



Depuis 1989, cette entreprise familiale s'identifie par la qualité et la fraîcheur des produits servis.

Notre cuisine innovante nous permet d'être toujours à la recherche des meilleurs produits.

Toute notre carte est labellisée « fait maison ». Les plats sont confectionnés sur place à base de produits bruts. Nos fruits et légumes proviennent d'une ferme locale.



La liste des produits allergènes est disponible sur simple demande.

Notre équipe est là pour vous satisfaire, n'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions...

Nicolas Hocquel



Apéritifs & Boissons

| | | |
|---|--------|--------|
| Kir au Vin Blanc | 3,90 € | 12cl |
| Kir au Crémant | 5,90 € | 12cl |
| Porto Rouge | 3,90 € | 7cl |
| Martini Rouge ou Blanc | 4,50 € | 4cl |
| Suze | 3,90 € | 4cl |
| Campari | 4,50 € | 4cl |
| Campari Orange | 5,90 € | 4+25cl |
| Ricard | 3,90 € | 4cl |
| Apéritif du Parc | 6,90 € | 20cl |
| <i>Liqueur Framboise, Jus d'Orange, Crémant</i> | | |

Whiskies

| | | |
|----------------------|--------|-----|
| Blended Chivas Regal | 6,90 € | 4cl |
|----------------------|--------|-----|

Bières

| | | |
|--------------------------|--------|------|
| Bière Pression | 3,10 € | 25cl |
| Bière Pression de Saison | 3,90 € | 25cl |
| Picon ou Cynar Bière | 3,50 € | 25cl |

Softs

| | | |
|--|--------|------|
| Carola Bleue, Rouge ou Verte | 3,30 € | 50cl |
| Perrier | 3,30 € | 33cl |
| Orangina | 2,90 € | 25cl |
| Coca Cola ou Coca Cola Zéro | 2,90 € | 33cl |
| Ice Tea | 2,90 € | 33cl |
| Jus de Fruits | 2,90 € | 25cl |
| <i>Pomme, Orange, Tomate</i> | | |
| Diabolo | 1,90 € | 25cl |
| Sirop à l'Eau | 1,70 € | 25cl |
| <i>Menthe, Grenadine, Citron, Violette</i> | | |



Cocktails

Demandez notre
Cocktail du Moment !



6,90€
25cl

menu Découverte

Composez votre menu

Entrée + Plat + Dessert

A l'aide des **Suggestions**
sur Tableaux !

34 €

menu Délice

Tartare de Hareng fumé
et Pommes vertes

Ou

Salade Chèvre Chaud Jambon Parme

Onglet de Bœuf **GALICE MATURE**

Ou

Sandre rôti et Gambas

Sauce Muscat

Crème Brulée Vanille

Ou

Coupe Fraîcheur aux Fruits Rouges

37 €

menu Signature

Foie Gras Maison au Gewurtz

Sorbet Citron arrosé

Onglet de Bœuf **WAGYU**

Echalotes Confites

Ou

Filet d'Omble chevalier snacké

Jus de Crustacés au Safran

Fettucinni aux Cèpes

Fondant au Chocolat et Fève de Tonka

41 €

menu Enfant

- spécial Kids -

Nuggets de Poulet & Frites

ou Saumon Pates

Mousse Choco

ou Glace Push Up Minion

9,90 €



les Entrées

| | |
|---|---------|
| Assortiment de crudités de saison ou Buffet | 5,90 € |
| Tartare de Hareng fumé et Pommes vertes <i>Condiment Raifort et Pickles Oignons Rouges</i> | 8,90 € |
| Poêlée de Champignons des Bois à la Crème d'ail et Ciboulette <i>Œuf mollet et Mouillettes de Pain de Campagne</i> | 9,90 € |
| Velouté de Courges aux 4 Epices et St Jacques rôties au Noilly Prat <i>Jeunes Pousses</i> | 11,90 € |
| Foie Gras Maison au Gewurtzraminer cuisson « basse température » <i>Chutney Poire Vin Chaud et Pain brioché Toasté</i> | 13,90 € |



----- Retrouvez nos Salades en entrée -----



les Salades

| | entrée | plat |
|--|--------|--------|
| Salade Alsacienne <i>Emmenthal, Œuf, Cervelas, Oignons, Cornichons</i> | 10,10€ | 16,90€ |
| Salade de Chèvre Chaud Fermier au Miel et aux Herbes <i>Jambon de Parme et Noix</i> | 11,70€ | 19,50€ |
| Salade Périgord au Magret fumé et Foie Gras | 12,30€ | 20,50€ |
| Salade Océane aux Gambas et Fruits Frais <i>Flambage Pastis et Toast tapenade Olives Rouges</i> | 12,90€ | 21,50€ |



Munster Frit – Pommes sautées et Salade Verte 16,50 €



Demandez notre spécialité VEGAN du Moment !



les Viandes

| | |
|---|--------------|
| Carpaccio de Bœuf et Pesto Vert <u>à Volonté</u> | 22,50 € |
| Cordon Bleu de Veau à la Crème et aux Champignons (15min) | 21,50 € 300g |
| Escalope de Veau à la Crème et aux Champignons | 20,50 € 230g |
| Rognons de Veau en Persillade flambés au Cognac | 17,50 € |

Viandes d'Exception



| | |
|---|--------------|
| Onglet de Bœuf GALICE MATURE aux échalotes confites | 22,50 € 230g |
| Burger au Bœuf WAGYU <i>Buns Maison, Tomme de Savoie et sauce Maison, Jambon de Parme</i> | 21,90 € |
| Onglet de Bœuf WAGYU et Echalotes Confites | 29,90 € 230g |

Sublimez vos accompagnements !



Frites Huile de Truffes et Parmesan
ou
Risotto Huile de Morilles et Tomme
+ 2,00 €



les Poissons

| | |
|---|---------|
| Pavé de Saumon grillé à l'huile de Sésame et Risotto | 18,50 € |
| Sandre rôti et Gambas poêlées sauce Muscat <i>Fettucinni aux Cèpes</i> | 21,50 € |
| Risotto champignons Parmesan et St Jacques au Noilly Prat | 22,50 € |
| Filet d'Omble chevalier snacké <i>Jus de Crustacés au Safran et Fettucinni aux Cèpes</i> | 23,50 € |

Tarifs TTC Service inclus – Poids indiqués Nets avant cuisson



Unique et très rare dans le secteur,
nous sommes fier de vous proposer cette variété
de bœuf exceptionnelle...

BŒUF WAGYU

Elevés à l'origine à KOBE, les bœufs wagyu sont placés dans un environnement calme, et nourris avec une alimentation très stricte, sans ajout d'antibiotique ni de stimulant, pendant de 300 à 540 jours. Certaines techniques incluent l'addition de bière à l'alimentation des bœufs, des massages au saké, ou encore la diffusion de musique classique dans leur environnement.

Ces techniques permettent d'obtenir une viande tendre et une chair marbrée à souhait, qui confère au produit une qualité gustative extraordinaire.

- Un goût exceptionnel -

Le marbrage du Wagyu lui confère un fondant incomparable. En effet, le gras de cette viande fond à 25C° et laisse sur la langue une saveur de beurre unique.

- Un produit sain -

Il contient 30% d'oméga 3 et 6 de plus que les autres viandes et apporte donc au corps les bienfaits correspondants. Son gras est appauvrit en cholestérol, en comparaison à celui des autres races bovines.

- Un visuel unique -

Le marbrage est sa marque de fabrique et permet donc d'apprécier sa qualité à l'œil nu.



Tartes Flambées



Classiques

| | |
|--|--------|
| Campagnarde Crème- Lardons – Oignons | 9,10 € |
| Gratinée Campagnarde + Gruyère | 9,30 € |
| Aux Champignons Campagnarde + Champignons | 9,30 € |

Spéciales

| | |
|---|---------|
| A l'Ail Campagnarde + Ail | 9,30 € |
| Au Munster Campagnarde + Munster | 10,10 € |

En Dessert

| | |
|---|---------|
| La Tarte aux Pommes flambées au Calvados | 11,10 € |
|---|---------|

----- Demandez la Flambée du Moment ! -----

les Pizzas



Classiques

| | |
|--|---------|
| Reine Tomate – Jambon – Champignons – Mozzarella | 10,90 € |
| Paysanne Tomate – Lardons – Oignons - Oeuf – Mozzarella | 10,90 € |
| Quatre Saisons Tomate – Légumes – Mozzarella | 10,90 € |
| Trois Fromages - Tomate – Chèvre - Gorgonzolla – Mozzarella | 11,20 € |
| Napolitaine Tomate – Câpres - Anchois – Mozzarella | 10,90 € |

Spéciales

| | |
|--|---------|
| Poséidon Tomate – Fruits de Mer - Ail – Mozzarella | 11,60 € |
| Orientale Tomate – Oignons - Merguez – Mozzarella | 11,90 € |
| Texas Tomate – Poulet mariné – Champignons - Crème – Mozzarella | 11,90 € |
| PizzaParc Tomate – Thon – Oignons – Olives - Crème – Mozzarella | 12,00 € |
| Florentina Tomate – Jambon de Parme – Champignons – Mozzarella | 13,20 € |
| Calzone Tomate – Jambon – Champignons - Oeuf – Mozzarella | 11,60 € |



----- Demandez la Pizza du Moment ! -----

Les Mezzos

Demi Pizza + Demi Salade...

Choisissez VOTRE composition de Pizza et Salade

15,50€

Pizza Napolitaine
Tomate – Câpres - Anchois

Pizza Texas
Tomate, Poulet, Champignons, Crème

Pizza Florentina
Tomate, Jambon Parme, Champignons



Salade Alsacienne
Emmenthal, Cervelas

Salade au Chèvre Chaud et
Jambon de Parme

Salade Gambas et Fruits Frais
Flambage Pastis et Toaste tapenade

Tarifs TTC Service inclus

les Desserts

Classique ☰

| | |
|--|--------|
| Tarte du Jour aux Fruits de Saison | 5,90 € |
| Mousse au Chocolat Valrhona | 6,50 € |
| Crème Brûlée à la Vanille | 6,90 € |
| Ananas rôti aux Epices | 7,90 € |
| Sorbet Rhum Don Papa | |
| Brioche perdue et compotée de Poire à la Fève de Tonka | 7,90 € |
| Glace Caramel | |
| Fondant au Chocolat et Fève de Tonka (10 min) | 7,90 € |
| Glace Cannelle | |
| Café Gourmand | 7,90 € |
| Accompagné de 4 minis desserts maison | |



Le Café-Stif !

Ajoutez à votre Café Gourmand, un peu de festivité !
Café Gourmand + Digerstif 3cl 8,90€

Glace

| | |
|--|----------|
| Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois | 6,50 € |
| Dame Blanche | 6,50 € |
| Glace Vanille – Sauce Chocolat – Chantilly | |
| Dame Rouge | 6,50 € |
| Glace Vanille – Coulis Fruits Rouges – Chantilly | |
| Coupe Glace 3 Boules au choix | 5,90 € |
| De la chantilly ...? | + 0,80 € |
| Du chocolat fondu... ? | + 0,80 € |
| Coupe Fraîcheur aux Fruits Rouges | 6,90 € |
| Glace Fromage Blanc, Glace Vanille, Glace Framboise, Chantilly | |

4,90€
25cl



Milk SHAKE

Parfum de glace et Milk Shake...

Vanille - Fraise – Chocolat Noir ou Blanc – Café – Caramel – Cannelle
Mangue – Framboise – Citron – Mirabelle