

ENTRÉES • STARTERS

Bisque de CRUSTACÉS, crème fouettée Shellfish bisque, lightly whipped cream	11 €
SAUMON froid à la parisienne Parisian-style cold salmon	12 €
ŒUF cocotte, lardons, petits rosés, persil et croûtons dorés, jus meurette Coddled egg, bacon, meadow mushrooms, parsley and croutons, meurette jus	9 €
Terrine de FOIE GRAS de canard des Landes, poivre et sel Terrine of duck foie gras from Landes region, pepper and salt	18 €

LÉGUMES & PÂTES • VEGETABLES & PASTA

CÈPES en fin velouté, d'autres cuits et crus Cepe mushroom velvety, some cooked and raw	9 €
ENDIVES de pleine terre, jambon-truffe noire Chicory, ham-black truffle	11 €
Cocotte de LÉGUMES fondants à peine gratinés Oven-grilled tender vegetables	16 €
Coquillettes JAMBON BLANC/TRUFFE/COMTÉ Elbow pasta with ham, truffle and Comté cheese	1/2 13 € 21 €

POISSONS • FISHES

TRUITE de Banka à l'oseille, blettes au gratin Trout from Banka with sorrel, oven-grilled Swiss chard	21 €
Belle SOLE LIMANDE "Dieppoise" Dieppoise-style lemon sole	33 €
MERLAN à la grenobloise, pousses d'épinard à peine tombées Grenobloise-style whiting, baby spinach	22 €
MAIGRE cuit au four, condiment girolles-boeuf séché, pommes Darphin Oven-baked meagre, girolles-beef condiment, Darphin potatoes	25 €

VIANDES • MEAT

Fricassée de VOLAILLE FERMÈRE, macaronis au Beaufort Free-range poultry fricassee, macaroni with Beaufort	24 €
Quasi de VEAU cuit en cocotte, vrai jus, garniture Choisy Rump of veal cooked in casserole, cooking juice, Choisy garnish	30 €
ENTRECÔTE à la plancha, moelle pochée, réduction marchand de vin, pommes boulangère Spit-roasted ribsteak, poached bone marrow, shallots and wine sauce, boulangère-style potatoes	28 €
BOUDIN NOIR de cochon Ibaïona rissolé aux deux pommes Ibaïona black pudding with roasted apple and mashed potatoes	19 €

GARNITURES • SIDE DISHES

6 €

POUSSES D'ÉPINARD à peine tombées Baby spinach	
POMMES purée Mashed potatoes	
HARICOTS VERTS liés d'un beurre d'herbes French beans and herbs butter	

LES CLASSIQUES DU PARC • LE PARC CLASSICS

SALADE "CAESAR" au poulet selon Jean-Louis Chicken Caesar salad	16 €
HAMBURGER Chef, pommes paille Chef's hamburger, straw potatoes	18 €
HOT-DOG à la française French-style hot dog	16 €

MENU DU JOUR • TODAY'S MENU

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 33 €
STARTER, MAIN COURSE OR MAIN COURSE, DESSERT

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 37 €
STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT

FROMAGES • CHEESES

Sélection de FROMAGES dumoment A selection of fine cheeses	11 €
---	------

DESSERTS

MILLEFEUILLE à la vanille Vanilla millefeuille	7 €
Tarte au CHOCOLAT AMER Bitter chocolate tart	9 €
Mystère glacé COCO/PASSION/GOYAVE Coconut/passion/guava iced mystere	9 €
Clafoutis aux MIRABELLES, beurre noisette Yellow plums batter-pudding, nut-brown butter	9 €
MOKA de tradition Traditional moka cake	7 €
Salade de FRUITS d'ici et d'ailleurs, granité au Jurançon Fruit salad, Jurançon wine granité	8 €
PROFITEROLE XXL, à partager XXL profiterole to share	16 €
Assortiment de GLACES et SORBETS Ice cream and sorbet selection	7 €

ENTRÉES • STARTERS

Bisque de CRUSTACÉS, crème fouettée Shellfish bisque, lightly whipped cream	11 €
SAUMON froid à la parisienne Parisian-style cold salmon	12 €
ŒUF cocotte, lardons, petits rosés, persil et croûtons dorés, jus meurette Coddled egg, bacon, meadow mushrooms, parsley and croutons, meurette jus	9 €
Terrine de FOIE GRAS de canard des Landes, poivre et sel Terrine of duck foie gras from Landes region, pepper and salt	18 €

LÉGUMES & PÂTES • VEGETABLES & PASTA

CÈPES en fin velouté, d'autres cuits et crus Cepe mushroom velvety, some cooked and raw	9 €
ENDIVES de pleine terre, jambon-truffe noire Chicory, ham-black truffle	11 €
Cocotte de LÉGUMES fondants à peine gratinés Oven-grilled tender vegetables	16 €
Coquillettes JAMBON BLANC/TRUFFE/COMTÉ Elbow pasta with ham, truffle and Comté cheese	1/2 13 € 21 €

POISSONS • FISHES

TRUITE de Banka à l'oseille, blettes au gratin Trout from Banka with sorrel, oven-grilled Swiss chard	21 €
Belle SOLE LIMANDE "Dieppoise" Dieppoise-style lemon sole	33 €
MERLAN à la grenobloise, pousses d'épinard à peine tombées Grenobloise-style whiting, baby spinach	22 €
MAIGRE cuit au four, condiment girolles-boeuf séché, pommes Darphin Oven-baked meagre, girolles-beef condiment, Darphin potatoes	25 €

VIANDES • MEAT

Fricassée de VOLAILLE FERMIÈRE, macaronis au Beaufort Free-range poultry fricassee, macaroni with Beaufort	24 €
Quasi de VEAU cuit en cocotte, vrai jus, garniture Choisy Rump of veal cooked in casserole, cooking juice, Choisy garnish	30 €
ENTRECÔTE à la plancha, moelle pochée, réduction marchand de vin, pommes boulangère Spit-roasted ribsteak, poached bone marrow, shallots and wine sauce, boulangère-style potatoes	28 €
BOUDIN NOIR de cochon Ibaïona rissolé aux deux pommes Ibaïona black pudding with roasted apple and mashed potatoes	19 €

GARNITURES • SIDE DISHES

6 €

POUSSES D'ÉPINARD à peine tombées Baby spinach
POMMES purée Mashed potatoes
HARICOTS VERTS liés d'un beurre d'herbes French beans and herbs butter

LES CLASSIQUES DU PARC • LE PARC CLASSICS

SALADE "CAESAR" au poulet selon Jean-Louis Chicken Caesar salad	16 €
HAMBURGER du Chef, pommes paille Chef's hamburger, straw potatoes	18 €
HOT-DOG à la française French-style hot dog	16 €

MENU EXPÉRIENCE • DISCOVERY MENU composé par le chef • selected by the chef

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 43 €
STARTER, MAIN COURSE OR MAIN COURSE, DESSERT

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 47 €
STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT

FROMAGES • CHEESES

Sélection de FROMAGES du moment A selection of fine cheeses	11 €
--	------

DESSERTS

MILLEFEUILLE à la vanille Vanilla millefeuille	7 €
Tarte au CHOCOLAT AMER Bitter chocolate tart	9 €
Mystère glacé COCO/PASSION/GOYAVE Coconut/passion/guava iced mystere	9 €
Clafoutis aux MIRABELLES, beurre noisette Yellow plums batter-pudding, nut-brown butter	9 €
MOKA de tradition Traditional moka cake	7 €
Salade de FRUITS d'ici et d'ailleurs, granité au Jurançon Fruit salad, Jurançon wine granité	8 €
PROFITEROLE XXL, à partager XXL profiterole to share	16 €
Assortiment de GLACES et SORBETS Ice cream and sorbet selection	7 €