



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 « herbes 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 Porto / Jambon de Parme / Picanha de veau fondante
Mille feuilles de tourteau / Poulpe grillé / Truite fumée
*Foie gras / Parme's ham / Melting veal picanha
Crab millefeuille / Grilled octopus / Smoked trout*

HR
du Parc





MENU DECOUVERTE

Entrée + Plat 31 € / Plat + Dessert 26 €

Entrée + Plat + Dessert 38 €

POSSIBILITE D'INCLURE LES PIZZAS DANS LES MENUS
- VOIR LA CARTE DES PIZZAS -

ENTREES

Velouté de courge, poireaux et comté

Squash, leek and comté soup



**Terrine de chevreuil aux oignons marchand de vin,
chutney de betterave confite**

Venison terrine wine merchant onion, candied beet chutney

PLATS

**Pièce du boucher grillée (200gr),
sauce béarnaise et frites Maison**

*Grilled butcher's piece (200gr),
béarnaise sauce and homemade fries*

**Souricette de porc à la moutarde ancienne,
pommes de terre vapeur et carottes multicolores**

*Pork mouse with mustard, steamed potatoes
and multi-colored carrots*

**Truite entière à la plancha,
nouilles Chinoises sautées aux petits légumes
sauce noix de cajou et soja**

*Whole trout a la plancha,
stir-fried Chinese noodles with vegetables cashew and soy sauce*

DESSERTS

Soufflé glacé au chocolat, crème anglaise

Chocolate ice cream souffle, vanilla cream

Tarte aux fruits du moment

Homemade tart with seasonal fruits

MENU VEGETARIEN & sans gluten*



Entrée + Plat 31 € / Plat + Dessert 26 €
Entrée + Plat + Dessert 38 €

ENTREES

Velouté de courge, poireaux et comté *
Squash, leek and comté soup

Tarte aux petits légumes
Vegetable tart

PLATS

Feuilleté forestier, riz basmati,
parmesan et noisettes torréfiées *
Forest puff pastry, rice, parmesan and roasted hazelnuts

Pizza végétarienne OU Pizza Fromagère
Vegetarian pizza or Cheese pizza

DESSERTS

Tarte aux fruits du moment
Homemade tart with seasonal fruits

Mi-cuit au chocolat vegan
Vegan chocolate fudge cake

MENU ENFANT / KID MENU 12,50 €



Nuggets de poulet
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 €

- TOUTES LES PIZZAS SONT DISPONIBLES DANS CE MENU -

ENTREES

**Foie gras mariné au Porto aux saveurs pain d'épices
et son confit d'orange**

Ballotine of foie gras marinated in Porto with gingerbread flavors and orange confit

Mille-feuille de tourteau au fenouil et pomme verte

Crab mille-feuille with fennel and green apple crab

PLATS

**Picanha de veau cuit à basse température au lard
et aux cébettes, gnocchis à la romaine**

*Veal picanha cooked at low temperature with bacon and spring onions,
roman-style gnocchi*

**Filet de bar en épis de maïs,
écrasé de pommes de terre douces et haricots blancs**

Corn cob style sea bass fillet, mashed sweet potatoes and white beans

**Filet de bœuf (200 gr) et son escalope de foie gras façon Rossini,
copeaux de truffes noires, crémeux de navet boule d'or (Sup. 13€)**

*Beef tenderloin and foie gras escalope Rossini style,
black truffle shavings and creamy golden ball turnip (Extra €13)*

DESSERTS

**Baba nature généreusement « a-rhum-atisé » à table,
crème fouettée vanillée**

Baba nature generously "a-rum-atised" at the table, vanilla whipped cream

Stick croustillant au chocolat et au caramel

Stick chocolate and caramel crisp

Dôme au citron et à la pistache

Lemon and pistachio dome



PIZZAS



La Reine

Base tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella fior di latte

16 €

Tomato base, white ham, mushrooms, fior di latte mozzarella

Disponible dans le menu Découverte & Gourmet



La Végétarienne

Base blanche, fondue de poireaux, copeaux de parmesan, mozzarella fior di latte

15 €

Tomato base, melted leeks and parmesan shavings, fior di latte mozzarella

Disponible dans le menu Découverte & Gourmet



La Fromagère

Base blanche et 3 fromages persillés (bleu, roquefort, gorgonzola)

17 €

White base and 3 blue cheeses (blue, roquefort, gorgonzola)

Disponible dans le menu Découverte & Gourmet

L'Indienne

Base blanche, poulet mariné, curry, oignons, poivrons, mozzarella fior di latte

17 €

White base, chicken curry, onions, peppers, fior di latte mozzarella

Disponible dans le menu Découverte & Gourmet

La Fermière

Base blanche, chèvre, miel, jambon cru, mozzarella fior di latte, roquette

18 €

White base, goat cheese, honey, raw ham, fior di latte mozzarella, arugula

Disponible dans le menu Découverte & Gourmet

La Terre & Mer

Base tomate, chorizo, poulpe, pesto, oignons, poivrons, mozzarella fior di latte

19 €

Tomato base, chorizo, octopus, pesto, onions, peppers, fior di latte mozzarella

Disponible dans le menu Gourmet

La Reine Deluxe

Base tomate, jambon truffé, burrata crémeuse, tomates confites, champignons, roquette

21 €

Tomato base, truffled ham, mushrooms, creamy burrata, arugula

Disponible dans le menu Gourmet

Optez pour des suppléments : Œuf 1€ ; Burrata 4€ ; Jambon blanc 2€ ; Jambon cru 4€

Toutes nos pizzas sont disponibles en base tomate ou blanche et en calzone.



ENTREES / STARTERS

- Velouté de courge, poireaux et comté**  14 €
Squash, leek and comté soup
- Tarte aux petits légumes**  14 €
Vegetable tart
- Terrine de chevreuil aux oignons marchand de vin, chutney de betterave confite** 17 €
Venison terrine wine merchant onion, candied beet chutney
- Foie gras mariné au Porto aux saveurs pain d'épices et son confit d'orange** 22 €
Ballotine of foie gras marinated in Porto with gingerbread flavors and orange confit
- Mille-feuille de tourteau au fenouil et pomme verte** 21 €
Crab mille-feuille with fennel and green apple crab

PLATS / MAIN COURSES

- Pièce du boucher grillée (200gr), sauce béarnaise et frites Maison** 19 €
Grilled butcher's piece (200gr), béarnaise sauce and homemade fries
- Souricette de porc à la moutarde ancienne, pommes de terre vapeur et carottes multicolores** 19 €
Pork mouse with mustard, steamed potatoes and multi-colored carrots
- Truite entière à la plancha, nouilles Chinoises sautées aux petits légumes sauce noix de cajou et soja** 19 €
Whole trout a la plancha, stir-fried Chinese noodles with vegetables cashew and soy sauce
- Feuilleté forestier, riz basmati, parmesan et noisettes torréfiées**  19 €
Forest puff pastry, rice, parmesan and roasted hazelnuts
- Picanha de veau cuit à basse température au lard et aux cébettes, gnocchis à la romaine** 24 €
Veal picanha cooked at low temperature with bacon and spring onions, roman-style gnocchis
- Filet de bar en épis de maïs, écrasé de pommes de terre douces et haricots blancs** 24 €
Corn cob style sea bass fillet, mashed sweet potatoes and white beans
- Filet de bœuf (200 gr) et son escalope de foie gras façon Rossini, copeaux de truffes noires, crémeux de navet boule d'or** 44 €
Beef tenderloin and foie gras escalope Rossini style, black truffle shavings and creamy golden ball turnip

DESSERTS / DESSERTS

Soufflé glacé au chocolat <i>Chocolate ice cream souffle</i>	10 €
Tarte aux fruits du moment <i>Homemade tart with seasonal fruits</i>	9 €
Mi-cuit au chocolat vegan <i>Vegan chocolate fudge cake</i>	10 €
Stick croustillant au chocolat et au caramel <i>Stick chocolate and caramel crisp</i>	12 €
Dôme au citron et à la pistache <i>Lemon and pistachio dome</i>	12 €
Baba nature généreusement « a-rhum-atisé » à table, crème fouettée vanillée <i>Baba nature generously “a-rum-atized” at the table, vanilla whipped cream</i>	13 €
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.
4 € en plus par personne
à partir d'un menu complet.*

HR
du Parc

