

## ENTRÉES • STARTERS

Bisque de CRUSTACÉS et de COQUILLAGES Light shellfish and crustacean bisque	11 €
Dos de SAUMON gravlax, crème réduite et blinis de sarrazin Gravlax salmon, reduced cream and buckwheat blinis	12 €
ŒUF bio cuit mollet, artichauts et pointe d'asperges Soft-boiled organic egg, artichoke and asparagus	9 €
FOIE GRAS et VOLAILLE de Bresse cuisinés ensemble, petite brioche parisienne toastée Duck foie gras and poultry layers, parisian-style brioche	19 €

## LÉGUMES & PÂTES • VEGETABLES & PASTA

Bouillon léger d'HERBES et de SALADES amères, paysanne de légumes et caillé de brebis Bitter herbs and salads light stock, medley of vegetables and cottage cheese	9 €
ASPERGES blanches des Landes pochées, sauce maltaise Poached white asparagus from Landes, maltaise sauce	12 €
Cookpot de LÉGUMES et CHAMPIGNONS, jus d'une daube Vegetables and mushrooms cooked in "cookpot", daube jus	16 €
Coquillettes JAMBON BLANC/TRUFFE/COMTÉ Elbow pasta with ham, truffle and Comté cheese	1/2 12 € 21 €

## POISSONS • FISHES

CUISSES DE GRENOUILLE meunière, cressonnade, mouseline d'ail doux Meuniere frog legs, watercress with sweet garlic	19 €
COLIN de petite pêche, marmelade de légumes verts Line-fishing hake, stewed green vegetables	25 €
MAIGRE cuit au plat à la grenobloise Grenobloise-style baked meagre	26 €
BARBUE cuite au four, sauté de légumes de Printemps Baked brill, sautéed spring vegetables	31 €

## VIANDES • MEAT

VOLAILLE FERMÈRE cuite à la broche, garniture cocotte grand-mère On the spit free-range chicken, "grand-mère" garnish	25 €
VEAU de lait en blanquette, riz pilaf Blanquette-style veal, pilaf rice	25 €
Steak de filet de BOEUF au poivre, pommes soufflées Peppered beef fillet, soufflé potatoes	32 €
AGNEAU DE LAIT cuit au sautoir, légumes primeurs liés d'un beurre d'escargot Sautéed milk-fed lamb, new vegetables thickened with butter	30 €

## GARNITURES • SIDE DISHES

POUSSES D'ÉPINARD à peine tombées Baby spinach	6 €
POMMES mousseline au beurre demi-sel Half-salted mashed potatoes	
LÉGUMES VERTS de printemps Spring green vegetables	

## LES CLASSIQUES DU PARC • LE PARC CLASSICS

SALADE "CAESAR" à la volaille jaune Chicken Caesar salad	16 €
HAMBURGER Chef, pommes allumettes Chef's hamburger, straw potatoes	18 €
CLUB SANDWICH Club sandwich	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 du moment A selection of fine cheeses	11 €
--	------

## DESSERTS

MILLEFEUILLE à la vanille Vanilla millefeuille	8 €
Croquant PRALINÉ/CHOCOLAT et feuille d'or Pralina-chocolate crisp dessert	9 €
Tarte au CITRON Lemon tart	8 €
Clafoutis à la POIRE servi tiède Pear batter-pudding served warm	8 €
PARIS-BREST Paris-Brest	8 €
Salade de FRUITS d'ici et d'ailleurs, granité au Jurançon Fruit salad, Jurançon wine granité	7 €
Blanc-manger PISTACHE/ANANAS Pistacho/pineapple blancmange	9 €
Assortiment de GLACES et SORBETS Ice cream and sorbet selection	7 €

## ENTRÉES • STARTERS

Bisque de CRUSTACÉS et de COQUILLAGES Light shellfish and crustacean bisque	11 €
Dos de SAUMON gravlax, crème réduite et blinis de sarrazin Gravlax salmon, reduced cream and buckwheat blinis	12 €
ŒUF bio cuit mollet, artichauts et pointe d'asperges Soft-boiled organic egg, artichoke and asparagus	9 €
FOIE GRAS et VOLAILLE de Bresse cuisinés ensemble, petite brioche parisienne toastée Duck foie gras and poultry layers, parisian-style brioche	19 €

## LÉGUMES & PÂTES • VEGETABLES & PASTA

Bouillon léger d'HERBES et de SALADES amères, paysanne de légumes et caillé de brebis Bitter herbs and salads light stock, medley of vegetables and cottage cheese	9 €
ASPERGES blanches des Landes pochées, sauce malsaise Poached white asparagus from Landes, malsaise sauce	12 €
Cookpot de LÉGUMES et CHAMPIGNONS, jus d'une daube Vegetables and mushrooms cooked in "cookpot", daube jus	16 €
Coquillettes JAMBON BLANC/TRUFFE/COMTÉ Elbow pasta with ham, truffle and Comté cheese	1/2 12 € 21 €



## POISSONS • FISHES

CUISSES DE GRENOUILLE meunière, cressonnade, mousseline d'ail doux Meuniere frog legs, watercress with sweet garlic	19 €
COLIN de petite pêche, marmelade de légumes verts Line-fishing hake, stewed green vegetables	25 €
MAIGRE cuit au plat à la grenobloise Grenobloise-style baked meagre	26 €
BARBUE cuite au four, sauté de légumes de Printemps Baked brill, sautéed spring vegetables	31 €

## VIANDES • MEAT

VOLAILLE FERMIÈRE cuite à la broche, garniture cocotte grand-mère On the spit free-range chicken, "grand-mère" garnish	25 €
VEAU de lait en blanquette, riz pilaf Blanquette-style veal, pilaf rice	25 €
Steak de filet de BOEUF au poivre, pommes soufflées Peppered beef fillet, soufflé potatoes	32 €
AGNEAU DE LAIT cuit au sautoir, légumes primeurs liés d'un beurre d'escargot Sautéed milk-fed lamb, new vegetables thickened with butter	30 €

## GARNITURES • SIDE DISHES

POUSSES D'ÉPINARD à peine tombées Baby spinach	6 €
POMMES mousseline au beurre demi-sel Half-salted mashed potatoes	
LÉGUMES VERTS de printemps Spring green vegetables	

## LES CLASSIQUES DU PARC • LE PARC CLASSICS

SALADE "CAESAR" à la volaille jaune Chicken Caesar salad	16 €
HAMBURGER Chef, pommes allumettes Chef's hamburger, straw potatoes	18 €
CLUB SANDWICH Club sandwich	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	8 €
Croquant PRALINÉ/CHOCOLAT et feuille d'or Pralina-chocolate crisp dessert	9 €
Tarte au CITRON Lemon tart	8 €
Clafoutis à la POIRE servi tiède Pear batter-pudding served warm	8 €
PARIS-BREST Paris-Brest	8 €
Salade de FRUITS d'ici et d'ailleurs, granité au Jurançon Fruit salad, Jurançon wine granité	7 €
Blanc-manger PISTACHE/ANANAS Pistacho/pineapple blancmange	9 €
Assortiment de GLACES et SORBETS Ice cream and sorbet selection	7 €