

Le Rendez-Vous Enchanté

C'est un prêtre Bouddhiste qui est à l'origine du nom de ce restaurant.
A l'occasion d'un long échange, ses pensées, toujours courtoises, bienveillantes,
ont été traduites en français.

L'idée était que le nom de ce restaurant évoque un concept
de Bienvenue, de Courtoisie, De Bien-être, de Plaisir, de Chaleur Humaine
et si possible un bel endroit avec un beau jardin...

*** ** * ** ** ** **

(De nombreux éléments sont encore à venir pour finaliser les lieux)

*** ** * ** ** ** **

Fruits, légumes et viandes sont des produits frais.

Le buffet est éliminé chaque soir et recommencé chaque matin.

Tous les plats sont des plats maison.

*** ** * ** ** ** **

Les règlements par chèque ne sont pas acceptés.

Nous acceptons les paiements par

Cartes de crédit - Espèces - Tickets restaurant

*** ** * ** ** ** **

Les Prix sont nets - Le service est compris

Le Rendez-Vous Enchanté - 66 Boulevard Saint-Antoine - 78150 LE CHESNAY

Contact et réservation **09 86 11 99 88**

Infos : TripAdvisor - Facebook - gensdeconfiance.fr - Google - lerendezvousenchanté.fr

Mappy - Les pages jaunes - Le petit fûté - Le bottin gourmand - Les principaux sites chinois

Horaires: 12h - 14h30 & 19h - 22h30 - **Fermé le dimanche soir et le lundi**

Le Rendez-Vous Enchanté vous propose

Le midi - Du mardi au vendredi

B-1 le Buffet 19,80 €

Fait maison, avec des entrées froides - Des entrées et des plats chauds

Les desserts présentés en vitrine

Le soir et le Week-End et les jours fériés

B-2 le Buffet 26,50 €

Fait maison, avec des entrées froides - Des entrées et des plats chauds

Les desserts présentés en vitrine - (La touche de Nathalie, selon l'inspiration)

Les Menus

Mardi, Mercredi, Jeudi, vous choisissez entre le Buffet (présent tous les jours)

ou les menus suivants:

MT **Le Mardi** - Menu Thaïlandais - (Entrée + Plat - **ou** - Plat + Dessert) 24,00 €

MV **Le Mercredi** - Menu Vietnamien - (Entrée + Plat - **ou** - Plat + Dessert) 19,80 €

MC **Le Jeudi** - Menu Chinois - (Entrée + Plat - **ou** - Plat + Dessert) 22,00 €

Tous les jours

80 Le Plat du chef - (Selon les propositions du jour) 18,00 €

80-D Le Plat du chef associé au dessert - (Prix du plat + 8,80 €) 26,80 €

80-B Le Plat du chef associé au Buffet

Le midi - du mardi au vendredi - Le prix du Buffet + 9 € soit (19,80 € + 9 €) 28,80 €

Le soir, le Week End, les jours fériés - Le prix du Buffet + 9 € soit (26,50 € + 9 €) 35,50 €

18 La Fondue Malaisienne - Prix par Personne (Minimum 2 Personnes) 35,00 €

19 Le Menu enfant - (Moins de 10 ans) 12,80 €

LES PRIX SONT NETS - LE SERVICE EST COMPRIS

Le Buffet

Son concept et son fonctionnement :

Le prix du Buffet est forfaitaire
Les formules (Buffet) - (Buffet + Plat) sont à consommer sur place.
et donc, il n'y a pas "d'emporté".

Certains ont bon appétit - d'autres moins, c'est le principe du Buffet.
Pour autant les gaspillages sont inappropriés.

**Les restes, quels qu'ils soient, sont considérés comme du gaspillage,
et facturés 5 euros.**

**Une assiette pleine sur la table, non consommée,
sera facturée au prix d'un autre Buffet.**

Dans la formule "Buffet + Plat"
Il vous appartient de ne pas consommer trop d'entrées
afin de profiter du plat qui vous est servi.

* ** *** ***** * ***** *** ** *

Toutes nos préparations sont cuisinées chaque jour

Les aliments sont choisis pour leur qualité, ils ont un coût.
Merci de respecter ces principes de base.

Bienvenue à tous.

MT

Menu Thaïlandais - 24,00 €

Entrée et Plat - ou - Plat et Dessert

Uniquement le mardi

Entrée au choix

Salade de Bœuf

Bœuf - Jus de citron - Echalotes - Concombre - 4 épices - Citronnelle -Feuille de citron
Piment frais sur demande

Salade de Papaye verte

Papaye verte - Crevettes - Carottes - Coriandre - Jus de citron - Sauce tamarin

Hors d'œuvres variés

Salade de Bœuf ou de Papaye verte - 1 Beignet de Crevette (farcié de légumes)

1 Brochette de Poulet au curry, marinée au lait de coco et au Curcuma

1 Nem de Poulet - 1 Nem de Porc - 1 Beignet de Poulet mariné au Jus de citron
et au jus de feuille de Panda

* ** *** **** ***** ** ** *

Plat au choix

Le Bœuf au curry rouge

Lait de coco - Poivrons - Basilic - Epices - Curry rouge

Le Magret de canard sauce Tamarin

Magret de canard arrosé de sa sauce tamarin

La Soupe de la Lune

Lait de coco - Fruits de mer -Légumes variés - Basilic - Epices grillées - Curry vert

* ** *** **** ***** ** ** *

Accompagnement au choix

Riz nature - Riz sauté - Riz Gluant - Nouilles sautées - Légumes variés

Sous réserve d'approvisionnement pour certains ingrédients

MV

Menu Vietnamien - 19,80 €

Entrée et Plat - ou - Plat et Dessert

Uniquement le mercredi

Entrée au choix

Nems de Porc (4 Pièces)

Porc haché - Oignon - Carotte - Vermicelles - Roulés dans une galette de Riz

Raviolis Vietnamiens (2 Pièces)

Crevettes - Porc haché - Pousses de Bambou - Echalote - Ciboulette ou Poireau

(Selon approvisionnement)

* ** *** **** ***** ** ** *

Plat au choix

Soupe Pho

Bouillon de Bœuf- Pâtes de Riz - Fines tranches de Bœuf cuites dans le bouillon

Coriandre - jus de citron

Bo Bun

Crudités - Vermicelles de Riz - Carottes râpées - Bœuf sauté - Nem - Soja - Herbes Fraîches

Brochettes de Poulet, grillées, à la citronnelle

Poulet mariné dans l'alcool de riz - Citronnelle - Echalote - Curcuma

Servies avec ses cheveux d'ange et sa salade

* ** *** **** ***** ** ** *

Accompagnement au choix

Riz nature - Riz sauté - Riz Gluant - Nouilles sautées - Légumes variés

Sous réserve d'approvisionnement pour certains ingrédients

MC

Menu Chinois - 22,00 €

Entrée et Plat - ou - Plat et Dessert

Uniquement le jeudi

Entrée au choix

Potage Pékinois

Pousses de bambou - Poulet - Champignons noirs - Œuf - Épices

Potage de Crabe et Asperge

Chair de Crabe et Asperge

Soupe de Raviolis shanghaiens

Bouillon de poulet - Légumes verts - Viande de Porc haché

* *

Plat au choix

Les Grosses Crevettes

Cuisinées façon sel/Poivre - Flambées à l'alcool de Riz

Le Bœuf Sichuan

Bœuf cuisiné au Poivre du Sichuan et Piment sec - Riz gluant

Le Poulet Yulin

Poulet croustillant - Sauce Gingembre - Soja - Ciboulette

* *

Accompagnement au choix

Riz nature - Riz sauté - Riz gluant - Nouilles sautées - Légumes variés

Sous réserve d'approvisionnement pour certains ingrédients

Fondue Malaisienne - 35,00 €

La base de la fondue est un bouillon de Poulet
Préparé en cuisine -Mijoté - Ayant comme ingrédients principaux
la chair de noix de coco - Du saté (qui est un mélange de différentes épices

Bouillon à Volonté

Les ingrédients que vous cuirez dans ce bouillon sont :

Du Cabillaud
Des Crevettes
Des Coquilles Saint-Jacques
De la Seiche
De la Viande de Bœuf
Des Légumes Variés
Tarot - Patate Douce - Maïs - Soja - Champignons noirs - etc...
Des pâtes de Riz

* ** *** ***** ** ** * *

**** SPÉCIALITÉ ****

Prix par personne
Minimum 2 personnes

Sous réserve d'approvisionnement pour certains ingrédients

Les Plats

Voici la présentation des plats et des spécialités que nous réalisons

Seuls, les plats de la sélection faite par le Chef (Sur liste séparée) sont disponibles.

* ** *** ***** ** ** ** *

Le Chef vous propose, chaque semaine, Une sélection de ces plats

18,00 €

- 20 **Le Basilic** - Marinade Thaïlandaise de Bœuf revenue au basilic et Riz gluant Thaïlande
- 22 **Le Bœuf sauté aux oignons** - Wok, oignons et ail frits, herbes, Riz gluant Thaïlande
- 24 **Le Bœuf Sichuan** - Bœuf cuisiné au Poivre du Sichan et piment sec, Riz gluant Chine
- 26 **Le Bœuf Loc Lac** - Bœuf parfumé, sauce tomate, sauce au citron, poivre, Riz saisi Vietnam
- 28 **Le Bœuf au curry rouge** - Lait de coco, basilic, Épices, Poivrons, Riz gluant Thaïlande
- 30 **Le Poulet Yulin** - Poulet croustillant, sauce Gingembre, Soja, Ciboulette, Riz Nature Chine
- 42 **Le canard Tamarin** - Magret de canard arrosé de sa sauce Tamarin, Riz gluant Chine
- 63 **Les cuisses de Grenouilles** (façon sel / poivre - Ail, oignons, flambées à l'al. d Chine

* ** *** ***** ** ** ** *

- 50 **La soupe de la lune** - L. coco, Fruits. de M., Légumes, Basilic, Épices grillées, Cur Thaïlande
- 54 **La cassolette de Cabillaud** - Mijoté ave légumes chinois, Piment doux, vermicè Chine
- 70 **La Cassolette Cheng Duo** - St-Jacques. Seiche, Légumes, P. sec, Épices, ging. Chine
- 53 **Les Grosses Crevettes** - Cuisinées façon Sel-Poivre, Flambées à l'alcool de Riz Chine

* ** *** ***** ** ** ** *

- 67 **Le Bar** (400 gr env.) Cuit à la vapeur, sauce au gingembre, riz nature Supp. de 5,00 €
- 59 **La Sole** (400 Gr env.) Cuite à la vapeur, sauce au gingembre, riz nature Supp. c 10,00 €
- 51 **La Daurade sauce Thaï** (Marinade thaïlandaise) Supp. de 5,00 €

* ** *** ***** ** ** ** *

- 40 **Le Canard laqué Pékinois** - Condiments, ses galettes de riz et sa sauce. - Suppl. de
Vendredi - Samedi - Dimanche - Limité à 16 portions par service

* ** *** ***** ** ** ** *

**D'autres Plats seront à l'ardoise, selon la Saison, à l'occasion de Fêtes,
Évènements Particuliers, et selon l'inspiration de Nathalie.**

Cette liste n'est pas exhaustive

Sous réserve d'approvisionnement pour certains ingrédients

Les Desserts

Les Desserts sont faits maison - Tous les jours

Ils font partie du Buffet

Ils sont aussi dans les menus (Entrée + Plat ou Plat + Dessert) si tel est votre choix

Ils peuvent être associés à un plat commandé seul (Hors formule) **8,80 €**

* ** *** ***** ** ** *

Tartelette (Préparation au choix)

Citron, meringuée - Fraise - Framboise - Chocolat - Caramel

Opéra

(N'est pas nôtre fabrication. Nous l'avons choisi pour sa qualité)

Financier - Brownie

Gingembre confit - Kumquat confit

Fromage blanc et coulis de framboise

Lait de coco et fruits exotiques

* ** *** ***** ** ** *

Crème brûlée

(Brûlée à la demande, au bar)

* ** *** ***** ** ** *

Fruits frais de saison

En provenance d'Europe et d'Asie

* ** *** ***** ** ** *

Coupe de Crème glacée (2 Boules - Chantilly - Zeste d'orange - Biscuit) **8,80 €**

MOVENPICK - origine Suisse - Glace gastronomique par Excellence (Sans Artifice)

Banane - Citron - Chocolat suisse - raisin - Macadamia - Moka - passion/Mangue - Pistache

Vanille Bourbon de Madagascar

La crème MOVENPICK est vendue séparément, elle ne fait pas partie des Formules ou Menus.

Sous réserve d'approvisionnement pour certains ingrédients