



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 !



menu Découverte

Composez votre menu

Entrée + Plat + Dessert

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

34 €

menu Délice

Tartare de Saumon
Mariné au Gingembre

Ou

Salade Chèvre Chaud Jambon Parme

Noix d'Entrecote **BLACK ANGUS**

Ou

Sandre rôti sauce Crustacés

Pates Alsaciennes

Crème Brulée du Moment

Ou

Coupe Fraîcheur aux Fruits de Saison

37 €

menu Signature

Foie Gras Maison au Gewurtz

Sorbet Citron arrosé

Onglet de Bœuf **WAGYU**

Echalotes Confites

Ou

Filet de Rouget grillé

Sauce Vierge au Basilic Frais

Purée de Légumes de Saison

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 €
Burratta di Buffala <i>Tomates confites, Roquette et Balsamique</i>	8,90 €
Tartare de Saumon mariné au Gingembre <i>Pickles de Légumes et Mesclun</i>	10,90 €
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 de Chèvre Chaud Fermier au Miel et aux Herbes <i>Jambon de Parme et Noix</i>	11,70€	19,50€
Salade Crispy Chicken <i>Cœur de Romaine, sauce César, Poulet Croustillant au Parmesan</i>	12,30€	20,50€
Salade Estivale au Jambon de Parme et Burrata di Buffala <i>Fruits Frais et Burrata au Pesto Rouge</i>	12,90€	21,90€
Salade Poséidon aux Gambas et St Jacques <i>Flambage Pastis et Toast tapenade</i>	12,90€	21,90€



Demandez notre spécialité VEGAN du Moment !



les Viandes

Carpaccio de Bœuf, Pesto Vert et Focaccia <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 € 250g
Rognons de Veau en Persillade flambés au Cognac	18,50 €

Viandes d'Exception



Noix d'Entrecote BLACK ANGUS	23,50 € 280g
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

+ 2,00 €

les Poissons

Pavé de Saumon mariné Thaï snacké <i>Marinade Gingembre Soja et Nouilles</i>	19,90 €
Sandre rôti et Sauce Crustacés <i>Pates Alsaciennes</i>	20,90 €
Filet de Rouget et sauce Vierge au Basilic Frais <i>Purée de Légumes de Saison</i>	21,90 €

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 Estivale
Jambon de Parme, Burrata

Salade au Chèvre Chaud et
Jambon de Parme

Salade Poséidon
Gambas et Saint Jacques

Tarifs TTC Service inclus

les Desserts

Classique ☰

Tarte du Jour aux Fruits de Saison	5,90 €
Mousse au Chocolat lacté Caramel, Coulis Caramel beurre salé	6,50 €
Crème Brûlée du Moment	6,90 €
Nage de Fraises et Framboises marinées Basilic Menthe Sorbet Citron Yuzu	7,90 €
Fondant au Chocolat et Fève de Tonka (10 min) Glace Caramel	7,90 €
Café Gourmand	7,90 €
<i>Accompagné de 4 minis desserts maison</i>	



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 <i>Glace Vanille – Sauce Chocolat – Chantilly</i>	6,50 €
Dame Rouge <i>Glace Vanille – Coulis Fruits Rouges – Chantilly</i>	6,50 €
Coupe Glace 3 Boules au choix <i>De la chantilly...?</i> <i>Du chocolat fondu... ?</i>	5,90 € + 0,80 € + 0,80 €
Coupe Fraîcheur aux Fruits de Saison <i>Glace Fromage Blanc, Glace Framboise, Chantilly</i>	6,90 €
Coupe Exotique aux Fruits de Saison <i>Sorbet Mangue, sorbet Passion, sorbet Rhum arrosé Rhum Don Papa</i>	7,90 €

4,90€
25cl



Milk SHAKE

Parfum de glace et Milk Shake...

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