8.2 | 28.0 | 40.0 |
| IGP Côtes de Gascogne (Moelleux)<br>tariquet les premieres grives     | 7.2 | 25.5 | 36.0 |

## Rosés Rosé

verre 14cl    pot 50cl    btle 75cl

|                                                           |     |      |      |
|-----------------------------------------------------------|-----|------|------|
| Cinsault IGP Pays d'OC<br>Vigne antique                   | 4.9 | 16.9 | 25.5 |
| Gris d'Argens IGP Var<br>Souvenir du Var                  | 5.9 | 19.9 | 29.0 |
| Côteaux d'Aix en Provence AOC<br>domaine de la cadenièrre | 7.2 | 25.5 | 36.0 |

## Rouges Red

verre 14cl    pot 50cl    btle 75cl

|                                                 |     |      |      |
|-------------------------------------------------|-----|------|------|
| Merlot IGP Pays d'OC<br>Vigne antique           | 4.9 | 16.9 | 25.5 |
| Côtes du Rhône AOC<br>Caprice d'Antoine, Ogier  | 5.9 | 19.9 | 29.0 |
| Saint Amour AOP<br>Cadole du Chapitre           | 6.9 | 23.9 | 35.0 |
| Chinon AOC<br>Ampoules Frères Marchesseau       | 7.2 | 25.5 | 36.0 |
| Bourgogne Pinot Noir AOC<br>Domaine de rochebin | 7.9 | 26.9 | 38.0 |
| Pic Saint Loup AOP<br>Esprit sauvage            | 7.9 | 26.9 | 38.0 |
| Haut Médoc AOC<br>Esprit de Doyac               | 8.2 | 28.0 | 40.0 |

## Entrées Starters

|                                                       |                                          |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Terrine de campagne                                   | 7.9                                      |
| Farm house pork paté                                  |                                          |
| Croustillant de chèvre chaud et tomates               | 8.9                                      |
| Crispy hot goat cheese with candied tomatoes          |                                          |
| Gravlax de saumon                                     | 9.9                                      |
| Marinated salmon                                      |                                          |
| Boule de Burrata, tomates fraîches et confites, pesto | 9.9                                      |
| Burrata, candied and fresh tomatoes, pesto            |                                          |
| Foie gras de canard Maison, chutney de figues         | 17.5                                     |
| Homemade duck foie gras                               |                                          |
| Escargots de bourgogne                                | (servis par 6) Snails served by 6 10.9   |
|                                                       | (servis par 12) Snails served by 12 16.9 |

## Buffet Chaud Snacks

|                                                                                          |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Omelette à la ciboulette, frites et salade                                               | 13.5 |
| Chives omelette, french fries and salad                                                  |      |
| Omelette mixte (jambon, fromage) frites et salade                                        | 14.5 |
| Ham and cheese omelette, french fries and salad                                          |      |
| Croque-Monsieur pain bruschetta, frites et salade                                        | 13.5 |
| jambon, emmental                                                                         |      |
| Toasted ham and cheese sandwich, french fries and salad                                  |      |
| Croque-Madame pain bruschetta, frites et salade                                          | 14.5 |
| jambon, emmental, oeuf au plat                                                           |      |
| Toasted ham and cheese sandwich, fried egg, french fries and salad                       |      |
| Croque-Italien pain bruschetta, frites et salade                                         | 14.5 |
| jambon, tomates, mozzarella, basilic                                                     |      |
| Toasted ham and cheese with tomatoes, mozzarella and fresh basil, french fries and salad |      |
| Croque-Seguin pain bruschetta, frites et salade                                          | 14.5 |
| jambon, tomates, chèvre, herbes de provence                                              |      |
| Toasted ham and cheese with goat cheese, tomatoes, herbs, french fries and salad         |      |

## Salades Gourmandes **Salads**

|                                                                                                                                                                                                         |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>César Crispy:</b> Salade, blanc de poulet pané, œuf poché, grana padano, tomates , sauce césar<br><b>Salad, breaded chicken breast, poached egg, grana padano, tomatoes, caesar dressing</b>         | 16.9 |
| <b>Chèvre Chaud:</b> Salade, tomates, croustillant de chèvre et tomates confites, jambon de pays, noix<br><b>Salad, tomatoes, crispy hot goat cheese with candied tomatoes, raw ham, walnuts</b>        | 16.9 |
| <b>Nordique:</b> Salade, tomates, concombres, saumon gravlax, crème ciboulette, oeuf poché, oignons rouges<br><b>Salad, tomatoes, cucumber, marinated salmon, chives cream poached egg, red oignons</b> | 16.9 |
| <b>Italienne:</b> Salade, burrata, tomates confites, olives, jambon cru, pesto<br><b>Salad, buratta, candied tomatoes, raw ham, olives, pesto</b>                                                       | 16.9 |

## A Partager **To Share**

|                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------|------|
| <b>Planche de charcuterie</b> <b>Charcuterie board</b>        | 17.9 |
| <b>Planche de fromages</b> <b>cheeses board</b>               | 17.9 |
| <b>Planche mixte</b> <b>board ( charcuterie and cheeses )</b> | 18.9 |
| <b>Panier de poulet frit</b> <b>basket of fried chicken</b>   | 7.5  |
| <b>Mini Tapas</b> <b>small Tapas</b>                          | 6.0  |
| <b>Tapas XL</b> <b>big tapas</b>                              | 16.5 |
| <b>Panier de frites</b> <b>basket of french fries</b>         | 5.5  |
| <b>Frites XL</b> <b>Big plate of french fries</b>             | 8.5  |
| <b>Croque Apéro</b>                                           | 8.5  |

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

**Allergens : please check the information list available from reception desk.**

## Plats **Main Courses**

|                                                                                                                                                |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Entrecôte sauce béarnaise, frites et salade<br><i>Ribsteak with béarnaise sauce, french fries and salad</i>                                    | 25.0 |
| Bavette Angus aux échalotes, frites et salade<br><i>Flank steak with shallots sauce, french fries and salad</i>                                | 18.5 |
| Tartare de bœuf, frites et salade<br><i>Raw Beef tartare, french fries and salad</i>                                                           | 17.9 |
| Confit de canard, pommes sarladaises<br><i>Traditional leg of duck confit, sauteed popatoes</i>                                                | 18.9 |
| Bœuf Bourguignon, pommes vapeur<br><i>Traditional Bourguignon beef stew, steamed popatoes</i>                                                  | 17.9 |
| Andouillette AAAAA, frites et salade<br><i>Traditional Chitterlings sausage, french fries</i>                                                  | 17.9 |
| Carpaccio de boeuf, frites et salade<br>grana padano, câpres, pesto<br><i>Raw Beef Carpaccio, grana padano, capers, french fries and salad</i> | 17.9 |
| Filet de saumon à la crème, riz<br><i>Salmon filet with cream sauce, basmati rice</i>                                                          | 18.9 |
| Tagliatelle au saumon<br><i>Fresh Salmon tagliatelle</i>                                                                                       | 17.5 |
| Tagliatelle à la carbonara<br><i>Tagliatelle carbonara</i>                                                                                     | 16.5 |
| Le Burger poulet: filets de poulet panés, cheddar fumé<br>oignons rouge, tomates, pickles, sauce burger, frites et salade                      | 17.9 |
| Le Burger du Soubise: steak haché, cheddar fumé<br>oignons rouge, tomates, pickles, sauce burger, frites et salade                             | 18.9 |

## Eaux Minérales

**Servi uniquement en restauration**

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| Vittel, Perrier fines bulles          | 50cl 5.5  |
| <i>Mineral water, Sparkling water</i> | 100cl 7.5 |

## Menu Enfant 13.0

Steak haché, frites ou Poulet pané, frites

*minced steak with french fries or Breaded chicken with french fries*

+ 1 Boule de glace ou une crêpe

*1 scoop of ice cream or a crepe*

+ 1 Sirop à l'eau ou limonade

*water or limonade*

## Selection de Fromages **Cheeses**

|                     |                      |      |
|---------------------|----------------------|------|
| Cantal entre deux   | <b>Cantal</b>        | 6.5  |
| Chèvre              | <b>Goat</b>          | 6.5  |
| Bleu d'Auvergne     | <b>Blue cheese</b>   | 6.5  |
| Brie de meaux       | <b>Brie</b>          | 6.5  |
| Tome de brebis      | <b>Sheep tome</b>    | 6.5  |
| Duo de fromages     | <b>Cheese duo</b>    | 11.0 |
| Planche de fromages | <b>Cheeses board</b> | 17.9 |

## Desserts du chef **Desserts**

|                                                                                          |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tiramisu <b>Tiramisu</b>                                                                 | 8.5 |
| Tarte des Demoiselles Tatin, crème fraîche<br><i>Tatin tart with fresh cream</i>         | 8.5 |
| Crumble aux pommes <b>apple crumble</b>                                                  | 8.0 |
| Crème brûlée <b>Crème brûlée</b>                                                         | 7.5 |
| Moelleux au chocolat, glace vanille<br><i>Soft chocolate cake with vanilla ice cream</i> | 9.0 |
| Baba au rhum, glace rhum-raisin                                                          | 9.0 |
| Café Gourmand (thé, crème ou chocolat +1.5€)                                             | 8.5 |

## Glace au choix Ice Creams

1 boule 3.0    2 boules 6.0    3 boules 8.5  
1 scoop            2 scoops            3 scoops

Supplément Chantilly Optionnal whipped cream +1.5

Glace: - Vanille, Fraise, Chocolat, Caramel beurre salé,  
Rhum-raisin, Pistache, Café, Coco

Sorbet: - Citron vert , Framboise, Mangue

Strawberry, Lime, Mango, Coconut, Pistachio, Raspberry  
Vanilla, Chocolate, Coffee, Salted butter caramel, Rum raisin

## Coupes glacées Ice Creams

Banana Split: vanille, chocolat, fraise, banane, chantilly 9.0  
Vanilla, chocolate, strawberry, banana, whipped cream

Nutellos: vanille, caramel, coco, nutella, spéculos, chantilly 9.0  
Vanilla, caramel, coconut, nutella, spéculos, whipped cream

Liégeois: Café ou Chocolat ou Caramel 9.0  
Ice cream cup Sundae : Coffee or Chocolate or Caramel

Bounty cup: 2 coco, 1 chocolat, sauce chocolat, chantilly 9.0  
Coconut, chocolate, chocolate sauce, whipped cream

Mont Blanc: 3 boules vanille, crème de marrons, chantilly 9.0  
3 Scoops of vanilla with chesnut cream and whipped cream

## Crêpes Maison servis par 2 ou Gaufre

Home-made crêpes served by 2 or waffle

Sucre ou Nature Sugar or Plain 4.9

Chocolat, Confiture, citron ou Caramel beurre salé 5.9  
Chocolate, Strawberry jam, Lemon or Salted butter caramel

Nutella ou Crème de marrons Nutella or Chestnut cream 6.5

Nutella et banane Nutella and banana 6.9

Supplément boule de glace Optionnal scoop of ice cream 2.5

Supplément Chantilly Optionnal whipped cream 1.5



## Boissons Chaudes Hot Drinks

|                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------|------|
| Café express Lavazza <b>Espresso</b>                             | 2.7  |
| Café noisette <b>Macchiato</b> , Café allongé <b>Caffé lungo</b> | 2.9  |
| Double express <b>Double espresso</b>                            | 5.0  |
| Café crème <b>Latte</b>                                          | 4.9  |
| Chocolat Chaud <b>Large hot chocolate</b>                        | 4.9  |
| Lait chaud Nature ou Vanille <b>Vanilla or plane hot Milk</b>    | 4.5  |
| Cappuccino Classique ou Vanille <b>Classic or Vanilla</b>        | 5.9  |
| Café Viennois ou Chocolat Viennois                               | 5.9  |
| Irish coffee 4cl d'alcool                                        | 10.9 |
| Chocolat Royal 4cl liqueur d'orange, Chocolat, Chantilly         | 10.9 |

### DAMMANN

FRÈRES

Paris 1692

|                                                                                               |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Thé noir: Ceylan o.p, earl grey, thé fumé lapsang, dargeeling<br>Jardin bleu, 4 fruits rouges | 4.9 |
| Thé vert: Jasmin, sencha fukuyu                                                               | 4.9 |
| Thé vert Sencha avec menthe fraîche                                                           | 5.0 |
| Infusion: Verveine, camomille, menthe poivrée                                                 | 4.9 |

## Boissons Fraiches Cold Drinks

|                                                                              |          |          |
|------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| Citronnade maison (classique ou fruits rouges)                               | 25cl 4.7 | 50cl 6.7 |
| Limonade (menthe, citron, grenadine, fraise, pêche)                          | 25cl 4.9 | 50cl 6.9 |
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero                                                    | 33cl 4.9 | 50cl 6.9 |
| Thé glacé pêche                                                              | 25cl 4.9 | 50cl 6.9 |
| Perrier                                                                      |          | 33cl 4.9 |
| Vittel                                                                       |          | 25cl 4.7 |
| Lait froid vanille ou fraise                                                 |          | 33cl 4.9 |
| Orangina, Schweppes Tonic ou agrumes                                         |          | 25cl 4.9 |
| Café glacé ou chocolat glacé maison                                          |          | 25cl 5.9 |
| Orange ou Citron pressé <b>Fresh squeezed Orange or lemon juice</b>          | 25cl 5.9 |          |
| Cidre brut <b>cider</b>                                                      |          | 25cl 5.9 |
| Red Bull                                                                     |          | 25cl 5.9 |
| Jus de fruits et nectars <b>fruits and nectars juice</b>                     | 25cl 4.9 | 50cl 6.9 |
| Orange, pêche, pomme, tomate, mangue                                         |          |          |
| Ananas, fraise, cranberry                                                    |          |          |
| <b>Orange, peach, apple, tomato, mango, pineapple, strawberry, cranberry</b> |          |          |

# Alcools et liqueurs Alcohol and liquor

## WHISKIES 4cl

|                      |      |
|----------------------|------|
| Ballantine's 40°     | 8.5  |
| Jameson 40°          | 9.5  |
| Jack Daniel's 40°    | 9.5  |
| Aberlour 10 ans 40°  | 11.0 |
| Oban 14 ans 43°      | 13.0 |
| Lagavulin 16 ans 46° | 14.0 |
| Nikka 51.4°          | 14.0 |

## RHUM 4cl

|                  |      |
|------------------|------|
| Havana blanc     | 8.5  |
| Havana ambré     | 8.5  |
| Havana 7ans brun | 10.0 |
| Diplomatico      | 11.0 |
| Don papa         | 11.0 |
| Pacto navio      | 11.0 |

## VODKA 4cl

|                 |      |
|-----------------|------|
| Poliakov silver | 8.5  |
| Grey Goose      | 12.0 |

## GIN 4cl

|                 |      |
|-----------------|------|
| Beefeater       | 8.5  |
| Roku            | 11.0 |
| Bombay Sapphire | 12.0 |
| Hendrick's      | 12.0 |

## TEQUILA 4cl

|                     |      |
|---------------------|------|
| Tequila José Cuervo | 8.5  |
| Tequila Patron      | 12.5 |

Supplément Soda 25cl 2.5

## LIQUEURS/DIGESTIFS 4cl

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| Cognac, Calvados, Poire Williams, Baileys    | 9.0  |
| Grand-Marnier, Cointreau, Amaretto disaronno | 9.0  |
| Prune de Souillac, Calvados Busnel VSOP      | 10.0 |
| Armagnac Ducastaing VSOP                     | 11.0 |
| Cognac Remy Martin VOSP                      | 11.0 |

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| La Mentheuse crème de menthe | 7.5 |
| La Pulpeuse crème de citron  | 7.5 |
| La Croqueuse crème de pomme  | 7.5 |



Contenance de la verrerie

Anis 2cl, apéritifs 5cl, whiskies 4cl, alcools et liqueurs 4cl, kirs 14cl, coupes de champagne 9cl, bouteille de vins et champagnes 75cl.

# Cocktails 10€

## Les Mojitos

rhum, citron vert, menthe, sucre de canne  
-Classique -Passion -Fruits Rouges - redbull

### Caipirinha

cachaca, sucre de canne, citron vert

### Caipirinha fruits rouges ou passion

cachaca, sucre de canne, citron vert

### Caipiroska

vodka, sucre de canne, citron vert

### Margarita

tequila, triple sec, sucre de canne, citron vert

### Saint Germain Girl

liqueur de pommes et de sureau, cranberry, citron

### Moscow Mule

vodka, ginger beer, citron vert

### Gin Fizz

gin, sucre de canne, citron vert, soda

### Mexicana

tequila, ananas, grenadine

### Pina Colada

rhum, ananas, coco

### Cosmopolitan

vodka, triple sec, citron vert, cranberry

### Ti Punch

rhum, sucre de canne, citron vert

### Jager Bomb

jagermeister, red bull

### Sex on the Beach

vodka, crème de pêche, ananas, cranberry

### Panthère Rose

rhum, citron, ananas, grenadine

### Blue Lagoon

vodka, curaçao bleu, citron vert

### Soleil Levant

soho, crème de pêche, jus d'orange, grenadine

### P\*rn star martini

vodka, passion, vanille, citron vert, prosecco

### Mai thai

rhum, triple sec, citron vert, orgeat

|             |                                         |     |
|-------------|-----------------------------------------|-----|
| Hugo Spritz | Fleur de sureau, menthe, prosecco, soda | 12€ |
|-------------|-----------------------------------------|-----|

|               |                        |     |
|---------------|------------------------|-----|
| Spritz Apérol | Apérol, prosecco, soda | 10€ |
|---------------|------------------------|-----|

|               |                                    |     |
|---------------|------------------------------------|-----|
| Spritz Lillet | Lillet rosé, soda, schweppes tonic | 10€ |
|---------------|------------------------------------|-----|

## Les Sans Alcool 8€

Virgin Mojito menthe, citron vert, sucre de canne, soda

Virgin Mojito Red Bull menthe, citron vert, sucre de canne, red bull

Amandine ananas, orange, orgeat

Assanga ananas, mangue, passion

Virgin Colada jus de coco ,ananas

Bora Bora ananas, passion, citron, grenadine

Prix net en euros, service inclus. les chèques ne sont pas acceptés, Majoration de 0.5 € après 22h.

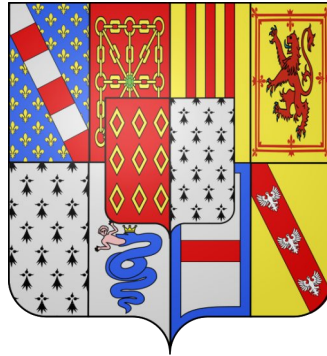
La maison n'est pas responsable des objets oubliés, perdus ou volés dans l'établissement

Net prices, in euros, service and taxes. No checks. 0.5 € surcharge after 10

# **Le Soubise**

## **Charles de Rohan (1715-1787)**

### **Prince de Soubise**



#### **Duc de Rohan-Rohan, Duc de Ventadour,**

**Le prince Charles de Soubise naît à Versailles le 16 juillet 1715. Il est le fils de Jules de Rohan, prince de Soubise, capitaine-lieutenant des gendarmes de la garde du roi et de Anne-Julie-Adélaïde de Melun. Soubise est orphelin à l'âge de neuf ans. Il est alors confié à son grand-père Hercule Mériadec de Rohan, duc de Rohan-Rohan, qui l'élève à la Cour où Soubise est compagnon de Louis XV, qui a cinq ans de plus.**

**Libertin, le prince de Soubise était aussi un grand bibliophile. Il représenta fort bien l'esprit du siècle des Lumières, comme l'atteste la correspondance de Voltaire. Mélomane, c'est Soubise qui fit installer le premier kiosque à musique de France dans les jardins du château parisien de la Muette, dont il était gouverneur.**

**Au temps où il était élégant d'être cuisinier, le gastronome Soubise se fit une gloire avec la sauce aux oignons dont il agrémentait ses canetons.**

**La sauce Soubise accompagne aussi bien les œufs.**

#### **Duke of Rohan-Rohan, Duke of Ventadour,**

**Prince Charles of Soubise was born in Versailles on July 16, 1715. He was the son of Jules de Rohan, Prince of Soubise, lieutenant-captain of the royal guard, and Anne-Julie-Adélaïde de Melun. Soubise became an orphan at the age of nine. He was then entrusted to his grandfather, Hercule Mériadec de Rohan, Duke of Rohan-Rohan, who raised him at the Court where Soubise became a companion to Louis XV, who was five years older.**

**A libertine, Prince de Soubise was also a great bibliophile. He perfectly embodied the spirit of the Enlightenment, as evidenced by his correspondence with Voltaire. A music lover, it was Soubise who installed the first music pavilion in France in the gardens of the Parisian château of La Muette, where he was the governor.**

**At a time when it was fashionable to be a cook, the gastronome Soubise made a name for himself with an onion sauce that he used to garnish his ducklings.**

**The Soubise sauce also pairs well with eggs.**