



NOS APERITIFS

Champagne à la coupe 12 cl	9.50€
Kir royal 12 cl	10.50€
Kir vin blanc 12 cl (cassis, mure, pêche, violette)	4.50€
Ricard 4cl	4.50€
Porto rouge 4cl	4.50€
Martini rouge ou blanc 4cl	4.50€
Suze 4cl	4.50€
Vodka 4cl	6.50€
Muscato de Rivesaltes 4cl	4.50€
Pommeau de Normandie 4cl	4.50€

A PARTAGER

Friture de poisson	6.00€
Tartare de tomates et crevettes	8.00€
Rillettes de poisson	8.00€
Gyoza au poulet et légumes	7.00€

CARTE DES VINS

VIN BLANC

	75cl	37,5cl
BORDEAUX		
Entre deux mers Château la Galante	15.00€	10.00€
Château de Respide Graves	27.00€	-
MACON		
Chardonnay Terra Occitana IGP	19.00€	-
GASCOGNE		
Côtes de Gascogne Horgelus IGP	15.00€	-
Côtes de Gascogne Horgelus Bal des Papillons IGP (Liquoreux)	19.00€	-
LOIRE		
Touraine Sauvignon Les Bremaillies	19.00€	-
Menetou Salon Domaine de Loye	34.00€	25.00€
Pouilly Fumé Château Favray	39.00€	26.00€
Quincy Domaine de la Chaise	29.00€	-
Sancerre Domaine de Lachezatte	35.00€	20.00€
Muscadet sur Lie domaine Fontenelles	14.00€	-
BOURGOGNE		
Petit Chablis Vibrant	40.00€	-
Saint Véran Château de la Balmondrière	54.00€	-
Macon Village Les Florières	25.00€	17.00€
Château de Santenay Clos de la Chaise Dieu Hautes cotes de Beaune	46.00€	-
RHÔNE		
Crozes Hermitages Domaine Remizière	49.00€	-
Côtes du Rhône Village Domaine Camp Reves	34.00€	-
ALSACE		
Sylvaner	22.00€	-
Riesling	25.00€	-

NOS COCKTAILS

Avec alcool 9.00€

Cocktail du Parc prosecco, purée framboise, eau gazeuse, citron
Mojito rhum blanc, sirop canne, citron vert, limonade, feuilles menthe
Piña colada crème coco, rhum blanc, jus ananas
Cuba libre rhum blanc, coca-cola, rondelle citron
Le Crépuscule gin, jus ananas, liqueur poire, sirop orgeat, sirop grenadine

Le kiwizz

gin, sirop kiwi, perrier, citron

Spritz pêche

crème pêche, prosecco, limonade, Moscato d'Asti

Sans alcool 7.00€

Virgin Mojito sirop canne, citron vert, limonade, feuilles menthe
Virgin Pina colada crème coco, jus ananas, citron
Le king-kong jus pomme, limonade, sirop glasco

NOS DIGESTIFS 4cl

Calvados	8.00€
Cognac	8.00€
Armagnac	8.00€
Grand marnier	8.00€
Get 27 ou 31	6.00€
Baileys	8.00€
Bénédictine	6.00€
Poire	6.00€

NOS GINS 4cl

Gordon's	6.00€
Tanqueray	9.00€

NOS RHUMS 4cl

Bacardi carta blanca	6.50€
Bacardi ambré	6.50€
Havana club 7ans	8.00€
Rhum arrangé parfum mangue - fraise - basilic	7.50€

NOS WHISKIES 4cl

Clan Campbell	6.00€
Haig Clubman	8.00€
Nikka from the barrel	9.00€

NOS BIERES

Bouteille	33cl
Desperados	4.90€
1664	4.00€
De sutter alitum	5.50€
De sutter vipera	5.50€
Heineken sans alcool	4.50€

En pression

	25cl	50cl
Heineken	3.60€	7.00€
Affligem blonde	4.50€	8.50€
Bière sirop	4.00€	7.50€

NOS CIDRES

	33cl	75cl
Cidre brut Père Tranquille	6.50€	10.00€
Cidre doux Père Tranquille	6.50€	10.00€

NOS EAUX

	50cl	1l
Evian	3.60€	4.50€
San pellegrino	3.80€	4.80€

BOISSONS FRAICHES

Sirap à l'eau 25cl	2.50€
menthe - grenadine - fraise - orgeat - citron - pêche - cassis - violette	
Limonade 25cl	2.50€
Diabolo 25cl	2.90€
Perrier 33cl	3.90€
Coca cola 33cl	3.90€
Coca cola zéro 33cl	3.90€
Orangina 25cl	3.70€
Schweppes tonic 25cl	3.90€
Schweppes agrumes 25cl	3.90€
Fuzetea pêche 25cl	3.70€
Jus de fruits RAUCH 25cl	3.50€
orange - tomate - ananas - abricot - pomme - pêche	

BOISSONS CHAUDES

Café ou déca	2.20€
Café crème	3.50€
Sélection de thés ou infusions	3.50€
Double café	3.80€
Capuccino	4.20€
Chocolat chaud	3.80€
Chocolat viennois	4.50€



VIN ROUGE

	75cl	37,5cl
BEAUJOLAIS		
Jean Gamay Noir VDF	23.00€	-
Brouilly les Thibaults	33.00€	25.00€
Saint Amour Clos des Billard (Vielle Vigne)	44.00€	25.00€
LANGUEDOC		
Arrogant Frog Syrah Grenache VDP	18.00€	-
ROUSSILLON		
La Canaille château de Corneilla AOP	21.00€	-
La Clape Vielle Vigne Domaine Pech Cabanel AOP	23.00€	-
RHÔNE		
Côtes du Rhône « Le Vautour Moine » (sans sulfites)	22.00€	-
Beaume de venise Domaine des Garances	32.00€	-
Crozes Hermitage Domaine Remizières	46.00€	-
Saint Joseph les Fagottes	46.00€	25.00€
Côtes du Rhone Château Gigognan	28.00€	-
LOIRE		
St Nicolas de Bourgueil Domaine Olivier	22.00€	13.00€
Menetout Salon Domaine de Loye	35.00€	22.00€
Sancerre Domaine de Lachezatte	35.00€	20.00€
Chinon Les Galets	31.00€	19.00€
BOURGOGNE		
Mercrey Le Bois de Lallier Château de Santenay	55.00€	-
Haut Côtes de Beaune Domaine Nuiton Beaunoy	40.00€	-
BORDEAUX		
Puisseguin Saint Emilion Château Bayens	27.00€	16.00€
Château Lamothe Cissac Haut Médoc	38.00€	-
Château la croix Bellevue Lalande de Pomerol	49.00€	-
Château haut Cluzeau 1er Côtes de Blaye	28.00€	-
Château Corbin Montagne Saint Emilion	35.00€	-

VIN ROSE

	75cl	37,5cl
GASCOGNE		
IGP Côtes de Gascogne Horgelus	15.00€	-
SUD EST		
Costières de Nimes Château Saint Benezet	16.00€	-
Côtes de Provence Domaine Grandpré	27.00€	18.00€
Côtes de Provence La Vie en Rose Château Roubine	38.00€	-
Bandol Domaine de Font -Vive	35.00€	-
RHÔNE		
Côtes de Ventou L'Estive	15.00€	-
Côtes du Rhône La Grange des Filles	24.00€	-
ROUSSILLON		
Côtes du Roussillon Gris-Gris	21.00€	-
LOIRE		
Sancerre Domaine de Lachezatte	35.00€	20.00€
ALSACE		
Pinot noir	28.00€	-
Vin au verre (15cl) Sélection vins blancs, rouges, rosés		4.90€

CHAMPAGNES

	37,5cl	75cl
Paul Romain brut	-	45.00€
Nicolas Feuillatte brut réserve exclusive	-	60.00€
Moët et Chandon impérial	-	80.00€
Mum cordon rouge	-	70.00€
Milly brut grand cru	40.00€	60.00€
Milly brut grand cru millésime 2013	-	80.00€



Johann Morin

ENTREES FROIDES

Foie gras de canard maison, confiture oignons	19.00€
Saumon fumé par nos soins, crème aneth	16.00€
Mousseline de poisson maison	6.50€
Tartare de saumon à l'huile parfumée	12.00€
Œufs mayonnaise et macédoine légumes maison	6.50€
Rillettes de poisson avec ses toasts	10.00€
Filets de hareng et pommes de terre tièdes façon du chef	6.50€

ENTREES CHAUDES

Vol au vent du chef (veau, volaille, jambon)	10.00€
Escargots aux champignons et sa crème d'ail	12.00€
Œuf mollet, crème chorizo et légumes du soleil	9.00€
Croustade de la mer	10.00€
Noix de Saint Jacques snackées, crémeux champignons et poireaux	15.00€

PLAT VEGETARIEN

Risotto aux légumes du soleil, oignons confits et champignons	17.00€
---	--------

Au cours des services, certains produits peuvent venir à manquer, veuillez nous en excuser

FRUITS DE MER

NOS ASSIETTES

Assiette de l'écailler (entrée pour 1 personne)	12.00€
<i>bulots, bigorneaux, crevettes grises, 2 crevettes roses et 2 huitres</i>	
Assiette du pêcheur (tout cuit)	24.00€
<i>bulots, bigorneaux, crevettes grises, 6 crevettes roses et 3 langoustines</i>	
Assiette du Parc	30.00€
<i>bulots, bigorneaux, crevettes grises, 6 crevettes roses, 3 langoustines et 5 huitres</i>	
Supplément demi-tourteau cuit	7.00€

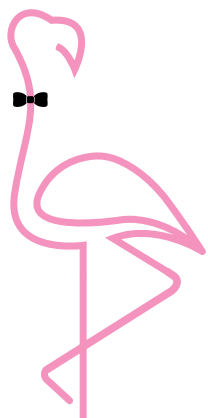
MENU ENFANTS

Jusqu'à 12 ans 10.00€

Un verre de coca-cola ou jus de fruits ou sirop à l'eau
Tagliatelles au saumon ou Fish and chips, purée ou Steak haché, frites
Une Boule de glace ou Ile flottante ou moelleux chocolat



Cuisine traditionnelle
Fruits de mer
Brunch



FORMULE DEJEUNER

Servie le midi du mercredi au vendredi, hors jours fériés, selon disponibilité



A choisir sur l'ardoise

Plat du jour	12.00€
Entrée + plat ou plat + dessert	15.00€
Entrée + plat + dessert	19.90€

NOS POISSONS

Pavé de saumon, crème de poivrons et tagliatelles fraîches	17.00€
Dos de cabillaud au curry et écrasé de pommes de terre	17.00€
Ravioles de truffe aux saint jacques	20.00€
Filet de dorade royale, risotto et oignons confits	17.00€
Filet de bar, fenouil braisé et purée brocolis	20.00€
Choucroute de la mer	20.00€
Haddock, pomme de terre et choux fleur crème de ciboulette	20.00€
Coquillettes au chorizo et poulpe	17.00€

NOS MOULES FRITES

Moules marinières	13.90€
Moules à la crème	14.90€
Moules au curry	14.90€

NOS VIANDES

Pièce du boucher sauce échalote et frites	22.50€
Filet de volaille sauce normande et tagliatelles	15.50€
Paleron de veau confit, gratin dauphinois et tomate provençale	20.00€
Andouillette royale sauce moutarde, frites	13.90€
Joues de bœuf confites, écrasé de pommes de terre	20.00€

NOS COQUILLAGES ET CRUSTACES

Bigorneaux	12.00€
Bulots	12.00€
Crevettes grises	10.00€
Les 6 crevettes de Madagascar Label rouge	14.00€
Les 10 crevettes roses Equateur	7.90€
Les 6 langoustines	18.00€

LES HUITRES

SAINT VAAST LA HOUGUE N°3

Par 6	Par 9	Par 12
12.00€	17.00€	22.00€

DESSERTS

Méli-mélo 3 fromages et salade	8.00€
Moelleux au chocolat	8.00€
Crème brûlée	8.00€
Ile flottante	6.00€
Tarte fine aux pommes	7.00€
Profiteroles au chocolat	9.00€
Baba au rhum	7.00€
Tiramisu	8.00€
Pana cotta	8.00€
Café gourmand	9.00€

SUPPLÉMENT

Supplément sauce	1.50€
<i>Moutarde, poivre, crème chorizo</i>	
Supplément garniture	3.00€
<i>(frites, écrasé pommes de terre, pâtes, risotto)</i>	

COUPES GLACEES

Dame blanche	7.00€	
<i>glace vanille, chocolat et chantilly</i>		
Pêche melba	7.00€	
<i>glace vanille, pêche fruit, coulis et chantilly</i>		
Café liégeois	7.00€	
<i>glace café, coulis de café et chantilly</i>		
Chocolat liégeois	7.00€	
<i>glace chocolat, coulis de chocolat et chantilly</i>		
Caramel liégeois	7.00€	
<i>glace caramel, coulis de caramel et chantilly</i>		
Crème glacée		
<i>caramel, chocolat, vanille, café et pistache</i>		
Sorbets		
<i>fraise, framboise, passion, citron</i>		
1 boule	2 boules	3 boules
3.00€	5.00€	7.00€
Supplément chantilly	1.00€	