

**MENU PLEINAIR**

15.90 €

**+ 3 €**  
Crédits  
de jeuEntrée Jour + Plat jour OU Plat Jour + Dessert  
Jour

Valable midi &amp; soir (hors jours fériés)

**MENU DU PARC**

21.90 €

**+ 5 €**  
Crédits  
de jeuEntrée Jour + Plat jour + Dessert  
Jour

Valable midi &amp; soir (hors jours fériés)

**AUTOUR D'UN PLAT**

11.90 €

**+ 2 €**  
Crédits  
de jeu

Plat du jour

Valable midi &amp; soir (hors jours fériés)

**ENTRÉES / SALADES**

<b>SALADE CÉSAR</b>	14.00 €
Poulet fermier rôti, salade romaine, tomates cerises, croûtons façon rustique, cacahuètes concassées, cébettes, copeaux de vieux parmesan Reggiano, sauce César citronnée	
<b>SALADE PLEINAIR AUTOMNE</b>	16.50 €
Magret fumé maison, œuf mollet, maïs, champignons	
<b>PRESSÉ DE FOIE GRAS MAISON ET SES TOASTS</b>	17.00 €
<b>SAUMON FUMÉ MAISON « FAÇON CLUB » AU FROMAGE FRAIS ET SON BOUQUET DE CRUDITÉS</b>	11.00 €
<b>ŒUF COCOTTE EN SOUS-BOIS ET SA CRÈME AU PARMESAN</b>	8.50 €
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b>	9.00 €

**VIANDES**

<b>ENTRECÔTE MATURÉE 300G SIMMENTAL (Origine bovine Allemagne)</b>	26.50 €
Race mixte par excellence, originaire de l'Oberland bernois. Viande à la fois goûteuse et persillée	
<b>BAVETTE 200G ANGUS (Origine bovine Irlande)</b>	19.50 €
<b>BURGER DU PLEINAIR (Origine bovine U.E.)</b>	16.50 €
Steak haché Black Angus 180g, tomates d'antan, oignons rouges et sa salade	
<b>ESCALOPE MILANAISE 160G (Origine France)</b>	17.00 €

Toutes nos viandes sont garnies de frites, salade ou légumes

**GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES**

<b>SALADE VERTE</b>	3.50 €
<b>LÉGUMES DE SAISON</b>	3.50 €
<b>FRITES MAISON</b>	3.50 €
<b>SAUCE « MAISON » AU CHOIX Poivre de Jamaïque ou Roquefort</b>	2.50 €

**POISSONS**

<b>FILET DE SAUMON, LÉGUMES DE SAISON ET SES GNOCCHIS</b>	18.00 €
Beurre au curry rouge	
<b>FISH AND CHIPS et sa sauce Tartare</b>	16.50 €
Garniture frites "Maison"	

**PIZZAS & PÂTES**

<b>ROYALE</b>	16.50 €
Coulis de tomates fraîches, jambon de Paris, champignons, emmental	
<b>3 FROMAGES</b>	16.00 €
Coulis de tomates fraîches, chèvre, emmental, mozzarella	
<b>MARGARITA</b>	14.00 €
Coulis de tomates fraîches, mozzarella, basilic	
<i>Notre pâte est un mélange de 3 farines de qualité (blé, soja, riz), levée pendant 72 heures. Une légère teneur en huile et en sel permet d'obtenir un produit faible en calories, tout en préservant les saveurs d'une pâte croustillante au bon goût rustique.</i>	
<b>RAVIOLIS AUX TRUFFES</b>	19.50 €
<b>TAGLIATELLES A LA CARBONARA</b>	12.00 €

**FROMAGE**

<b>ASSIETTE DU FROMAGER</b>	9.00 €
Mesclun de salade, vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	

**DESSERTS**

<b>LA SÉLECTION DES DÉSSERTS DU PATISSIER</b>	7.00 €
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	9.00 €
<b>BOULE DE GLACE (la boule)</b>	2.00 €
Vanille, chocolat, menthe chocolat, café, fraise, framboise, citron, mangue, passion, coco, rhum raisin	

**Régalez vos plats en Euros Players avec votre carte Players Plus**