




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 39

Entrée + Plat + Dessert

Parmi les suggestions sur les tableaux

SIGNATURE 44

Entrée + Trou + Plat + Dessert

Sur la carte

EXCEPTION 49

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

BARBECUE à volonté !

Chaque JEUDI
juin – juillet – août

Midi 16€ – Soir 25€

[Réservez maintenant](#)

CARPACCIO DE BŒUF À VOLONTÉ

Copeaux de Parmesan,
frites fraîches
Pesto Vert et Focaccia

25€



Cocktails

MOJITO	8 €	20cl
<i>Rhum, sucre, citron vert, feuilles de menthe, soda</i>		
CAIPIRINHA	8 €	7cl
<i>Cachaça, sucre, citron vert</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
Whisky Japonais 日本	8 €	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 Pêche ou Mangue	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

35€

Pierre Chaude 3 Viandes

Cœur de Rumsteak ANGUS
Onglet de Bœuf WAGYU
Picanha de Bœuf WAGYU

Sauces Maison
Béarnaise, Barbecue, Kikomann
Sel Pyramidale de Chypre

Viandes d'exception à cuire à table !



Retrouvez-nous

Le kota Finlandais
De 6 à 12 personnes

Nos Cartes

Menus, Banquets & Réceptions



Nos Salles

Le Central Parc, la Terrasse

Pizza Parc

Pizzas et Burgers à emporter

PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE



NOS ENTRÉES

	PETITE	GRANDE
Planchette Charcuterie & Fromage <i>Ideal pour l'apéritif ! Servi avec sa Focaccia au Pesto Vert et Copeaux de Parmesan</i>	9	17
Sashimis de Saumon au Sésame <i>Tagliatelles de Légumes Croquants, Sauce Soja Sucrée et acidulée au Citron Yuzu</i>	10	19
Foie gras de Canard Maison <i>Chutney de Saison, Pain brioché Croustillant</i>	11	20

NOS POISSONS

Escalope de Saumon grillée à l'huile de Sésame <i>Crème d'Estragon, Riz Safrané</i>	21
Curry de Gambas au Lait de Coco <i>Purée de patates douces, Riz Basmati</i>	23
Pavé de Sandre rôti au Beurre Noisette <i>Crème de Riesling, Pâtes</i>	24

NOS SALADES

	PETITE	GRANDE
Salade César au Poulet Croustillant <i>Salade Cœur de Sucrine, sauce César, tomates Rubis, chips de lard, Parmesan, œuf parfait, pignons de pins</i>	10	19
Salade Fraîcheur <i>Mesclun de Salades, Tomates Rubis, Saumon Fumé, Saint Jacques et Gambas flambés, Fruits Frais</i>	11	20

NOS VIANDES

Cordon Bleu de Veau (20 min) <i>À la crème et champignons, frites fraîches</i>	24
Carré de Veau cuisson Basse Température <i>À la crème et champignons, frites fraîches</i>	23
Magret de Canard laqué au Miel et Epices <i>Frites fraîches et tagliatelles de Légumes confits</i>	22
Tartare de Bœuf Charolais au couteau <i>Assaisonné par nos soins</i>	21



CARPACCIO DE BŒUF À VOLONTÉ

Copeaux de Parmesan, frites fraîches
Pesto Vert et Focaccia

25€

NOS VIANDES D'EXCEPTION

Filet de Bœuf SIMMENTHAL – Sauce Yakitori <i>Le persillage qui fond à la cuisson donne un goût incomparable et exceptionnel (250gr)</i>	32	Brochette de Cœur de Rumsteak ANGUS <i>Morceau de sélection à fibres courtes, goûteuse et tendre (250gr), sauce Cocktail</i>	30
Onglet de Bœuf WAGYU – Echalotes confites <i>Pièce noble à fibres longues ayant un persillage supérieur ce qui la rend plus tendre et juteuse (250gr)</i>	32	Deluxe Burger au bœuf WAGYU (180gr) <i>Buns maison, steak de bœuf Wagyu, Tome Catalane, oignons grillés, salade, Tomato, sauce Cocktail</i>	23
Picanha de Bœuf WAGYU – Sauce Béarnaise <i>Pointe de Rumsteak avec fine couche de graisse qui la rend savoureuse (250gr)</i>	34	Bacon Burger au bœuf WAGYU (180gr) <i>Buns maison, steak de bœuf Wagyu, Cheddar Rouge, Lard Paysan, oignons grillés, salade, sauce Barbecue</i>	23

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

TARTES FLAMBÉES

le soir

Tarte Flambée Campagnarde <i>Crème, Lardons, Oignons</i>	10
Tarte Flambée Gratinée <i>Crème, Lardons, Oignons, Emmenthal</i>	11
Tarte Flambée aux Champignons <i>Crème, Lardons, Oignons, Champignons</i>	11
Tarte Flambée Ail Ciboulette <i>Crème, Lardons, Oignons, Ail et Ciboulette</i>	11
Tarte Flambée au Munster <i>Crème, Lardons, Oignons, Munster</i>	13

Nos Desserts

Mousse au Deux chocolats, Noir Intense et Blanc Ivoire	7€
<i>Crumble Cacao Amer, sorbet Fraise Menthe, chantilly</i>	
Crème brûlée parfumée à la vanille de Madagascar	8€
<i>Tuile Craquante aux Amandes, Emulsion à l'Amaretto</i>	
Carpaccio de Fraises	8€
<i>Sirop Léger Menthe et Rhum Blanc, Sorbet Mojito</i>	
Fondant au chocolat Noir Intense à la fèves de Tonka (15 min)	8€
<i>Shooter de crème anglaise, glace Yaourt, chantilly</i>	
Café Gourmand	8€
<i>Accompagné de 4 mini desserts</i>	
Paris Brest aux Framboises	9€
<i>Crème Diplomate Vanille Madagascar, Noix de Coco Rapée et Pistaches caramélisées, chantilly</i>	

Nos Coupes Glacées

Café ou Chocolat Liégeois	8€
Dame Blanche	8€
<i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	
Dame Rouge	8€
<i>Glace vanille, coulis fruits rouges, chantilly</i>	
Coupe Don Papa	10€
<i>Glace Citron, Glace Rhum, Glace Mandarine, Fruits Frais, arrosé Rhum Don Papa</i>	
Coupe glacée 3 boules au choix	7€
<i><u>Glace</u> : vanille, café, chocolat, fraise, rhum raisin, yaourt, menthe chocolat, licorne</i>	
<i><u>Sorbet</u> : framboise, fraise menthe, citron, passion, mirabelle, mandarine, rhum, mojito</i>	

- Nos Cocktails Desserts -

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