

RESTAURANT LOUNGE & FRUITS DE MER



LIVING-ROOM

PALaiseau-SACLAY

RESTAURANT LOUNGE VIANDES & FRUITS DE MER

Le Living-Room c'est une histoire de famille !

Tout a commencé avec nos parents dans un camion pizza.
C'est en les accompagnant dans cette aventure que nous nous sommes passionnés pour la restauration et le commerce.

Fabio à commencé dès l'âge de 20 ans en ouvrant Le Fontana di trevi.
Certains se souviennent encore de l'ambiance chaleureuse des karaokés
et de ses bons plats italiens.

Quelques années plus tard, nous avons créé le Living à Massy,
restaurant feutré avec une cuisine française.

Puis les restaurants de Clamart et Boulogne ont vu le jour dans des bâtisses
très agréables et de belles terrasses à en faire oublier la région parisienne.

Quelques années après, nous avons ouvert Le Living-room à Palaiseau,
où l'on peut découvrir une cuisine moderne dans un cadre chaleureux et chic.

Chaque restaurant à son univers, et sa propre carte.
Nos chefs et leur brigade vous proposent une cuisine créative de qualité
à base uniquement de produits frais.

Surtout, ne dites jamais que les restaurants Living-Room sont une chaine,
Vous vous attirerez les foudres de Fabio & Patricia ;) !!!

CARTE DES VINS



LES ROUGES

Bordeaux

Le Charme de Cos Labory, AOP Saint-Estèphe (75cl) : 48.00€

Château Grand Chemin, AOP Côtes de Bourg (75cl) : 20.50€

N°2 de Maucaillou, AOP Moulis (75cl) : 35.00€

Roc de Giraudon, AOP Lussac Saint-Emilion (37.5cl) : 14.00€, (75cl) : 24.00€ Château Lafont

Menaut, AOP Pessac-Léognan (12cl) : 7.00€ (75cl) : 39.00€ Héritage de Chasse-Spleen, AOP
Haut-Médoc (75cl) : 38.00€

Beaujolais

Domaine Tavian, AOP Brouilly (75cl) : 24.00€

Les Mouilles, AOP Julié纳斯 (75cl) : 23.00€

Bourgogne

Côte de Beaune Villages, AOP Côte de Beaune Villages (75cl) : 27.00€

Hautes-Côtes de Nuits, AOP Hautes-Côtes de Nuits (12cl) : 6.00€ (75cl) : 28.00€

Les Puillets, AOP Mercurey 1er Cru (75cl) : 40.00€

Chassagne Montrachet Vieilles Vignes, AOP Chassagne Montrachet (75cl) : 54.00€

Clos de la Commaraine, AOP Pommard 1er Cru (75cl) : 62.00€

Vallée du Rhône

Brune et Blonde, AOP Côte-Rotie (75cl) : 64.00€

Côte du Rhône, AOP Côtes du Rhône (37.5cl) : 16.50€, (75cl) : 24.50€

Seigneur de Fontimple, AOP Vacqueyras (12cl) : 5.00€, (75cl) : 26.00€

Crozes-Hermitage rouge, AOP Crozes-Hermitage (75cl) : 29.00€

Saint-Joseph, AOP Saint-Joseph (75cl) : 44.00€

Châteauneuf-du-pape, AOP Châteauneuf-du-pape (75cl) : 46.00€

Loire

La Mercy Dieu rouge, AOP Sancerre (37.5cl) : 19.50€, (75cl) : 34.00€

Croix de Chaintres, AOP Saumur-Champigny (37.5cl) : 15.50€, (75cl) : 23.50€

Menetou Salon Morogues, AOP Menetou Salon (12cl) : 5.00€, (75cl) : 29.00€

LES ROSÉS

Provence

Vignerons de St Tropez- Vue Mer, AOP Côtes de Provence (12cl) : 5.00€, (37,5cl) : 14.00€, (75cl) : 24.00€

Fief du Moulin, AOP Bandol (37,5cl) : 15.00€, (75cl) : 26.00€

M de Minuty, AOP Côtes de Provence (75cl) : 32.00€

Château l'Afrique rosé, AOP Côtes de Provence (75cl) : 26.00€

Croix de Basson, AOP Côtes de Provence, Agriculture Biologique (75cl) : 19.50€

Languedoc-Roussillon

Gris de Blanc, IGP Pays d'OC (12cl) : 5.80€, (75cl) : 24.00€

LES BLANCS

Alsace

Riesling Tradition, AOP Alsace (12cl) : 5.00€, (75cl) : 25.00€

Loire

La Mercy Dieu Blanc, AOP Sancerre (12cl) : 6.50€, (37,5cl) : 19.00€, (75cl) : 38.00€

Menetou Salon Morogues, AOP Menetou Salon (12cl) : 6.00€, (75cl) : 29.00€

Bourgogne

Mâcon-Villages, AOP Mâcon-Villages (12cl) : 5.00€, (75cl) : 25.00€

Fourchaume, AOP Chablis 1er Cru (12cl) : 8.00€, (75cl) : 42.00€

Chassagne Montrachet Vieilles Vignes, AOP Chassagne Montrachet (75cl) : 66.00€

Sud-Ouest

Collection, AOP Pacherenc de Vic-Bilh (12cl) : 5.50€, (75cl) : 29.00€

Vallée du Rhône Condrieu, AOP Condrieu (75cl) : 68.00€

LES CHAMPAGNES

Veuve Renard de Beaumont Brut, AOP Champagne (15cl) : 9.00€, (75cl) : 45.00€

Ruinart, AOP Champagne (15cl) : 12.00€, (75cl) : 69.00€

Ruinart, AOP Champagne Blanc de Blancs (75cl) : 95.00€

Ruinart, AOP Champagne Rosé (75cl) : 95.00€

Palme d'Or Brut Vintage, AOP Champagne (75cl) : 105.00€

Dom Pérignon, AOP Champagne (75cl) : 240.00€



CARTE
DES COKTAILS
ET APÉRITIFS



APÉRITIFS

Américano maison 9cl.....	7.00€
J&B, Jack Daniel's 4cl.....	6.00€
Kir vin blanc 17cl.....	5.00€
Kir Royal 17cl.....	9.50€
Martini, Porto rouge ou blanc 4cl.....	6.00€
Ricard 2cl.....	4.00€
Suze, Vodka, Gin, Rhum 4cl.....	6.00€
Gin Bombay ou Hendrick's 4 cl.....	9.00€
Whisky supérieur 4cl.....	9.00€
Lagavulin, Dalhinnie, Chivas, Oban, Talisker, Japonais...	
Rhum supérieur 4cl.....	9.00€
Diplomatico, Don papa, Botran, Zacapa...	

CHAMPAGNE

Coupe de Champagne Ruinart 17cl.....	12.00€
Coupe de Champagne 17cl.....	8.00€
Bouteille de Veuve Renard de Beaumont Brut 75cl.....	45.00€
Bouteille de Ruinart 75cl.....	69.00€
Bouteille de Ruinart Blanc de Blancs ou Rosé 75cl.....	95.00€
Bouteille de Dom Pérignon 75cl.....	240.00€

BIÈRES PRESSION ET BOUTEILLES

	25 cl	50 cl
Grimbergen, 1664	4.50€	7.50€
Brooklin, bière du moment, La Bête	5.00€	8.00€
Monaco	4.50€	7.00€
Picon bière	6.00€	9.00€
Desperados, La Bête Blanche, Grimbergen Rouge, Bière sans alcool - Bouteille 33 cl	6.00€	

SODAS - JUS DE FRUITS - EAUX

Coca cola, Coca zéro, Limonade, Schweppes tonic ou lemon, Orangina, Fanta agrumes,	
Fuze tea Pêche 33cl.....	4.50€
Jus de fruits (Pomme, Orange, Ananas, Abricot, Tomate) 25cl.....	4.50€
Red bull 25cl.....	5.50€
Chateldon 75cl.....	8.50€
Evian, Badoit, San Pellegrino 50cl.....	4.50€
Evian, Badoit, San Pellegrino 100cl.....	5.50€

COCKTAILS

LONG ISLAND	Vodka, rhum, cointreau, tequila, gin, citron vert, coca cola.....	9.00€
MARGUARITA	Tequila, triple sec, jus de citron.....	8.00€
MOJITO	Rhum, menthe fraiche, citron vert, sucre de canne, soda.....	8.00€
MOJITO FRAISE OU MANGUE		8.00€
MOJITO ROYAL	Champagne, rhum, menthe fraiche, citron vert, sucre de canne.....	9.00€
PINA COLADA	Rhum, crème de coco, jus d'ananas, sucre de canne.....	8.00€
PINK	Vodka, nectar de goyave, citron, sirop de framboise, sucre de canne.....	8.00€
PLANTEUR	Rhum, jus de goyave, jus de passion, jus d'ananas, citron.....	8.00€
PLANTEUR "FIRE"	Jack Daniel's fire, sirop de vanille, citron, jus d'ananas, jus de passion.....	8.00€
MARTINI ROYAL	Martini blanc, champagne, rondelle de citron.....	9.00€
SEX ON THE BEACH	Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de Cranberry.....	8.00€
SHANGAI	Malibu, soho, jus d'ananas, sirop de grenadine.....	8.00€
SOUPE DE CHAMPAGNE	Champagne, cointreau, citron, sucre.....	8.50€
SPRITZ	Prosecco, apérol, eau gazeuse.....	9.00€
SWEET DREAM	Rhum, curaçao, sucre de canne, citron vert.....	8.00€
TEQUILA SUNRISE	Tequila, jus d'orange, grenadine.....	8.00€
COSMOPOLITAIN	Vodka, cointreau, citron, jus de cranberry.....	8.00€
TI'PUNCH	Rhum, sucre de canne, citron vert.....	8.00€
NEGRONI	Gin, martini rouge, campari.....	8.00€
DAÏKIRI	Rhum, citron vert, sucre de canne.....	8.00€
SCREAMING ORGASM	Kahlua, bailey's, vodka, chantilly.....	8.00€
MOSCOW MULE	Ginger beer, vodka, citron vert.....	8.00€

SHOTS

B52 5cl.....	Kahlua, bailey's, grand marnier.....	5.50€
KISS COOL 5cl.....	Get 31, vodka, Curaçao bleu.....	4.50€

COCKTAILS SANS ALCOOL

APPLE MOJITO	Menthe fraîche, sucre de canne, jus de pommes, soda.....	7.00€
VIRGIN COLADA	Crème de coco, jus d'ananas, jus d'orange.....	7.00€
COCKTAIL DE FRUITS	Jus d'ananas, jus de pomme, citron, sirop de grenadine.....	7.00€
RED JUICY	Jus de pomme, de goyave, de cranberry et sirop de fraises.....	7.00€

LR

MENU BTP





MENU BTP

Entrée + plat OU plat + dessert : **25,50€**

Entrée + plat + dessert : **29,50€**

Entrée du jour

Foie gras mi-cuit maison à la confiture de cerise avec son toast de pain d'épices

Boeuf thaïlandaise

Raviole du Dauphiné à la crème de truffes

Saumon gravlax et sa crème à l'aneth

Accras créoles maison

Plat du jour

Parmentier de canard, foie gras poêlé et musclun

Cheese burger steak haché frais (250gr) gourmand servi avec ses frites

Pavé de lieu noir sauce beurre blanc et son tian de légumes

Raviole du Dauphiné à la crème de truffes (+1€)

Filet mignon farci aux pruneaux, sauce aux pruneaux, déglacé au cognac, enlardés au jambon de pays, accompagné de son tian provençal et sa purée de patates douces

Confit de canard sauce marchand vin et sa purée de patates douces

Sauces : béarnaise, poivre, gorgonzola, beurre blanc, marchand vin

Garniture : Frites, purée de patates douces, salade verte.

Dessert du jour

Macaron à la pistache et framboises

Fondant au chocolat façon Mamie Zaza au beurre salé, crème anglaise maison

Crème brûlée à la vanille de Bourbon de Madagascar

Glaces 3 boules : chocolat, vanille, café, framboise, caramel poire, citron, rhum raisin, nutella.