

MENU DECOUVERTE

Entrée + Plat 31 € / Plat + Dessert 26 €

Entrée + Plat + Dessert 38 €

ENTREES

Terrine de caillette maison (Cochonnailles) aux herbes

Terrine of « Caillette » (mix of meats) homemade with herbs

Melon en 2 façons accompagné de jambon cru

Duo of melon with cured ham

PLATS

Pièce du boucher grillée 200gr & sa sauce du jour, frites maison

Grilled piece of beef with gravy of the day, homemade french fries

Truite entière à la plancha,

Crème au piment d'espelette, quinoa aux petits légumes

Whole trout plancha-grilled, Espelette chili cream, mix of vegetables quinoa

DESSERTS

Crème brûlée à la fraise

Strawberry crème brûlée

Tarte tout chocolat façon brownies & crème anglaise vanillée

All chocolate tart brownies style & vanilla custard

Possibilité d'inclure les pizzas de la carte dans le menu

Possibility to include pizzas in this menu



MENU GOURMET

Entrée + Plat 39 € / Plat + Dessert 32 €

Entrée + Plat + Dessert 48 €

ENTREES

Panacotta au tourteau, spaghettis de courgettes, crémeux mascarpone
Crab's panacotta, spaghetti of zucchini, creamy mascarpone

Ballotine de foie gras à l'eau de vie de figues, compotée, pain d'épices
Ballotine of Foie gras with fig's eau de vie, stewed fig, gingerbread

PLATS

Filet de Saint Pierre à la plancha, sauce vierge, poêlée de légumes
John Dory net plancha grilled, virgin sauce, stir fry of Vegetables

**Quasi de veau grillé, crème de chèvre & ciboulette,
mousseline de patate douce**
Grilled fillet of Veal, goat cream & chives gravy, sweat potato

T-Bone steak (700gr) accompagné de frites maison (Sup. 16€)
T-Bone steak (1,55Lb) with french fries (Extra 16€)

DESSERTS

Dôme à la vanille & son cœur fruits rouges
Vanilla dome & red berries heart

Palais givré au caramel beurre salé & son biscuit sablé
Frozen salted caramel dessert & his shortbread biscuit

Possibilité d'inclure les pizzas de la carte dans le menu
Possibility to include pizzas in this menu

Végétarien / Vegetarian 

Prix & Service compris, Boissons non incluses
Price & Service included, Drinks not included

MENU VEGETARIEN



Entrée + Plat 29 € / Plat + Dessert 22 €

Entrée + Plat + Dessert 35 €

Soupe estivale de tomates et fraises au basilic

Tomatoes, Strawberry and basil soup

Pastilla aux légumes et son coulis de tomates aux câpres

Pastilla of seasonal Vegetables & Caper and Tomatoes coulis

ou / or

Pizza végétarienne

Vegetarian Pizza

Pannacota au lait de coco & ananas verveine

Coco milk Panaccota & Verbena Pineapple

MENU ENFANT / KID MENU 12 €

Nuggets de Poulet
Chicken nuggets

Ou / Or

Filet de Truite pané
Breaded Trout net

Ou / Or

Petite Pizza
Small Pizza

Coupe de Glace
Ice cream

Ou / Or

Tarte chocolat façon brownies
Chocolate Tart brownies style

Ou / Or

Crème brûlée à la fraise
Strawberry Crème brûlée

&

HDR
du Parc



Végétarien / Vegetarian

Prix & Service compris, Boissons non incluses
Price & Service included, Drinks not included

LES PIZZAS au feu de bois *

- La Végétarienne** (Disponible dans menu Découverte)  15 €
Base tomate, mozzarella, aubergines grillées, miel, parmesan
Tomato base, Mozzarella, grilled Eggplant, Honey, Parmigiano
- La Reine** (Disponible dans menu Découverte) 15 €
Base tomate, jambon, champignons, mozzarella
Tomato Base, Ham, Mushrooms, Mozzarella
- La Fromagère** (Disponible dans menu Découverte)  16 €
Base crème, mozzarella, tallegio, parmesan, gorgonzola
Cream Base, Mozzarella, Tallegio, Beaufort, Comté
- La Fermière** (Disponible dans menu Découverte) 17 €
Base pesto, émincé de poulet et chorizo
Pesto base, Chicken slice and Chorizo
- La Criée** (Disponible dans menu Gourmet) 19 €
Base crème citronnée, mascarpone, saumon fumé et aneth
Limon cream base, Mascarpone, Smoked salmon and dill
- L'Indécise** (Disponible dans menu Gourmet) 19 €
4 pizzas en 1 (Végétarienne, Reine, Fermière et Criée)
4 pizzas in 1 (Vétarienne, Reine, Fermière et Criée
- La Douceur sucrée** (Disponible dans menu Gourmet) 10 €
Poire chocolat
Pear Chocolate

* Si service en terrasse

HR
du Parc



Végétarien / Vegetarian

Prix & Service compris, Boissons non incluses
Price & Service included, Drinks not included

ENTREES / STARTERS

Terrine de « Caillette » (Cochonnailles) maison aux herbes <i>Terrine of « Caillette » (mix of meats) homemade with herbs</i>	14 €
Melon en 2 façons accompagné de son jambon cru <i>Duo of melon (stewed with ginger and star anise & little balls)</i>	15 €
Panacotta au tourteau, spaghetti de courgettes et crémeux mascarpone <i>Crab's Panacotta, spaghetti of Zucchini, creamy Mascarpone</i>	21 €
Ballotine de foie gras à l'eau de vie de figes, compotée, pain d'épices <i>Ballotine of Foie gras with fig's eau de vie, stewed fig, gingerbread</i>	22 €
Soupe estivale de tomates et fraises au basilic <i>Tomatoes gaspacho served with strawberry & cherry tomatoes</i>	15 €



SALADES, ARDOISE & PLANCHES

SALADS, SLATE & BOARDS

Salade de tomates Burrata Di Bufala <i>Tomatoes Burrata Di Buffalo Salad</i>		22 €
Salade de poulpe mariné aux poivrons confits <i>Octopus marinated with candied Sweet pepper Salad</i>		22 €
Planche de charcuteries artisanales & salade verte <i>Selection of artisanal deli meats board & green salad</i>		22 €
Planche de fromages & salade verte <i>Selection of cheese board & green salad</i>		22 €
Planche mixte charcuteries & fromages & salade verte <i>Mix of Deli Meats & Cheese Board, green salad</i>		22 €
Planche gourmande « Terre & Mer » / Gourmand Board « Land & Sea » <i>Foie gras, Jambon ibérique, Beignet de Chorizo, St Jacques, Poulpe & Saumon fumé</i> <i>Foie gras, Iberian Ham, Chorizo fritters, Scallops, Octopus & smoked Salmon</i>		29 €

HR
du Parc



Végétarien / Vegetarian

Prix & Service compris, Boissons non incluses
Price & Service included, Drinks not included

PLATS / MAIN COURSES

Truite entière à la plancha, sauce aux piments d'Espelette, quinoa aux petits légumes	22 €
<i>Whole Trout plancha-grilled, Espelette chili sauce, mix vegetables quinoa</i>	
Filet de Saint Pierre grillée, sauce vierge, poêlée de légumes	24 €
<i>John Dory net, virgin sauce, stir fry of Vegetables</i>	
Pièce du boucher grillée 200gr & sa sauce du jour, frites maison	21 €
<i>Grilled piece of Beef with sauce of the day, homemade french fries</i>	
Quasi de Veau, crème de chèvre et ciboulette, mousseline de patate douce	24 €
<i>Fillet of veal, goat cream & chives</i>	
T-Bone steak (700gr) accompagné de frites maison	49 €
<i>T-Bone steak (1,55Lb) with french fries</i>	
Pastilla de légumes & son coulis de tomates aux câpres	18 €
<i>Pastilla of seasonal vegetables & caper and tomatoes coulis</i>	



DESSERTS / DESSERTS

Crème brûlée à la fraise / Strawberry Crème brûlée	9 €
Tarte tout chocolat façon brownies et sa crème anglaise vanillée	9 €
<i>All Chocolate Tart brownies style & vanilla Custard</i>	
Dôme à la vanille et son cœur fruits rouges	12 €
<i>Vanilla dome & red berries heart</i>	
Palais givré au caramel beurre salé et son biscuit sablé	12 €
<i>Frozen salted caramel dessert & his shortbread biscuit</i>	
Pannacota au lait de coco et ananas verveine	8 €
<i>Coco milk panaccota & verbena pineapple</i>	
Pizza sucrée poire et chocolat / Sweet pizza pear & chocolat	10 €
Café gourmand / Coffee with dessert selection	13 €
Assiette de fromages / Cheese plate	12 €



HR
du Parc



Végétarien / Vegetarian

Prix & Service compris, Boissons non incluses
Price & Service included, Drinks not included

BOISSONS / DRINKS

Eaux, Sodas & Jus de fruits

Evian, San Pellegrino	100cl	6,00 €
Vittel San Pellegrino	50cl	3,50 €
Perrier	33cl	4,00 €
Coca-cola, Coca-cola zéro	33cl	5,00 €
Orangina, Limonade, Schweppes tonic, Ice Tea	25cl	5,00 €
Sirop à l'eau		3,50 €
Supplément sirop		0,50 €

Bières

	25cl	33cl	50cl
Bouteille : Desperados, Fada Ipa, Leffe brune		6,00 €	
Pression : Fada Ipa blonde & blanche	4,00 €		8,00 €
Bière d'abbaye Leffe	4,50 €		9,00 €
Picon bière	5,50 €		11,00 €

Apéritifs

Pastis 51, Ricard 3cl	4,00 €	Pastis Henri Bardouin 3cl	5,00 €
Martini 6cl	5,00 €	Suze, Campari 6cl	6,50 €
Porto rouge 8cl	7,50 €	Melonnade 8cl	7,00 €
Muscat Beumes de Venise 8cl	6,00 €	Muscat Brut 8cl	10,00 €
Rosé Pamplemousse 12cl	6,00 €	Cocktail à base de Gin	11,00 €
Kir vin blanc 12cl	6,00 €	Kir royal 12cl	13,00 €
Vodka Belvédère 4cl	10,00 €	Gin Bombay Sapphire 4cl	9,00 €
Rhum coca 12cl	10,00 €	Whisky Coca 12cl	10,00 €
Whisky Jack Daniel's 4cl	9,00 €	Whisky Lagavullun 16 ans 4cl	13,00 €
Whisky Glenfiddish 4cl	10,00 €	Whisky Oban 14 ans 4cl	11,00 €

Champagnes

	12cl	37,5cl	75cl
Mailly « Classé grand cru »	12,00 €	32,00 €	65,00 €
Mailly rosé		35,00 €	70,00 €
Mailly « Grand cru L'Intemporelle 2011 »			110,00 €

Digestifs

Limoncello, Bailey's, Get 27, Get 31	6cl	8,50 €
Genepi, Farigoule	4cl	9,00 €
Williamine, Framboise	4cl	9,00 €
Armagnac, Calvados, Cointreau	4cl	8,50 €
Marc de Provence, Grand Marnier	4cl	9,00 €
Marc de Châteauneuf du Pape hors d'âge	4cl	10,00 €
Rhum Zacapa	4cl	11,00 €
Cognac XO	4cl	13,00 €
Irish Coffee (café, whisky & chantilly)	15cl	12,00 €
French Coffee (café, cognac & chantilly)	15cl	12,00 €

HR
du Parc



Prix & Service compris, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Price & Service included, Alcohol is dangerous for health

VINS BLANCS / WHITE WINES

	14cl	50cl	75cl
Cuvée Spéciale Restaurant du Parc ! 2022 <i>Special vintage Restaurant of Parc ! 2022</i> Côtes du Rhône : Marsanne, Viognier , Grenache Blanc Fleurs Blanches et miel, minéral - <i>White Flowers and honey, mineral</i> Truite, ardoise gourmande... <i>Trout, gourmet slate, ...</i>			28 €
Vignerons Mont-Ventoux 100% Viognier 2020 <i>IGP Ventoux: Viognier</i> Délicieux, fruité - <i>Delicious, fruity</i> Foie gras, pizzas, fromages, ... <i>Foie gras, cheeses pizza</i>			35 €
Domaine de Gigognan « Marguerite » 2019 <i>Vin de France: Chardonnay</i> Sec expressif, poire, tilleul, miel d'accacia <i>Dry, expressive, pear, lime blossom, acacia honey</i> Apéritif, poissons, ... <i>Aperitif, fishes, ...</i>	10 €		35 €
Domaine Saint-Guéry, « La Payenne » 2019 <i>AOP Grignan lès-Adhèmar : Viognier, Clairette, Roussanne, Marsanne</i> Intense, fleurs blanches et menthol - <i>Intense, white flowers, menthol</i> Fromages, pizza la criée, pavé de maigre <i>Cheeses, fishes pizza with fish, lean fish pave,...</i>		26 €	37 €
Château des Bormettes « Côte & Mer » 2020 <i>AOC Côtes de Provence : Rolle</i> Minéral, vif, frais - <i>Mineral, lively, fresh</i> Fromages, truite... <i>Cheeses, trout...</i>		25 €	39 €
Château des Bormettes « Hélène » 2020 <i>AOC Côtes de Provence : Rolle cuve</i> Fruits à noyaux, pêche, abricot, citron - <i>Stone fruits, peach, lemon</i> Fromages, Burger Végétarien... <i>Cheeses, Vegetarian Burger...</i>	11 €		44 €
Domaine Patrice Magni « Tradition » 2020 <i>AOC Chateauneuf-du-Pape : Clairette, Grenache Blanc</i> Coings confits, ananas, fruits de la passion <i>Candied quinces, pineapple, passion fruit</i> Ardoise Gourmande, Pizza la Criée, Fromages... <i>Slate, Pizza with fishes, cheeses, ...</i>			58 €
	CARAFE	14cl	50cl
Domaine de Gigognan « 2020 » <i>AOC Côtes du Rhône : Clairette, Grenache</i> Bouche limpide, mûres sauvages, minérale <i>Clear palate, wild blackberry, mineral</i> Apéritif, Viandes grillées, pizza Savoyarde, truite, ... <i>Aperitif, Pizza Savoyard, trout, ...</i>	8 €	10 €	15 €



HR
du Parc



Prix & Service compris, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
 Price & Service included, Alcohol is dangerous for health

VINS ROUGES / RED WINES

	14cl	50cl	75cl
Cuvée Spéciale Restaurant du Parc !			28 €
<i>Special vintage Restaurant of Parc ! 2022</i>			
Côtes du Rhône: Grenache, Syrah 2020			
Gourmand et fruité - <i>Fresh and leaked</i>			
Viandes grillées, pizza reine... - <i>Grilled meats, Queen pizza...</i>			

Domaine de L'Espigouette « Vacqueyras »	10 €		38 €
AOP Vacqueyras : Grenache, Syrah, Mourvèdre			
Equilibré, charnu, fruits confiturés			
<i>Balanced, fleshy, jammy</i>			
Viandes grillées, planches, ... <i>Grilled meat, boards, ...</i>			

Château des Bormettes « Côte & Mer »		25 €	39 €
AOC Côtes de Provence : Rolle			
Minéral, vif, frais - <i>Mineral, lively, fresh</i>			
Fromages, truite... <i>Cheeses, trout...</i>			

Domaine de L'Espigouette « Gigondas »			54 €
AOC Côtes de Provence : Rolle cuve			
Fruits à noyaux, pêche, abricot, citron - <i>Stone fruits, peach, lemon</i>			
Fromages, Burger Végétarien... <i>Cheeses, Vegetarian Burger...</i>			

Domaine Patrice Magni « Sensation »	13 €		58 €
AOC Chateauneuf-du-Pape : Clairette, Grenache Blanc			
Coings confits, ananas, fruits de la passion			
<i>Candied quinces, pineapple, passion fruit</i>			
Ardoise Gourmande, Pizza la Criée, Fromages...			
<i>Slate, Pizza with fishes, cheeses, ...</i>			

	CARAFE	14cl	25cl	50cl
Domaine de L'Espigouette Vieilles Vignes 2019		8 €	10 €	15 €
AOC Côtes du Rhône : Grenache, Syrah, Mourvèdre				
Bouche limpide, mûres sauvages, minérale				
<i>Clear palate, wild blackberry, mineral</i>				
Apéritif, Viandes grillées, pizza Savoyarde, truite, ...				
<i>Aperitif, Pizza Savoyard, trout, ...</i>				



HR
du Parc



Prix & Service compris, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Price & Service included, Alcohol is dangerous for health

VINS ROSES / ROSE WINES

	14cl	50cl	75cl	
Cuvée Spéciale Restaurant du Parc ! <i>Special vintage Restaurant of Parc ! 2022</i> Côtes du Rhône : Marsanne, Viognier , Grenache Blanc Fleurs Blanches et miel, minéral - <i>White Flowers and honey, mineral</i> Truite, ardoise gourmande... <i>Trout, gourmet slate, ...</i>			28 €	
Domaine Les Ondines <i>IGP Vaucluse: Grenache</i> Frais aux arômes d'agrumes - <i>Delicious, fruity</i> Apéritifs, salades, entrées, ... <i>Aperitif, salads, starters</i>	10 €	24 €	35 €	
Château de Bacchus « B de Bacchus » <i>AOP Mont Ventoux : Grenache, Cinsault, Mourvedre</i> Intense, fleurs blanches, cassis - <i>Intense, white flowers, blackcurrant</i> Poissons, salades, viandes grillées, ... – <i>Fishes, salads, grilled meat,...</i>			34 €	
Château des Bormettes « Côte & Mer » <i>AOC Côtes de Provence : Rolle</i> Mineral, vif, frais - <i>Mineral, lively, fresh</i> Fromages, truite... <i>Cheeses, trout...</i>	10 €	28 €	39 €	
« L'Emyse » Côtes du Rhône <i>AOC Côtes du Rhône : Grenache, Cinsault</i> Léger, fraise, framboise – <i>Light, strawberry, raspberry</i> Apéro, salades, pizzas... <i>Aperitif, salads, pizzas...</i>			44 €	
Château des Bormettes « L'Argentière » <i>AOC Côtes de Provence : Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah</i> Notes de framboise et mangue, <i>Raspberry and mango notes</i> Idéal pour accompagner les poissons... <i>Great for all fishes</i>			52 €	
	CARAFE	14cl	25cl	50cl
Domaine de L'Espigouette Terre de Causan <i>AOC Côtes du Rhône : Grenache, Syrah, Cinsault</i> Bouche limpide, mûres sauvages, minérale <i>Clear palate, wild blackberry, mineral</i> Apéritif, Viandes grillées, pizza Savoyarde, truite, ... <i>Aperitif, Pizza Savoyard, trout, ...</i>	8 €	10 €	15 €	

HR
du Parc



Prix & Service compris, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
 Price & Service included, Alcohol is dangerous for health