

## MOCKTAILS CRÉATION

<b>SHIRMEY TEMPLE</b> Rosé effervescent et framboises fraîches	5€
<b>L'ÉTÉ PARFAIT</b> Sorbet mangue et fruit de la passion, crème et lait de coco	6,5€
<b>BERRY BEER</b> Ginger beer, fraises fraîches, basilic, cassonade et citron vert	7€
<b>INDIEN</b> Rhum 0%, nectar de mangue, citron vert pressé et curcuma	7€
<b>PASSION PASSION</b> Citron vert, fruit de la passion, menthe, rhum 0% et pétillant	7€
<b>MANDA COLADA</b> Rhum 0%, Jus de mangue, sirop d'érable, lait de coco et citron vert	7€

## BOISSONS ORIGINALES

Limonade <b>ELIXIA</b> artisanale Cola, fraise des bois ou fruit de la passion - 33 cl.	4€
Thé <b>HEY DUDE</b> artisanal Pastèque, pêche ou basilic - 33 cl.	4€
Pur jus <b>MENEAU BIO</b> Orange ou Pomme - 25 cl.	4€
Citronnade <b>"MAISON" BIO</b> 35 cl.	3€
<b>GINGER BEER</b> l'original <b>BIO</b> 33 cl.	4,5€
<b>Evian</b> ou <b>San Pellegrino</b> 50 cl.	3€
<b>Evian</b> ou <b>San Pellegrino</b> 1 L.	4,5€

## NOS ENTRÉES

<b>BURRATA À LA TRUFFE BLANCHE</b> Et ses tomates cerises colorées	11€
<b>FOIE GRAS MI-CUIT MAISON</b> Chutney de saison et ses toasts de pain grillé	11€
<b>TARTELETTE SAUMON GRAVLAX</b> Émulsion basilic et fumé au romarin	11€
<b>GASPACHO</b> Émulsion truffe et son sorbet poivron, tomate et basilic	8€
<b>CHEESECAKE CHEVRE-MIEL</b> Crottin de chèvre, miel de fleurs et concassé de noix	11€
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> Tendre de tranche, parmesan et sa vinaigrette	Solo : 11€ Duo + : 19€
<b>PLANCHE À PARTAGER (OU PAS)</b> Sélection de fromages et charcuteries d'appellation	17€

## SALADES INCONTOURNABLES

<b>POKÉ SAUMON AVOCAT</b> Riz sauvage, saumon frais d'Ecosse, avocat, concombres, radis, pamplemousse, edamame et graines de sésame	15€
<b>SALADE PROVENÇALE +</b> Allumettes de jambon, croustillant de chèvre, noisettes, pommes Granny Smith, tomates confites et oignons rouges	14€

### OFFRE APRÈS-MIDI

Macaron Gourmand chocolat et sa sauce chocolat	5€
Macaron gourmand caramel beurre salé et sa sauce caramel	5€
Brioche façon pain perdu, glace caramel Movenpick et sa sauce caramel	6€
Petit basque à l'amande et sa sauce caramel	4,5€

\*Pâtisserie au choix, selon disponibilités.  
Valable de 15h à 18h.



## BURGERS GOURMETS

**BURGER SIGNATURE**  
Bœuf, escalope de foie gras, jeunes pousses, tomates Agora et son émulsion truffe 19€

**CHIC'BURGER**  
Escalope de volaille, chèvre, sucrine, tomates Agora, oignons rouges et sa sauce miel moutarde 15€

**HAM'BEEF**  
Bœuf, cheddar maturé, pastrami, sucrine, tomates Agora, pickles cornichon et sa sauce tartare 16€

## NOS PLATS

**FAUX-FILET FLAMBÉ**  
Accompagné de pommes de terre Hasselback et sa sauce au poivre 18€

**QUASI DE VEAU**  
Servi avec ses haricots verts frais et sa sauce d'échalotes 15€

**RISOTTO AUX GAMBAS**  
Crèmeux parmigiano et tomates confites 17€

**BROCHETTE DE POULET MARINÉ**  
Accompagnée de pilaf de riz sauvage 14€

**CAPPELETTI RICOTTA-ÉPINARDS**  
Crème parmesan, tomates confites et concassé de noisettes 14€

**CÔTE DE BŒUF À PARTAGER (OU PAS) 1KG !**  
Accompagnée de pomme frites, mesclun de salades et d'un assortiment de sauces 54€



## NOS FORMULES

### FORMULE EXPRESS 13,90€

SELON SÉLECTION\* DU CHEF ET ARDOISE DU JOUR  
Disponible uniquement le midi, du mardi au vendredi :  
Plat au choix\* + Café douceur

### MENU DÉJEUNER 17,90€

Entrée\* + Plat\* ou Plat\* + Dessert\*

### MENU DÎNER 25€

Du dimanche au jeudi soir  
Entrée\* + Plat\* ou Plat\* + Dessert\*

### MENU SIGNATURE 31€

Du dimanche au jeudi soir  
Entrée\* + Plat\* + Dessert\*

### FORMULE ANNIVERSAIRE 30€

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION  
Entrée\* + Plat\* + Part de gâteau

## DESSERTS CRÉATION

<b>ORIGINAL CHEESECAKE</b> À la pistache d'Iran et framboises fraîches	8€
<b>RED PANNA COTTA</b> Crème vanille et son coulis de fruits frais	7€
<b>DÔME SIGNATURE</b> Mousse praliné, coeur coulant noisette et craquant feuillantine	10€
<b>DÔME PASSION</b> Mousse chocolat blanc et son insert mangue-passion	10€
<b>TIRAMISU À LA DATTE</b> Crème italienne aux dattes de Masafati	8€
<b>CAFÉ OU THÉ "TRÈS" GOURMAND</b> Sélection maison Richard, accompagné de ses trois mignardises	8€

## CRÉATIONS GLACÉES

### MŌVENPICK

THE ART OF SWISS ICE CREAM

**L'INCONTOURNABLE**  
Glace vanille et caramel beurre salé, cigares sauce caramel beurre salé et chantilly 8€

**LA DAME VERTE**  
Glace pistache, chocolat et vanille, morceaux de brownie, sauce chocolat et chantilly 8€

**CARADOUGH**  
Glace cookie caramel et vanille, sauce caramel, éclats de cookie et chantilly 8€

**CHAUDCOCO**  
Sorbet coco et glace chocolat, éclats de cookies, sauce caramel et chantilly 8€

**COULEURS DE CARAÏBES**  
Sorbet mangue, fruit de la passion et fraise, coulis de fruits rouges, éclats d'amandes et chantilly 8€

1 BOULE de glace .....2,90€  
2 BOULES de glace .....4,90€  
3 BOULES de glace .....6,90€

### CHOIX DES GLACES ET SORBETS

#### CRÈMES GLACÉES

Vanille bourbon de Madagascar  
Swiss Chocolate  
Caramelita  
Pistachio  
Cookie Caramel

#### SORBETS

Strawberry  
Mangue  
Passion fruit

## BOISSONS CHAUDES

<b>EXPRESSO BIO</b>	2€
<b>ALLONGÉ BIO</b>	2€
<b>NOISETTE</b>	2,2€
<b>DOUBLE EXPRESSO BIO</b>	2,5€
<b>CAFÉ LATTE</b>	3,2€
<b>CAPPUCCINO</b>	3,5€
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	3,5€
<b>THÉS OU INFUSIONS</b> voir sélection	3,2€
<b>CHAÏ LATTE</b> Mix lait demi-écrémé + sachets thé noir Chai	3,5€

### FORMULES GOURMANDE

1 PÂTISSERIE\*  
+ 1 BOISSON CHAUDE 7,5€

1 PÂTISSERIE\*  
+ 1 SODA ou JUS DE FRUITS 8€

\*Pâtisserie au choix, selon disponibilités.  
Formule valable de 15h à 18h, 7j/7.

CENTRE COMMERCIAL FAMILY VILLAGE - RD 14 - 78410 AUBERGENVILLE  
TÉL. : +33 1 30 95 66 42 - EMAIL : SIGNATURE.RESTO@GMAIL.COM

WWW.SIGNATURERESTAURANT.FR

SIGNATUREPARISOUEST



\*Voir selon sélection pour les formules. Nos plats "maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Prix net T.T.C. - Service compris - Viandes d'origine Française.