



TAPAS POUR APERITIF

TAPAS TO NIBBLE

6 pièces 12 € / 12 pièces 22 €

- **Cromesqui de fromage aux herbes de Provence, cœur à la tomate**
Cheese cromesqui with « herbe de Provence », tomato heart
- **Samossas : poulet gingembre & crevette crabe**
Samosas: ginger chicken & crab shrimp
- **Crevettes en chemise de pomme de terre**
Shrimp with potato jacket



PLANCHES A PARTAGER... ou pas !

BOARDS TO SHARE... or not !

Planche de charcuterie artisanale, salade verte 22 €
Selection of artisanal deli meats board , green salad

Planche de fromage, salade verte 22 €
Selection of cheese board , green salad

Planche mixte charcuterie, fromage, salade verte 22 €
Mix of deli meats & cheese board, green salad

Planche gourmande : Terre & Mer 29 €
Foie gras au Grand Marnier / Jambon cru affiné / Presa ibérique marinée
Poulpe mariné / Tartare de sabre / Truite fumée
*Foie gras / Dry-cured ham / Marinated iberian presa
Marinated octopus / Cutlassfish tartare / Smoked trout*

HR
du Parc



MENU DECOUVERTE

Entrée + Plat 31 € / Plat + Dessert 26 €

Entrée + Plat + Dessert 38 €

ENTREES

**Méli mélo de melon et pastèque,
féta à l'huile de basilic, chips de lard**

Mix of melon and watermelon, feta cheese, basilic oil , bacon chips

**Carpaccio de poulpe
et ses spaghettis de courgettes à la mangue**

Octopus carpaccio and zucchini spaghetti with mango

Terrine de caillette provençale maison aux herbes

Home made provençal terrine

PLATS

**Brochette de bœuf grillé (200gr),
sauce du jour et frites maison**

*Grilled beef brochette (200 gr),
sauce of the day and home made french fries*

**Truite entière à la plancha
et son risotto à la compotée de poivron rouge confit**

Whole trout a la plancha, risotto with candied red pepper compote

DESSERTS

Coulant au chocolat praliné

Molten praline chocolate cake

Charlotte aux fruits rouges

Red fruit charlotte

MENU VEGETARIEN



Entrée + Plat 31 € / Plat + Dessert 26 €

Entrée + Plat + Dessert 38 €

ENTREES

Méli mélo de melon et pastèque, féta à l'huile de basilic
et son coulis de concombre au citron jaune

*Mix of melon and watermelon, feta cheese, basilic oil
and its cucumber coulis with lemon*

Spaghettis de courgettes marinées à la mangue
et sa mozzarella di bufala

Zucchini spaghetti with mango and mozzarella di bufala

PLATS

Lasagnes végétariennes

Vegetarian lasagna

Pizza végétarienne

Vegetarian pizza

DESSERTS

Salade de fruits

Fruit salad

Mi-cuit au chocolat vegan

Vegan chocolate fudge cake

MENU ENFANT / KID MENU 12,50 €



Nuggets de poulet maison

Chicken nuggets

Filet de truite panée maison

Breaded trout net

Pizza Margarita

Boule de glace

Ice cream

&

Mousse au chocolat

Chocolate mouss

MENU GOURMET

Entrée + Plat 39 € / Plat + Dessert 32 €

Entrée + Plat + Dessert 48 €

ENTREES

**Ballotine de foie gras mariné au Grand Marnier,
pain d'épices maison et son confit de datte**

*Ballotine of foie gras marinated in Grand Marnier,
homemade gingerbread and its date confit*

**Tartare de sabre à la sauce Thaï, chips de carotte
et sorbet au sésame noir**

*Cutlassfish tartare in Thai sauce, carrot chips
and black sesame sorbet*

PLATS

**Presas ibérique grillée, concombre et melon rôtis,
girolles poêlées et jus à la lavande infusée**

*Grilled Iberian presa, roasted cucumber and melon,
pan-fried chanterelles and lavender jus*

**Filet de bonite à la plancha, bonite séchée « dansante »,
concassé de tomate au basilic et son risotto crémeux**

*Grilled bonito fillet, "dancing" dried bonito, tomato puree with basil
and its creamy risotto*

**Filet de bœuf (200 gr) et son escalope de foie gras façon Rossini,
petits pois frais, carottes fanes et glace à la truffe noire (Sup. 13€)**

*Beef tenderloin and foie gras escalope Rossini style,
small fresh peas, green carrots and black truffle ice cream*

DESSERTS

Lingotin aux fruits rouges et au litchi

Stick with red fruits and lychee

Macaron chocolat cœur caramel

Chocolate macaron with caramel heart



PIZZAS au feu de bois *

- | | |
|--|-------------|
| La Reine Deluxe | 21 € |
| Base tomate, jambon truffé, champignons, burrata crémeuse
<i>Tomato base, truffled ham, mushrooms, creamy burrata</i> | |
| La Criée | 23 € |
| Base crème à l'estragon, truite fumée, burrata crémeuse
<i>Tarragon cream base, smoked trout, creamy burrata</i> | |
| Pizza végétarienne | 15 € |
| Base tomate, aubergine, courgette et poivron
<i>Tomato base, eggplant, zucchini and pepper</i> | |



* Si service en terrasse

BURGERS

- | | |
|---|-------------|
| Le Rossini Burger | 26 € |
| Steak haché Black Angus (150gr), escalope de foie gras (80 gr), cheddar, salade, oignon confit, tomate
<i>Black Angus ground beef, foie gras escalope, cheddar, salad, candied onion, tomato</i> | |
| Le Fish Burger | 21 € |
| Truite fumée, avocat, légumes grillés, cheddar, salade, oignon confit, tomate
<i>Smoked trout, avocado, grilled vegetables, cheddar, salad, candied onions, tomato</i> | |

SALADES REPAS

- | | |
|--|-------------|
| La Périgourdine | 22 € |
| Salade verte, tomate, foie gras, magret fumé, gésiers et croûtons
<i>Green salad, tomato, foie gras, smoked duck breast, gizzard and croutons</i> | |
| L'Italienne | 22 € |
| Tomates anciennes, burrata, oignons ciselés, pesto et fleur de sel
<i>Heirloom tomatoes, burrata, chopped onions, pesto and fleur de sel</i> | |

HR
du Parc






ENTREES / STARTERS

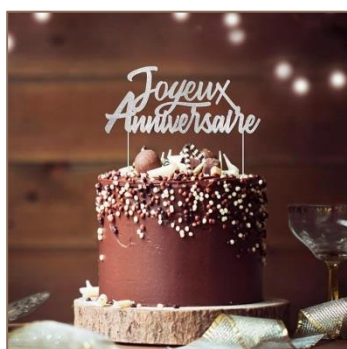
Terrine de caillette provençale maison aux herbes <i>Home made provençal terrine</i>	14 €
Méli mélo de melon et pastèque, féta à l'huile basilic, chips de lard <i>Mix of melon and watermelon, feta cheese, basilic oil and bacon chips</i>	15 €
Carpaccio de poulpe et ses spaghettis de courgette à la mangue <i>Octopus carpaccio with mango zucchini spaghetti</i>	15 €
Ballotine de foie gras mariné au Grand Marnier, pain d'épices maison et confit de dattes <i>Ballotine of foie gras marinated in Grand Marnier, homemade gingerbread and date confit</i>	22 €
Tartare de sabre à la sauce Thaï, chips de carotte et sorbet au sésame noir <i>Cutlass fish tartare in Thai sauce, carrot chips and black sesame sorbet</i>	21 €

PLATS / MAIN COURSES

Lasagnes végétariennes  <i>Vegetarian lasagna</i>	18 €
Brochette de bœuf grillé (200gr), sauce du jour et frites maison <i>Grilled beef brochette (200 gr), sauce of the day and home made french fries</i>	19 €
Truite entière à la plancha et son risotto à la compotée de poivron rouge confit <i>Whole trout à la plancha, risotto with candied red pepper compote</i>	19 €
Presa ibérique grillée, concombre et melon rôtis, girolles poêlées et jus à la lavande infusée <i>Grilled Iberian presa, roasted cucumber and melon, pan-fried chanterelles and lavender jus</i>	24 €
Filet de bonite à la plancha, bonite séchée « dansante », concassé de tomate au basilic <i>Grilled bonito fillet, "dancing" dried bonito, tomato puree with basil</i>	24 €
Filet de bœuf (200 gr) et son escalope de foie gras façon Rossini, petits pois frais, carottes fanes, jus et glace à la truffe noire <i>Beef tenderloin and foie gras escalope Rossini style, small fresh peas, new carrots and black truffle ice cream</i>	44 €

DESSERTS / DESSERTS

Coulant au chocolat praliné <i>Molten praline chocolate cake</i>	10 €
Charlotte aux fruits rouges <i>Red fruit charlotte</i>	9 €
Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	8 €
Mi-cuit au chocolat vegan <i>Vegan chocolate fudge cake</i>	10 €
Lingotin aux fruits rouges et au litchi <i>Stick red fruits and lychee</i>	12 €
Macaron chocolat cœur caramel <i>Chocolate macaron with caramel heart</i>	12 €
Café ou thé gourmand <i>Coffee with dessert selection</i>	13 €
Assiette de fromages <i>Cheese plate</i>	12 €



A l'occasion d'un évènement,
notre Chef peut réaliser un gâteau
pour 8 personnes minimum.
Sur commande / 8 € la part

HR
du Parc

