

Bienvenue chez BILLY

LES INCONTOURNABLES

Les suggestions de la Cheffe

L'équipe du Billy vous présente nos 3 plats du jours

La vraie salade Caesar - 24

*Romaine, poulet grillé, parmesan, croûtons et sauce Caesar
- Option bacon fumé à la commande -*

Tartare de Boeuf - 20

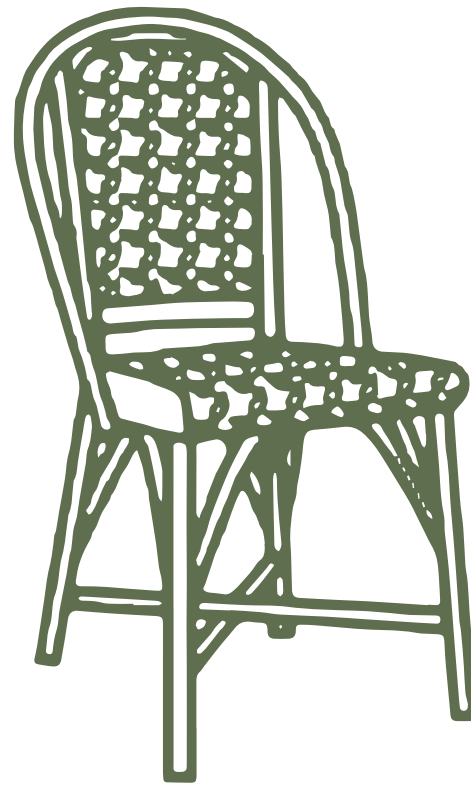
Façon bistro, accompagné de frites maison

Superbowl d'automne - 20

*Salade de sarrasin, mâche, courge rôtie, Comté
et vinaigrette huile de noix - échalote*

Le gros croque crousti moelleux

*Pain de campagne, jambon blanc Prince de Paris, béchamel et comté
Monsieur - 19
Madame - 20*



LES PÉPITES DU BILLY

Cappuccino Dubarry, velouté de chou-fleur et noisettes - 8

Oeuf façon Chimay, duxelle de champignons et sauce Mornay gratinée - 7

Poireaux brûlés, merlu fumé et pomme Granny Smith - 9

Suprême de poulet rôti, crème à l'estragon et carottes multicolores glacées - 22

Fricassée de filet de boeuf, sauce bordelaise et pommes Anna - 27

Filet de bar, beurre blanc au miso, potimarron rôti, sarrasin et pomme Granny Smith - 28

Plat végétarien, Carottes multicolores rôties au miel, oeufs bio pochés et pistou de fanes,
amandes effilées et hollandaise au citron - 18

Onctueuse mousse au chocolat, huile d'olive et fleur de sel - 10

Île flottante, crème anglaise, caramel beurre salé et amandes torréfiées - 9

Chou yuzu, garni d'une crème au citron yuzu et glace vanille - 12

Tarte Bourdaloue, frangipane, poire pochée et sauce au chocolat - 12

Trio de fromages, Comté, Saint-Nectaire et Brie de Meaux - 12

Nos glaces et sorbets de la Maison Pedone - 4 / 7 / 10

Citron, Vanille, Chocolat, Caramel, Yaourt, Café - Supplément chantilly + 2

Coupe colonel Billy, sorbet citron, vodka et zeste de citron - 8

PETITS FESTINS À PARTAGER

Houmous de pois chiche - 11

La belle planche de charcuteries - 18

La planche mixte de Billy - 22

Camembert rôti - 17

Friture d'éperlans - 12

Assiette de fromage - 12

Choufleur façon Kaarage - 12



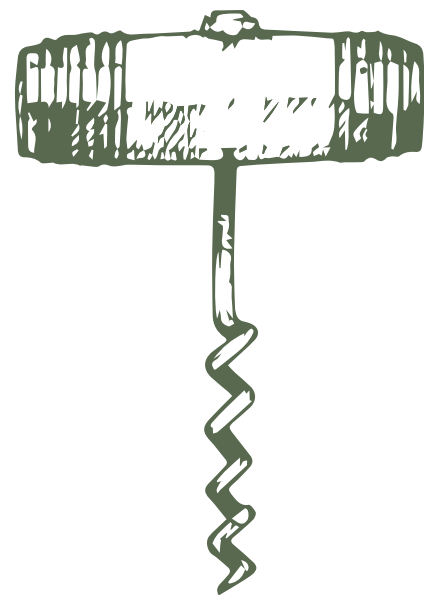
Billy fait partie de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs



HAPPY HOURS

Tous les soirs

À partir de 17:00 jusqu'à 23:00



LES BIÈRES

PRESSION

25cl / 50cl

IPA - 6 / 11

Blanche - 6 / 11

Blonde - 5 / 10

Picon - 6 / 11

BOUTEILLE

Corona *33cl* - 8

Heineken 0% *25cl* - 6

CHAMPAGNES

Coupe 12cl / Btl 75cl

Sélection Maison Mongery - 10 / 70

Moët & Chandon Brut *Cuvée impériale* - 90

APÉRITIFS

Ricard - 4

La Gentine - 4

Kir Chardonnay *framboise, mûre, cassis, pêche, violette* - 6

Kir Royal *framboise, mûre, cassis, pêche, violette* - 11

Vermouth rouge *ou blanc* - 6

Campari - 7

Porto - 6

Spritz le Classique *ou une version revisitée de notre bar à Spritz* - de 9 à 10

BOISSONS FRAÎCHES

Soda bouteille *33cl* - 5.5

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier, Fuze Tea, Limonade, Orangina

Sélection de jus de fruits - 5.5

Ginger beer, Shweppes Tonic - 5

Café *ou* Thé glacé - 6

Vittel *25cl* - 4

LES EAUX

Vittel *50cl* - 4 / Vittel *1l* - 8

San Pellegrino *50cl* - 4 / San Pellegrino *1l* - 8

LES COCKTAILS

Expresso Martini - 11

Vodka, liqueur de café, sirop de vanille, café serré

Pornstar Martini - 12

Vodka, liqueur de passion, sirop de vanille, purée de passion, shot de Prosecco

Spicy Margarita - 11

Tequila, triple sec, Bourgoin vert jus, purée de mangue, piment, sirop de sucre

Moscow Mule - 11

Vodka, gingembre, citron vert, ginger beer

Mojito - 11

Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau gazeuse

MOCKTAILS

Pink Bikini - 9

Jus de pamplemousse frais, citron et ginber beer

Virgin mojito - 9

La version non alcoolisée de notre mojito classique

Virgin spritz - 9

La version non alcoolisée de notre spritz classique



ENGLISH MENU