

SALADES ET BOWLS

SALADE CÉSAR 17,90€
Poulet pané croustillant, salade romaine, tomates, œuf dur, croûtons, parmesan, sauce César

LA FROMAGÈRE 15,90€
Salade de mesclun, pommes grenailles accompagnées d'un buns au brie, dés de feta, tomates cerises, œuf et bacon

Option Végétarienne sans bacon 14,90€

L'AUTOMNALE 17,90€
Champignons de saison poêlés, œuf poché sur son lit de mesclun et pousses d'épinards, patates douces rôties, crumble de noix et courge, pickles d'oignons rouges, sauce balsamique

« CREVETTE BOWL » DU PARC 16,50€
Nouilles de riz et coleslaw au piment doux, crevettes au basilic, bouillon au citron, servi avec du riz

POISSONS

DUO DE SAUMON ET COLIN 15,90€
Légumes et citron confit façon Tajine

TARTARE DE SAUMON 16,90€
Saumon, pommes Granny, aneth, soja, huile d'olive, pickles d'oignons rouges, salade et frites

POISSON DU MOMENT GRILLÉ 18,90€
Purée maison, condiment tomates

BURGERS et PÂTES

FISH BURGER 15,90€
Colin pané, sauce tartare, cream cheese de roquette, frites, mesclun

PULLED PORK BURGER 16,90€
Effiloché de porc confit aux épices BBQ, tomate, bacon, oignons frits, cheddar, frites et mesclun

LE CLASSIC BURGER 15,90€
Steak haché, cheddar, tomate, sauce burger maison.
Version XXL double steak + 5,00€

LES LINGUINE 14,90€
Pâtes Linguine, pesto, tomates cerises et stracciatella de Burrata

LES RIGATONI 17,90€
Pâtes Rigatoni, ragoût de veau aux olives et son jus au thym

LA FORMULE

PLAT AU CHOIX: PLAT DU JOUR ou STEAK HACHÉ FRITES
ou LES LINGUINE
+ DUO DE GOURMANDISES + CAFÉ 17,50€



04 42 97 61 24

brasserieparc@orange.fr

La Brasserie Du Parc la_brasserie_du_parc

VIANDES

NOIX DE BASSE-CÔTE DE BŒUF – Beurre Maître d'Hôtel, frites, salade 21,90€

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE – Linguine, sauce napolitaine 20,50€

BAVETTE GRILLÉE Frites, salade, sauce au choix 16,90€

STEAK HACHÉ FRAIS Façon boucher 13,90€ ou À CHEVAL 15,90€
servi avec frites et salade

SAUCES AU CHOIX: Napolitaine, Poivre, Fromagère

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 7,90€

THÉ GOURMAND 7,90€

CLAFOUTIS DU MOMENT 6,90€

LE FONDANT CHOCOLAT – Servi sur Crème Anglaise 6,90€

CREME BRULÉE 6,90€

FROMAGE BLANC et son coulis 4,90€

SALADE DE FRUITS DE SAISON 6,90€

GLACES 2 boules 4,90€ 3 boules 6,90€
Supplément chantilly 1,00€

PARFUMS GLACES : Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Caramel Beurre Salé

PARFUMS SORBETS : Citron, Poire, Framboise, Cassis

Anniversaire, Mariage, Soirée Dansante, Cocktail,
Traiteur chez vous ?

N'hésitez pas, demandez-nous!



BOISSONS

LES VINS ROUGES 75CL

CHÂTEAU DE L'ESCARELLE CÔT. VAROIS EN PROVENCE, 29€

CHÂTEAU SAINT HILAIRE CÔT. D'AIX EN PROVENCE 27€

LES VINS BLANCS 75CL

CHÂTEAU DE L'ESCARELLE CÔT. VAROIS EN PROVENCE 29€

CHÂTEAU SAINT HILAIRE CÔT. D'AIX EN PROVENCE 27€

XVIII SAINT-LUC (moelleux) CÔTES DE GASCOGNE 26€

LES VINS ROSÉS 75CL

CHÂTEAU DE L'ESCARELLE CÔT. VAROIS EN PROVENCE 28€

CHÂTEAU LACOSTE CÔT. D'AIX-EN-PROVENCE, 33€
« Rosé d'une Nuit »

CHAMPAGNE Bouteille 65€
Coupette 10€

PICHET DE VIN 25cl 4,90€, 50cl 8,90€

VERRE DE VIN Rouge, Rosé ou Blanc 15cl 4€
XVIII SAINT-LUC (moelleux) 12cl 6€

EAUX Evian, San Pellegrino 50cl 3,90€, 100cl 5€

OREZZA 100cl 7,90€

CAFÉ 2€

CRÈME, CHOCOLAT, THE 3,50€

SODAS / SOFTS 3,90€

JUS DE FRUITS 4,20€

BIERES PRESSIONS: Heineken 4,20€
Affligem 4,50€

HOEGAARDEN (bière blanche) 5€

DESPERADOS 5,20€

SPRITZ APEROL 9€

PASTIS, RICARD 3,50€

KIR, BABY 5€

WHISKY 7,50€
avec supplément soft + 3€

APÉRITIFS, Martini, Porto, Muscat 6€

DIGESTIFS, Cognac, Get 27, Poire, Limoncello, 7,50€

= VÉGÉTARIEN