



MENU DECOUVERTE

Entrée + Plat 31 € / Plat + Dessert 26 €

Entrée + Plat + Dessert 38 €

ENTREES

Velouté de Potimarron aux éclats de marrons,
chips de bacon grillé & tuile de pain

Pumpkin velouté, slivered chestnut & grilled bacon



Sans bacon

Tartelette aux pleurotes, échalotes confites et gambas grillée

Tart of Oyster mushrooms & candied shallot, grilled prawn

Terrine campagnarde aux filets de caille & pistache

Country style terrine of quails filet & pistachio

PLATS

Pressé de volaille farcie à la tomme de brebis & sarriette,
cassolette de gratin de pommes de terre

Pressed and cheese, savory stuffed poultry, gratin of potatoes

Pièce du boucher & sauce du jour, frites maison

Grilled piece of beef & sauce of the day, home french fries

Truite entière à la plancha, Panais en 3 façons

Whole Trout plancha-grilled, Parsnip in 3 ways

Curry de légumes au lait de coco & sa timbale de riz étuvé

Vegetables coco milk curry served with rice timbale



DESSERTS

Mi-cuit chocolat coulant Yuzu

Molten chocolate cake with yuzu

Dôme crémeux mangue passion

Creamy Mango passion dome

Mi-cuit chocolat coulant Vegan

Vegan Molten chocolate





MENU GOURMET

Entrée + Plat 39 € / Plat + Dessert 32 €

Entrée + Plat + Dessert 48 €

ENTREES

**Tatin de foie gras au magret de canard fumé
calvados et pain d'épices**

Tatin of foie gras, apple, fillet of smoked breast duck, calvados and gingerbread

Cannelloni de cabillaud, réduction de crème à l'aneth

Cannelloni of cod, reduction of dill cream

PLATS

**Filet de bar à la plancha, poêlée de crosnes & tombée d'épinards frais,
émulsion à la mangue**

*Sea bass fillet plancha-grilled, crosnes & fresh spinach stir fry,
mango emulsion sauce*

**Filet mignon de veau fumé au thym, condiment ail noir,
sauce Marsala et son gratin dauphinois**

*Filet mignon of veal smoked with thyme, condiment black garlic
sauce Marsala with his gratin dauphinois*

**Filet de bœuf accompagné de son escalope de foie gras poêlé,
Jus truffé et son gratin de pomme de terre (Sup. 13€)**

Beef fillet with his foie gras scalop, truffled gravy and gratin of potatoes

DESSERTS

Poire en trompe l'œil et sa dentelle de chocolat

Pear in trompe l'œil, lace of chocolat

Tarte fine aux figes, crème d'amande et glace yaourt bulgare

Thin tart of figs and his bulgary yaourt ice cream

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

Possibility to include pizzas in this menu

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

ARDOISE & PLANCHES

SLATE & BOARDS

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 Foie gras, Jambon ibérique, Tataki Veau, Cannelloni de cabillaud, St Jacques & Curry coco de légumes <i>Foie gras, Iberian Ham, Veal tataki, Cannelloni of cod with dill cream Scallops & Curry coco vegetables</i>	29 €

TAPAS POUR APERITIF

Tapas à grignoter 6 pièces Crevette en chemise de pomme de terre Cromesqui de fromage au herbes de Provence cœur tomate Croustillant d'escargot	12 €
Tapas à grignoter 12 pièces Crevette en chemise de pomme de terre Cromeski de fromage au herbes de Provence cœur tomate Croustillant d'escargot	22 €

MENU ENFANT / KID MENU 12 €

Nuggets de Poulet maison
Chicken nuggets

Ou / Or

Filet de Truite pané maison
Breaded Trout net

Ou / Or

Pizza Reine

&

Coupe de Glace
Ice cream

Ou / Or

Mi-cuit au chocolat
Molten chocolate cake

HR
du **Larc**





LES PIZZAS au feu de bois *

- La Végétarienne** (Disponible dans menu Découverte)  15 €
Base tomate, pousses d'épinard, courge, butternut rôti au miel
Tomato base, Spinach, squash, butternut roasted with honey
- 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, camembert
Cream Base, Mozzarella, camembert
- La Fermière** (Disponible dans menu Découverte) 17 €
Base tomate, Guanciale (joue de cochon séchée), oignons confits
Tomato base, Guanciale (dried cheek of porc), candied onions
- La Criée** (Disponible dans menu Gourmet) 19 €
Base crème safranée, Saint Jacques
Safran cream base, Mascarpone, Scallops
- L'Indécise** (Disponible dans menu Gourmet) 19 €
4 pizzas en 1 (Végétarienne, Reine, Fermière et Criée)
4 pizzas in 1 (Végétarienne, Reine, Fermière et Criée)
- La Douceur sucrée** (Disponible dans menu Gourmet) 10 €
Poire chocolat
Pear Chocolate


* Si service en terrasse

HR
du Parc






ENTREES / STARTERS

- Terrine campagnarde aux filets de caille & pistache** 14 €
Country style terrine of quails filet & pistachio
- Tartelette aux pleurotes, échalotes confites et gambas grillée** 15 €
Tart of Oyster mushrooms & candied shallot, grilled prawn
- Velouté de Potimarron aux éclats de marrons & chips de bacon grillé** 15 €
Pumpkin velouté, slivered chestnut & grilled bacon  Sans bacon
- Tatin de foie gras au magret de canard fumé, calvados et pain d'épices** 22 €
Tatin of foie gras, apple, fillet of smoked breast duck, calvados and gingerbread
- Cannelloni de cabillaud, réduction de crème à l'aneth** 21 €
Cannelloni of cod, reduction of dill cream

PLATS / MAIN COURSES

- Truite entière à la plancha, Panais en 3 façons** 22 €
Whole Trout plancha-grilled, Parsnip in 3 ways
- Filet de Bar à la plancha, poêlée de crosne, tombée d'épinards frais, émulsion à la mangue** 24 €
Sea bass fillet plancha-grilled, crosne & fresh spinach stir fry, mango emulsion sauce
- Pressé de volaille farci à la tome de brebis & sarriette, cassolette de gratin de pommes de terre** 21 €
Pressed and cheese - savory stuffed poultry, gratin of potatoes
- Filet mignon de veau fumé au thym, condiment ail noir, sauce Marsala et son gratin dauphinois** 24 €
Filet mignon of veal smoked with thyme, condiment black garlic sauce Marsala with his gratin dauphinois
- Filet de bœuf accompagné de son escalope de foie gras poêlé, jus truffé et son gratin de pomme de terre** 39 €
Beef fillet with his foie gras scalop, truffled gravy and gratin of potatoes
- Curry de légumes au lait de coco & sa timbale de riz étuvé** 18 € 
Vegetables coco milk curry served with rice timbale

HR
du Parc

Notre Chef vous propose des produits frais de saison tels que le potimarron, le marron, l'épinards, les crosnes, le panais, les pleurottes, la mangue, la truffe, la poire, les figues entre autres...



DESSERTS / DESSERTS

Mi-cuit chocolat coulant Yuzu <i>Molten chocolate cake with yuzu</i>	9 €
Dôme crémeux mangue passion <i>Creamy Mango passion dome</i>	9 €
Poire en trompe l'œil et sa dentelle de chocolat <i>Pear in trompe l'œil , lace of chocolat</i>	12 €
Tarte fine aux figes, crème d'amande et glace yaourt bulgare <i>Thin tart of figs and his bulgary yaourt ice cream</i>	12 €
Mi-cuit chocolat coulant Vegan  <i>Vegan Molten chocolate cake</i>	8 €
Pizza sucrée poire et chocolat <i>Sweet pizza pear & chocolat</i>	10 €
Café ou thé gourmand <i>Coffee with dessert selection</i>	13 €
Assiette de fromages / Cheese plate	12 €



A l'occasion d'un anniversaire, notre chef peut réaliser un gâteau d'anniversaire sur réservation au tarif de 10 euros par personne pour un minimum de 10.

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 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 Beaume 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

Limoncelo, 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

Pour accompagner vos cocktails ou apéritifs,
nous vous proposons une gamme grignotage que
vous retrouverez dans la rubrique
« Tapas pour apéritifs »

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 IGP Ventoux: Viognier Délicieux, fruité - <i>Delicious, fruity</i> Foie gras, pizzas, fromages, ... <i>Foie gras, cheeses pizza</i>			35 €
Domaine de Gigognan « Marguerite » 2019 Vin de France: Chardonnay Sec expressif, poire, tilleul, miel d'accacia Dry, expressive, pear, lime blossom, acacia honey Apéritif, poissons, ... <i>Aperitif, fishes, ...</i>	10 €		35 €
Domaine Saint-Guéry, « La Payenne » 2019 AOP-Grignan-lès-Adhèmar : Viognier, Clairette, Roussanne, Marsanne 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 AOC Côtes de Provence : Rolle Minéral, vif, frais - <i>Mineral, lively, fresh</i> Fromages, truite... <i>Cheeses, trout...</i>		25 €	39 €
Château des Bormettes « Hélène » 2020 AOC Côtes de Provence : Rolle 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 AOC Chateauneuf-du-Pape : Clairette, Grenache Blanc Coings confits, ananas, fruits de la passion Candied quinces, pineapple, passion fruit Ardoise Gourmande, Pizza la Criée, Fromages... Slate, Pizza with fishes, cheeses, ...	13 €		58 €
	CARAFE	14cl	50cl
Domaine de Gigognan « 2020 » AOC Côtes du Rhône : Clairette, Grenache Bouche limpide, mûres sauvages, minérale Clear palate, wild blackberry, mineral Apéritif, Viandes grillées, pizza Savoyarde, truite, ... Aperitif, Pizza Savoyard, trout, ...	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 ! <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>			28 €	
Domaine de L'Espigouette « Vacqueyras » AOP Vacqueyras : Grenache, Syrah, Mourvèdre Equilibré, charnu, fruits confiturés <i>Balanced, fleshy, jammy</i> Viandes grillées, planches, ... <i>Grilled meat, boards, ...</i>	10 €		38 €	
Château des Bormettes « Côte & Mer » AOC Côtes de Provence : Rolle Minéral, vif, frais - <i>Mineral, lively, fresh</i> Fromages, truite... <i>Cheeses, trout...</i>		25 €	39 €	
Domaine de L'Espigouette « Gigondas » 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>			54 €	
Domaine Patrice Magni « Sensation » 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>	13 €		58 €	
	CARAFE	14cl	25cl	50cl
Domaine de L'Espigouette Vieilles Vignes 2019 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>	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 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 IGP Vaucluse: Grenache 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 » AOP Mont Ventoux : Grenache, Cinsault, Mourvedre 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 » AOC Côtes de Provence : Rolle Minéral, vif, frais - <i>Mineral, lively, fresh</i> Fromages, truite... <i>Cheeses, trout...</i>	10 €	28 €	39 €	
« L'Emyse » Côtes du Rhône AOC Côtes du Rhône : Grenache, Cinsault Léger, fraise, framboise - <i>Light, strawberry, raspberry</i> Apéro, salades, pizzas... <i>Aperitif, salads, pizzas...</i>			44 €	
Château des Bormettes « L'Argentière » AOC Côtes de Provence : Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah 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 AOC Côtes du Rhône : Grenache, Syrah, Cinsault 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