




le Parc

1989
Restaurant

HORAIRES DE SERVICE : 11H50 – 13H30 / 18H30 – 21H30 • Fermé lundi midi et soir, ma soir, me soir, sa midi  PRIX EN EUROS €

nos Menus

Composez votre menu

DECOUVERTE 36

Entrée + Plat + Dessert

Parmi les suggestions sur les tableaux

SIGNATURE 41

Entrée + Trou + Plat + Dessert

Sur la carte

EXCEPTION 46

Entrée + Trou + Plat + Dessert

Sur la carte et viandes d'exception

Menu du Jour

Plat 10

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 13

Entrée/Plat/Dessert 16

Uniquement le MIDI en SEMAINE

ACTUELLEMENT AU PARC

À la une

GALANOEL

samedi 18 décembre

Réservez maintenant

CARPACCIO DE BŒUF À VOLONTÉ

Copeaux de Parmesan,
Pesto Vert et Focaccia

22€



Cocktails

MOJITO	8 €	20cl
<i>Rhum, sucre, citron vert, feuilles de menthe, soda</i>		
NEGRONI PARETE	8 €	20cl
<i>Campari, Martini rouge, Gin, Soda, Crème de Mûre</i>		
HUGO FRAMBOISE	8 €	20cl
<i>Crémant, framboises, feuilles de menthe, soda, sirop sureau</i>		
TROPIC FLAVOR (sans alcool)	6 €	20cl
<i>Multifruits, jus d'orange, limonade, grenadine</i>		

nos Apéritifs

Apéritif du Parc	7 €	20cl
<i>Liqueur de framboise, jus d'orange, Crémant</i>		
Kir au Vin blanc	4 €	12cl
Kir au Crémant	6 €	12cl
Porto Rouge	4 €	7cl
Martini Rouge ou Blanc	5 €	4cl
Suze	4 €	4cl
Campari	5 €	4cl
Campari Orange	6 €	4+25cl
Ricard	4 €	4cl

nos Bières

Bière Pression	3 €	25cl
Bière Pression de Saison	4 €	25cl
Picon ou Cynar bière	4 €	25cl

nos Softs

Carola bleue/rouge/verte	4 €	50cl
Perrier	4 €	33cl
Orangina	3 €	25cl
Coca-Cola/Coca Zéro/Cherry Coke	3 €	33cl
Ice Tea	3 €	33cl
Jus de Fruits	3 €	25cl
<i>Pomme, orange, tomate</i>		
Diabolo	2 €	25cl
Sirop à l'eau	2 €	25cl
<i>Menthe, grenadine, citron, violette</i>		

Ishiyaki

31€

Pierre Chaude 3 Viandes

Filet de Bœuf SASHI
Onglet de Bœuf WAGYU
Rumsteak CHOCO GOLD SASHI
Sauces Maison
Béarnaise, Barbecue, Cocktail
Sel Pyramidale de Chypre

Viandes d'exception à cuire à table !



Retrouvez-nous

Le kota Finlandais
De 6 à 12 personnes



Nos Salles

Le Central Parc, la Terrasse

Nos Cartes

Menus, Banquets & Réceptions

Pizza Parc

Pizzas et Burgers à emporter

PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE



NOS ENTRÉES

	PETITE	GRANDE
Carpaccio de Bœuf au Pesto Vert <i>Balsamique rapé, Tomates confites, Citron Yuzu, Parmesan, Pignons de Pins, Roquette</i>	8	-
Velouté Crémeux et Brochette St Jacques <i>Velouté de Légumes de Saison et brochette de St Jacques marinée au Soja et Graines de Sésame, Pain de Mie grillé</i>	10	19
Foie gras de Canard Maison <i>Chutney de Saison, Pain de Mie Croustillant</i>	10	19

NOS POISSONS

Escalope de Saumon grillée à l'huile de Sésame <i>Crème d'Estragon, Riz Black & Red</i>	19
Curry de Gambas au Lait de Coco <i>Purée de patates douces, Riz Basmati</i>	21
Pavé de Sandre rôti au Beurre Noisette <i>Crème de Riesling, Pâtes</i>	22

NOS SALADES

	PETITE	GRANDE
Salade César au Poulet Croustillant <i>Salade romaine, tomates Rubis, chips de lard, Parmesan, œuf parfait, Sauce César, croutons</i>	9	17
Salade Gourmande <i>Mesclun de Salades, Tomates Rubis, Saumon Fumé, Foie Gras, Magret de Canard</i>	10	19
Salade Chèvre Chaud et Jambon de Parme <i>Samossas Maison de Chèvre Frais au Miel de Foret et Fleur de Thym</i>	9	17

NOS VIANDES

Cordon Bleu de Veau (20 min) <i>À la crème et champignons, frites fraîches</i>	22
Carré de Veau cuisson Basse Température <i>À la crème et champignons, frites fraîches</i>	21
Souris d'Agneau au Thym et au Romarin <i>Jus Corsé, Spaëtzles Maison</i>	20
Tartare de Bœuf Charolais au couteau <i>Assaisonné par nos soins</i>	19

NOS VIANDES D'EXCEPTION

Filet de Bœuf SASHI – Sauce Foie Gras (250gr) <i>La viande Sashi est sélectionnée et caractérisée par le fait d'être marbrée</i>	29	Cœur de Rumsteak CHOCO GOLD SASHI (250gr) <i>Sauce Poivre, la nourriture du bœuf est additionnée de chocolat ce qui la rend très persillée et très tendre.</i>	27
Onglet de Bœuf WAGYU - Echalotes (250gr) <i>Pièce noble à fibres longues ayant un persillage supérieur ce qui la rend plus tendre et juteuse</i>	29	Deluxe Burger au bœuf WAGYU (180gr) <i>Buns maison, steak de bœuf Wagyu, Tome Catalane, oignons grillés, salade, Tomate, sauce Cocktail</i>	21
Faux-Filet de Bœuf WAGYU – Béarnaise (250gr) <i>Tendre et juteuse, pièce contre le filet, prisée par les fins consommateurs !</i>	34	Cheesy Burger au bœuf WAGYU (180gr) <i>Buns maison, steak de bœuf Wagyu, Cheddar Rouge, salade, cornichons sauce Moutch'up</i>	21

Toutes nos Viandes et Poissons sont proposés avec une Garniture au Choix
Frites fraîches, Riz, Spaëtzles, Pâtes, Légumes

NOS PIZZAS & TARTES FLAMBÉES

le soir

Pizza Burger WAGYU <i>Tomate, Burger Wagyu, Cheddar Rouge, Oignons Rouges, Sauce Barbecue Maison</i>	16	Pizza Méridionale <i>Tomates, Saint Jacques, Gambas, Perles de Poivron, Tomates confites, Basilic frais</i>	17
Pizza Florentine <i>Tomates, Crème Balsamique à la Framboise, Jambon de Parme, Pignon de Pins, Pousses d'Épinard</i>	16	Tarte Flambée Campagnarde <i>Crème, Lardons, Oignons</i>	9
Pizza 4 Fromages <i>Tomates, Chèvre frais, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan</i>	15	Tarte Flambée Gratinée <i>Crème, Lardons, Oignons, Emmenthal</i>	10
Pizza Carpaccio <i>Crème, Carpaccio, Pesto Vert au Basilic, Copeaux de Parmesan, Pignons de Pins, Roquette</i>	15	Tarte Flambée aux Champignons <i>Crème, Lardons, Oignons, Champignons</i>	10
		Tarte Flambée Ail Ciboulette <i>Crème, Lardons, Oignons, Ail et Ciboulette</i>	10

Nos Desserts

Mousse au Deux chocolats, Noir Intense et Lait	6€
<i>Crumble Spéculos, glace Banoffee, chantilly</i>	
Crème brûlée parfumée à l'Orange	7€
<i>Tuile Craquante au zeste de Citron Vert, Emulsion au Grand Marnier</i>	
Carpaccio d'Ananas Rôti	7€
<i>Sirop Léger Vanille et Rhum Blanc, Sorbet Mandarine</i>	
Fondant au chocolat Noir Intense à la fèves de Tonka (15 min)	7€
<i>Shooter de crème anglaise, glace Croquantine, chantilly</i>	
Café Gourmand	7€
<i>Accompagné de 4 mini desserts</i>	
Paris Brest	8€
<i>Crème Diplomate au Praliné, éclats de Noisettes et Crêpes dentelle caramélisée, chantilly</i>	

Nos Coupes Glacées

Café ou Chocolat Liégeois	7€
Dame blanche	7€
<i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	
Profiteroles au Chocolat	7€
<i>Choux Maison, Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly</i>	
Truffles Glacées	7€
<i>Glace Chocolat, Crème Anglaise, Baileys, Chantilly</i>	
Coupe Don Papa	9€
<i>Glace Caramel, Glace Rhum, Glace Café, Brisure de Marrons glacé, Rhum</i>	
Coupe Exotique	7€
<i>Glace Vanille, Coulis de Fruits de la Passion, Chantilly</i>	
Coupe glacée 3 boules au choix	6€
<i><u>Glace</u> : vanille, chocolat, fraise, café, caramel, yaourt, Banoffee, Croquantine, Licorne</i>	
<i><u>Sorbet</u> : framboise, citron, mangue, passion, mirabelle, mandarine, rhum</i>	

- Nos Cocktails Desserts -

B DREAM	8€
<i>Baileys, espresso long, glace vanille, chantilly</i>	
COFFEE 5	8€
<i>Caramel, espresso caramel, mousse de lait, chantilly</i>	
IRISH COFFEE	8€
<i>Whisky, espresso long, chantilly</i>	