



## ENTREES



- Taboulé de melon, jambon cru et menthe fraîche 12 €  
*Melon tabbouleh, raw ham and fresh mint*
- Assiette de charcuterie et ses pickles de champignons 12 €  
*Plate of cold cuts and mushroom pickles*
-  Crème brûlée au chèvre frais et ses croûtons à la tapenade 14 €  
*Crème brûlée with fresh goat's cheese and tapenade croutons*
- Terrine de foie gras, confit de tomate et pain d'épices maison 18 €  
*Terrine of foie gras, tomato confit and homemade gingerbread*
- Cuisses de grenouilles rôties à la sauce provençale 18 €  
*Roasted frog's legs in Provençal sauce*
- L'ardoise gourmande : pour savourer toutes les entrées ... 21 €  
*Mix of our starters*

## PLATS

### Les planches 20 €

-  La planche de fromage et salade verte  
*Assortment of mature cheese and green salad*
- La planche de charcuterie artisanale et salade verte  
*Assortment of deli meats and green salad*
- La mixte : fromage & charcuterie et salade verte  
*Mix of mature cheese and deli meats with green salad*

### Les salades repas 21 €

- Salade de poulpe façon thaïe  
*Thai fashioned octopus salad*
- Salade de tomates anciennes, burrata fumée, pesto, pignons de pins et réduction de vinaigre balsamique  
*Old fashioned tomato with smoked burrata, pesto, pine nuts and balsamic vinegar reduction*

## PLATS



Plat du jour 14 €  
*Today's special*

Cuisse de canard braisée au miel, frites maison, légumes de saison 16 €  
*Duck leg braised with honey and sweet spices, homemade French fries, seasonable vegetables*



Poivrons farcis au quinoa aux herbes 18 €  
*Peppers stuffed with quinoa and herbs*

Pavé de rond de gîte de veau grillé, tagliatelles au parmesan, légumes 22 €  
*Grilled veal round steak with garlic and thyme cream, tagliatelle with parmesan, vegetables*

T-bone de bœuf (700 gr), frites maison, légumes de saison (cuisson 20mn) 40 €  
*Beef T-bone (700 gr), french fries, seasonable vegetables (cooking time 20mn)*

Truite entière à la plancha, crème de fenouil bulbe, gnocchis au parmesan, légumes de saison 18 €  
*Whole trout a la plancha with fennel bulb cream, gnocchi with parmesan, seasonable vegetables*

Pavé de sandre à la plancha, sauce à l'estragon, gnocchis au parmesan, légumes de saison 22 €  
*Pikeperch steak à la plancha, tarragon sauce - Butter gnocchi, seasonable vegetables*

## DESSERTS

Mousse à l'abricot rôti 8 €  
*Roasted apricot mousse*

Ile flottante et sa crème anglaise au chocolat 8 €  
*Floating island and its chocolate custard*

Pana cotta aux graines de café torréifiées 8 €  
*Pana cotta with roasted coffee beans*

Inspiration chocolat blanc « Valrhona » et fraises façon tartelette 10 €  
*Inspiration white « Valrhona » chocolate and strawberry tartlet style*

Dôme crémeux aux fruits exotiques et verveine 10 €  
*Creamy dome with exotic fruits and verbena*

Café gourmand 12 €  
*Gourmet coffee*

Assiette de fromages affinés et son mesclun 10 €  
*Matured cheese plate with green salad*

# MENU DECOUVERTE



## ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

19 €

*Formule à 19 € servie le midi du lundi au samedi (hors jours fériés)*

## ENTREE + PLAT + DESSERT

26 €

*Formule à 26 € servie tous les jours midi et soir*

### ENTREES



Crème brûlée au chèvre frais et ses croûtons à la tapenade

*Crème brûlée with fresh goat's cheese and tapenade croutons*

Taboulé de melon, jambon cru et menthe fraîche

*Melon tabbouleh, raw ham and fresh mint*

Assiette de charcuterie et ses pickles de champignons

*Plate of cold cuts and mushroom pickles*

### PLATS

Plat du jour

*Today's special*

Cuisse de canard braisée au miel, frites maison, légumes de saison

*Duck leg braised with honey and sweet spices, homemade French fries, seasonable vegetables*

Truite entière à la plancha, crème de fenouil bulbe, gnocchis au parmesan, légumes de saison

*Whole trout a la plancha with fennel bulb cream, gnocchi with parmesan, vegetables*

### DESSERTS

Mousse à l'abricot rôti

*Roasted apricot mousse*

Ile flottante et sa crème anglaise au chocolat

*Floating island and its chocolate custard*

Panacotta aux graines de café torréfiées

*Pana cotta with roasted coffee beans*

***Vous souhaitez l'entrée, le plat ou encore le dessert d'un autre menu...***

***N'hésitez pas à demander à votre serveur.***

*Prix et service compris – boisson non comprise - Tableau allergènes disponible sur demande*

**HR**  
du Parc

# MENU GOURMET



**ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT** **29 €**

*Formule à 29 € servie le midi du lundi au samedi (hors jours fériés)*

**ENTREE + PLAT + DESSERT** **36 €**

*Formule à 36 € servie tous les jours midi et soir*

## ENTREES

Terrine de foie gras, confit de tomate et pain d'épices maison

*Terrine of foie gras, tomato confit and homemade gingerbread*

Cuisses de grenouilles rôties à la sauce provençale

*Roasted frog's legs in Provençal sauce*

Ardoise gourmande (Sup. 3 €)

*Mix of starters for gourmets*

## PLATS

Pavé de rond de gîte de veau grillé,  
tagliatelles au parmesan, légumes de saison

*Grilled veal round steak with garlic and thyme cream, gnocchi with parmesan, seasonable vegetables*

Pavé de sandre à la plancha, sauce à l'estragon,  
gnocchis au parmesan, légumes de saison

*Pikeperch steak à la plancha, tarragon sauce, gnocchi with parmesan, vegetables*

T-bone de bœuf (700 gr) accompagné de frites maison (Sup. 14 €)

*Grilled T-Bone steak and homemade french fries*

## DESSERTS

Inspiration chocolat blanc « Valrhona » et fraises façon tartelette

*Inspiration white « Valrhona » chocolate and strawberry tartlet style*

Dôme crémeux aux fruits exotiques et verveine

*Creamy dome with exotic fruits and verbena*

Café gourmand (Sup. 2 €)

*Gourmet coffee*

***Vous souhaitez l'entrée, le plat ou encore le dessert d'un autre menu...***

***N'hésitez pas à demander à votre serveur.***



# MENU VEGETARIEN



## **ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT**

**19 €**

*Formule à 19 € servie le midi du lundi au samedi (hors jours fériés)*

## **ENTREE + PLAT + DESSERT**

**26 €**

*Formule à 26 € servie tous les jours midi et soir*

### ENTREES

Gaspacho de tomates et sa chantilly de mozzarella  
*Butternut squash with candied onions and hazelnut chips*

Crème brûlée au chèvre frais et ses croûtons à la tapenade  
*Bean salad with parmesan shavings*

### PLATS

Poivrons farcis au quinoa aux herbes  
*Forgotten vegetable crisp*

Pizza végétarienne  
*Vegetarian pizza*

### DESSERTS

Ile flottante et sa crème anglaise au chocolat  
*Chocolate panacotta*

Mousse à l'abricot rôti  
*Crème brûlée with mandarin*

Gâteau napolitain  
*Pear mousse with dark chocolate coulis*

***Vous souhaitez l'entrée, le plat ou encore le dessert d'un autre menu...  
N'hésitez pas à demander à votre serveur.***

# PRIMITIVO



Gaspacho de tomates et sa chantilly mozzarella  
*Tomato gazpacho with mozzarella whipped cream*

12 €



Aubergines grillées au parmesan et pesto de basilic  
*Grilled Eggplant with Parmesan and Basil Pesto*

12 €

Vitello tonnato, effeuillé de veau rôti et sa crème aigre aux câpres  
*Vitello tonnato with roasted veal leaves and sour cream with capers*

18 €

Artichaut rôti en vinaigrette, chips de jambon cru, mousseline de parmesan  
*Roasted artichoke in vinaigrette, cured ham chips, parmesan mousseline*

18 €

## PIZZA



Pizza Végétarienne

*Base mozzarella fior di latte, courgette, aubergine, poivron, champignon de Paris et cœur d'artichaut*

14 €

Pizza Reine

*Base sauce tomate San Marzano AOP, champignon de Paris, mozzarella fior di latte, jambon blanc de qualité supérieur, olive et basilic*

14 €

Pizza Napoli

*Base sauce tomate San Marzano AOP, mozzarella fior di latte, anchois, câpres et basilic*

14 €



Pizza 3 fromages

*Gorgonzola AOP, mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano AOP*

16 €

Pizza Guanciaie

*Base sauce tomate San Marzano AOP, mozzarella fior di latte, charcuterie de porc affinée au poivre doux, parmesan, oignon rouge et basilic*

18 €

Pizza Saint-Jacques

*Base mozzarella fior di latte, Saint-Jacques poêlées, huile vierge de tomate et coriandre, Pignons de pin*

19 €

## DOLCE

Gâteau napolitain

*Neapolitan cake*

8 €

Panna cotta aux graines de café torréfiées

*Pana cotta with roasted coffee beans*

8 €

Tiramisu au Limoncello

*Tiramisu with Limoncello*

10 €

# MENU SCOPERTA



**PRIMITIVO + PIZZA OU PIZZA + DOLCE** **19 €**

*Formule à 19 € servie le midi du lundi au samedi (hors jours fériés)*

**PRIMITIVO + PIZZA + DOLCE** **26 €**

*Formule à 26 € servie tous les jours midi et soir*

## PRIMITIVO



Gaspacho de tomates et sa chantilly mozzarella  
*Tomato gazpacho with mozzarella whipped cream*



Aubergines grillées au parmesan et pesto de basilic  
*Grilled Eggplant with Parmesan and Basil Pesto*

## PIZZA

### Pizza Végétarienne



Base mozzarella fior di latte, courgette, aubergine, poivron, champignon de Paris et cœur d'artichaut  
*Mozzarella fior di latte, zucchini, eggplant, peppers, mushrooms from Paris and heart of artichokes*

### Pizza Reine

Base sauce tomate San Marzano AOP, champignon de Paris, mozzarella fior di latte, jambon blanc de qualité supérieur, olive et basilic  
*San Marzano AOP tomatoes sauce, mushrooms from Paris, mozzarella fior di latte, high quality ham, olives and basil*

### Pizza Napoli

Base sauce tomate San Marzano AOP, mozzarella fior di latte, anchois, câpres et basilic  
*San Marzano AOP tomatoes sauce, mozzarella fior di latte, anchovy, capers and basil*



### Pizza 3 fromages

Gorgonzola AOP, mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano AOP

## DOLCE

### Gâteau napolitain

*Neapolitan cake*

### Panna cotta aux graines de café torréfiées

*Pana cotta with roasted coffee beans*

***Vous souhaitez l'entrée, le plat ou encore le dessert d'un autre menu...***

***N'hésitez pas à demander à votre serveur.***



## MENU GOLOSO

**PRIMITIVO + PIZZA OU PIZZA + DOLCE** **29 €**

*Formule à 29 € servie le midi du lundi au samedi (hors jours fériés)*

**PRIMITIVO + PIZZA + DOLCE** **36 €**

*Formule à 36 € servie tous les jours midi et soir*

### PRIMITIVO

Vitello tonnato, effeuillé de veau rôti et sa crème aigre aux câpres

*Vitello tonnato with roasted veal leaves and sour cream with capers*

Artichaut rôti en vinaigrette, chips de jambon cru, mousseline de parmesan

*Roasted artichoke in vinaigrette, cured ham chips, parmesan mousseline*

### PIZZA

#### Pizza Guanciaie

*Base sauce tomate San Marzano AOP, charcuterie de porc affinée au poivre doux, parmesan, oignon rouge et basilic*

*San Marzano AOP tomatoes sauce, premium deli meats of pork with sweet pepper, parmeggiano reggiano, red onions and basil*

#### Pizza Saint-Jacques

*Base mozzarella fior di latte, saint-jacques poêlées, huile vierge de tomate et coriandre, pignons de pin*

*Base mozzarella fior di latte, pan-fried scallops, virgin tomato and coriander oil, Pine nuts*

### DOLCE

#### Tiramisu au Limoncello

*Tiramisu with Limoncello*

#### Café gourmand (Sup. 2 €)

*Gourmet coffee*

***Vous souhaitez l'entrée, le plat ou encore le dessert d'un autre menu...***

***N'hésitez pas à demander à votre serveur.***