

MENU PLEINAIR

15.90 €

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

Valable midi & soir (hors jours fériés)

MENU DU PARC

21.90 €

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

Valable midi & soir (hors jours fériés)

AUTOUR D'UN PLAT

11.90 €

+ 2 €
Crédits
de jeu

Plat du jour

Valable midi & soir (hors jours fériés)

ENTRÉES / SALADES

SALADE CESAR	17.50 €
Poulet fermier rôti, salade romaine, tomates cerises, croûtons façon rustique, cacahuètes concassées, cébettes, copeaux de vieux parmesan Reggiano, sauce César citronnée	
SALADE PLEINAIR AUTOMNE	16.50 €
Magret fumé maison, œuf mollet, maïs, champignons	
PRESSÉ DE FOIE GRAS MAISON ET SES TOASTS	17.00 €
SOUPE DE POISSON « HOMEMADE »	15.00 €
VELOUTE DE POTIMARRON ROTI ET SON CAPPUCINO NOISETTE	13.00 €
SAUMON FUME MAISON, ESPUMA DE CREME AU YUZU	17.00 €

VIANDES

ENTRECÔTE MATURÉE 300G SIMMENTAL (Origine bovine Allemagne)	26.50 €
Race mixte par excellence, originaire de l'Oberland bernois. Viande à la fois goûteuse et persillée	
BAVETTE 200G ANGUS (Origine bovine Irlande)	19.50 €
BURGER DU PLEINAIR (Origine bovine Irlande)	16.50 €
Steak haché Black Angus 180g, tomates d'antan, oignons rouges et sa salade	
COTE DE VEAU SAUCE AUX TRUFFES ET SES TAGLIATELLES (Origine U.E.)	27.00 €

Toutes nos viandes sont garnies de frites, salade ou légumes

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

SALADE VERTE	3.50 €
LEGUMES DE SAISON	3.50 €
FRITES MAISON	3.50 €
SAUCE « MAISON » AU CHOIX Poivre de Jamaïque ou Roquefort	2.50 €

POISSONS

MÉDAILLON DE LOTTE, DUO D'ARTICHAUTS & GNOCCHIS ECÛME DE LA MER	29.00 €
FISH AND CHIPS et sa sauce Tartare	16.50 €
Garniture frites "Maison"	

PIZZAS & PÂTES

ROYALE	16.50 €
Coulis de tomates fraîches, jambon de Paris, champignons, emmental	
3 FROMAGES	16.00 €
Coulis de tomates fraîches, chèvre, emmental, mozzarella	
MARGARITA	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>	
TAGLIATELLES AUX TRUFFES	15.00 €
PENNES ALL'ARRABIATA	13.00 €

FROMAGE

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

DESSERTS

LA SELECTION DES DESSERTS DU PATISSIER	7.00 €
CAFE GOURMAND	9.00 €
BOULE DE GLACE (la boule)	2.00 €
Vanille, chocolat, menthe chocolat, café, fraise, framboise, citron, mangue, passion, coco, rhum raisin	

Réglez vos plats en Euros Players avec votre carte Players Plus

