

# LE PARC

## AUTOUR D'UN PLAT

9.90€

Plat du jour  
ou  
Entrée du jour XXL

Valable uniquement le midi, hors jours  
fériés

## MENU PLEINAIR

14.90€

Entrée du jour + Plat du jour  
ou  
Plat du jour + Dessert du jour  
ou  
Entrée du jour XXL + Dessert du jour

Valable midi & soir, hors jours fériés.

## MENU DU PARC

19.90€

Entrée du jour + Plat du jour +  
Dessert du jour

Valable midi & soir, hors jours fériés.

## SALADIERS

### SALADE CÉSAR

17,00 €

Poulet fermier rôti, salade romaine, tomates cerises, croûtons façon Rustique, cacahuètes concassées, cébettes, copeaux de vieux parmesan Reggiano, Sauce César citronnée.

### SALADE FAÇON LYONNAISE

16,00 €

Œuf mollet, noix, salade frisée, croûtons, lardons, gésiers, girolles, champignons de Paris, pickles d'oignon rouge.

### SALADE PLEINAIR D'AUTOMNE, VINAIGRETTE AUX ÉPICES GRILLÉES DE LA RÉUNION

15,00 €

Filet de thon frais snacké, filet d'anchois, œuf dur, pommes grenailles, olives picholines, carottes, endives, courges, choux.

## PIZZAS

### 4 FROMAGES

17,00 €

Coulis de tomates fraîches, gorgonzola, chèvre, parmesan, mozzarella

### FIGATELLI

17,00 €

Coulis de tomates fraîches, Figatelli, mozzarella.

### MARGARITA

15,00 €

Coulis de tomates fraîches, mozzarella Di Bufala, tomates cerises, basilic

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.

## RISOTTO & PÂTE

### RAVIOLIS LUNETTES AUX TRUFFES

19,50 €

### RISOTTO PARMIGIANO & GAMBAS SAUTÉES AU SATÉ

17,50 €

## VIANDES

Toutes nos Viandes sont garnies d'une purée de pommes de terre maison et d'un mesclun de salade. Purée aux truffes Supplément de 5€.

## SÉLECTION "PREMIUM"

### BAVETTE 200 G BLACK ANGUS

18,50 €

### TENDER STEAK 200 G BLACK ANGUS

21,00 €

### ENTRECÔTE MATURÉE 300 G SIMMENTAL

23,50 €

### SAUCE « MAISON » AU CHOIX

2,50 €

Béarnaise, Echalote, Poivre de Jamaïque, Roquefort, Cèpes

### SOURIS D'AGNEAU FAÇON CHERMOULA

14,00 €

Semoule aux raisins et à la fleur d'orange.

### ESCALOPE À LA MILANAISE, TAGLIATELLE POMODORO

16,00 €

### TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ PAR NOS SOINS

14,90 €

Mesclun de salade et frites Maison (Viande d'origine française).

## GARNITURES

### FRITES MAISON

3,50 €

### PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON NATURE

3,50 €

### PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON AU JUS

4,00 €

### PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON AUX TRUFFES

9,00 €

### SALADE VERTE

3,50 €

## ENTRÉES

### ŒUF EN SOUS-BOIS ET SES LAMELLES DE TRUFFE

13,00 €

Œuf mi cuit, pommes grenailles, crème de parmesan.

### VELOUTÉ DE POTIMARRON ET FOIE GRAS POÊLÉ

13,50 €

Aux éclats de châtaigne, foie gras poêlé, croustillant Panko

### DÉCLINAISON DE SAUMON ET SA CRÈME AUX HERBES, PAIN NORDIQUE

18,00 €

En tartare, mariné gravlax, en cannelé, fumé maison.

### TERRINE AU COMTÉ TIÈDE, SAUCE AIGRELETTE ET BOUQUET DE MESCLUN

9,50 €

## BURGERS

### BEEF

16,00 €

Steak haché Black Angus 170 g, tomates d'antan, salade iceberg.  
Sauce au choix : Grill, Pepper Paradise.

### CHEESE

17,00 €

Steak haché Black Angus 170 g, tomates d'antan, salade iceberg, sauce cheddar

### VÉGÉTARIEN sans gluten

13,50 €

Salade de roquette, aubergines confites, pesto, fromage de chèvre au miel, tomate cœur de boeuf et oignon.

Loin du bœuf haché traditionnel, nos viandes sont soigneusement sélectionnées, puis fumées et marinées avec les meilleurs ingrédients pour des saveurs en bouche inégalables

## POISSONS

### QUEUE DE LOTTE AU CURRY ROUGE

17,00 €

Quinoa au poireau, lait de coco et gingembre.

### FILET DE LOUP DE CORSE CONFIT AUX AGRUMES

19,50 €

Caramel aux agrumes, endives à l'orange, épeautre.

## FROMAGE

### DEMI BANON DE PROVENCE

9 €

Mesclun de salade, vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne.

## DESSERTS

### MILLEFEUILLE À L'ANCIENNE, SAUCE VANILLE

7 €

### CRÈME CARAMEL

7 €

### SALADE DE FRUITS DE SAISON

7 €

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND

7 €

### TRIANON AU CHOCOLAT

7 €

### TARTE DE SAISON

7 €

### BOULE DE GLACE

2 €

Vanille, chocolat, café, fraise, framboise, citron, mangue, passion, coco. la boule



Nos recettes sont cuisinées et pâtissées par nos soins, dans nos ateliers.



Les desserts de notre pâtissier sont gourmands comme à la maison.



Nous privilégions un approvisionnement auprès de fournisseurs locaux et régionaux..



Nous sélectionnons des fromages de qualité.



Végétarien



Sélection de vins de producteurs locaux.