

# Brasserie du PARC

Johann Morin

## NOS ENTRÉES

Foie gras de canard maison, confiture d'oignons	17.00€
Saumon fumé par nos soins, crème d'aneth	15.00€
Salade de gésiers	7.00€
Terrine de poisson maison	6.50€
Vol au vent du chef (veau, volaille, jambon)	11.00€
Tartare de saumon à l'huile parfumée	12.00€
Rillettes de poisson avec ses toasts	9.00€
Escargots aux champignons et sa crème d'ail	12.00€
Œuf mollet, crème chorizo et légumes du soleil	9.00€
Noix de Saint-Jacques poêlées, crèmeux champignons et poireaux	15.00€
Les 10 crevettes roses Equateur	8.00€

## NOS POISSONS

Saumon, crème citronnée et tagliatelles fraîches	18.00€
Filet de dorade royale, risotto et oignons confits	18.00€
Filet de bar, petits légumes poêlés et écrasé pommes de terre	20.00€
Choucroute de la mer	20.00€
Coquillettes au chorizo et poulpe	17.00€
Cabillaud au coulis de homard	15.50€
Ravioles de Truffe aux Saint Jacques	20.00€

## NOS VIANDES

Pièce du boucher, sauce béarnaise et frites fraîches	23.50€
Filet de poulet sauce normande et tagliatelles	15.50€
Paleron de veau confit, gratin dauphinois et tomate provençale	20.00€
Andouillette sauce moutarde, frites fraîches	13.90€
Joues de boeuf confites, écrasé de pommes de terre	20.00€

## DESSERTS

Méli-mélo 3 fromages et salade	8.00€
Moelleux au chocolat	8.00€
Crème brûlée	8.00€
Brioche pain perdu glace caramel	8.00€
Île flottante	6.00€
Profiterole au chocolat 1 chou	6.00€
Profiteroles au chocolat 2 choux	9.00€
Baba au rhum	7.00€
Tiramisu	8.00€
Café gourmand	9.50€
Tarte du moment	7.00€

## 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€

## MENU ENFANTS

Jusqu'à 12 ans **10.00€**

1 verre de Coca-Cola ou jus de fruits ou sirop à l'eau

Tagliatelles au saumon ou Fish and chips, croustillant de poulet ou Steak haché, frites

Une Boule de glace ou Ile flottante ou moelleux chocolat

## NOS ASSIETTES

(disponibles à partir du vendredi ou sur commande)

### ASSIETTE DE L'ÉCAILLER (1 pers)

bulots, bigorneaux, crevettes grises, 2 crevettes roses et 2 huîtres **12.00€**

### ASSIETTE DU PÊCHEUR (tout cuit)

bulots, bigorneaux, crevettes grises, 6 crevettes roses et 3 langoustines **24.00€**

### ASSIETTE DU PARC

bulots, bigorneaux, crevettes grises, 6 crevettes roses, 3 langoustines et 5 huîtres **32.00€**

## LES HUITRES

### SAINT VAAST LA HOUGUE N°3

Par 6	Par 9	Par 12
<b>12.00€</b>	<b>17.00€</b>	<b>22.00€</b>

## NOS MOULES - FRITES

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

## NOS PLATS VÉGÉTARIENS

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.

Supplément sauce (moutarde, crème chorizo, échalote) **1.50€**

Supplément garniture (frites, écrasé pomme de terre, pâtes, risotto) **3.00€**  
Extras (chips, crushed potatoes, pasta, risotto)

## COUPES GLACÉES

Dame blanche : glace vanille, chocolat et chantilly	7.00€	
Café liégeois : glace café, coulis de café et chantilly	7.00€	
Chocolat liégeois : glace chocolat, coulis de chocolat et chantilly	7.00€	
Caramel liégeois : glace caramel, coulis de caramel et chantilly	7.00€	
Pêche melba : glace vanille, pêche fruit, coulis et chantilly	8.00€	
Pistachio : glace pistache, chantilly, chocolat chaud	8.00€	
Parfums crème glacée : caramel, chocolat, vanille, café et pistache		
Parfums sorbets : fraise, framboise, passion, citron		
1 boule	2 boules	3 boules
<b>3.00€</b>	<b>5.00€</b>	<b>7.00€</b>
Supplément chantilly		<b>1.00€</b>

# CARTE DES BOISSONS

## NOS APERITIFS

Champagne à la coupe 12 cl	9.50€
Kir royal 12 cl	10.50€
Kir vin blanc 12 cl	4.50€
(cassis, mure, pêche, violette)	
Ricard (4cl)	4.50€
Porto rouge (4cl)	4.50€
Martini rouge ou blanc(4cl)	4.50€
Suze (4cl)	4.50€
Vodka (4cl)	6.50€
Muscadet de Rivesaltes (4cl)	4.50€
Pommeau de Normandie (4cl)	4.50€
Américano maison	9.00€

## 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€

Cuisine traditionnelle  
Fruits de mer  
Brunch

## NOS COCKTAILS

<b>Avec alcool</b>	9.00€
<b>Cocktail du Parc</b> <i>prosecco, purée framboise, eau gazeuse, citron</i>	
<b>Mojito</b> <i>rhum de Guadeloupe, sucre, citron vert, eau gazeuse, feuille menthe</i>	
<b>Piña colada</b> <i>rhum de Guadeloupe, jus ananas, crème, parfum coco</i>	
<b>Bikini</b> <i>rhum de Guadeloupe, jus ananas, parfum pastèque, banane, framboise, téquila, gin et citron</i>	
<b>Sixteen</b> <i>rhum de Guadeloupe, jus ananas, parfum goyave, pitaya, menthe, citron</i>	
<b>Sex on the beach</b> <i>vodka française, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruits (passion, papaye, pêche, melon)</i>	

## Sans alcool

<b>Virgin Mojito</b> <i>sirop canne, citron vert, eau gazeuse, feuille menthe, saveur rhum</i>	7.00€
<b>Virgin Pina colada</b> <i>jus ananas, crème, parfum coco</i>	
<b>Paradise</b> <i>jus ananas, cascade saveurs fraise, framboise, pêche blanche)</i>	
<b>Jungle green</b> <i>jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et orange</i>	
<b>Purple</b> <i>fusion pétillante à base de framboise, fraise, citron, violette, myrtille et mûres</i>	

## NOS WHISKIES 4cl

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

## NOS BOISSONS FRAÎCHES

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

## NOS GINS 4cl

Gordon's	6.00€
Tanqueray	9.00€

## NOS RHUMS 4cl

Baccardi carta blanca	6.50€
Baccardi ambré	6.50€
Havana club 7 ans	8.00€
Rhum arrangé <i>parfum mangue</i>	7.50€

## NOS BIÈRES

<b>Bouteille</b>	33cl	
Desperados		4.90€
1664 (25cl)		3.80€
De SUTTER ALITUM		5.50€
De SUTTER VIPERA IPA		5.50€
Heineken sans alcool		4.50€

<b>En pression</b>	25cl	50cl
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	-	10.00€

## NOS EAUX

	50cl	1L
Evian	3.60€	4.50€
San Pellegrino	3.80€	4.80€

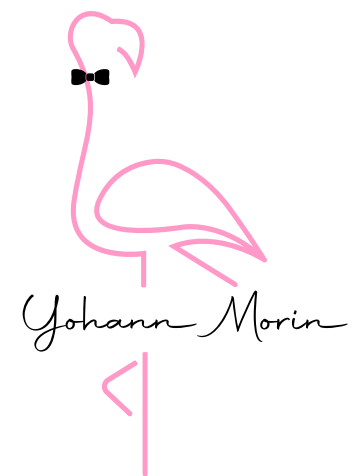
## BOISSONS CHAUDES

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

## À PARTAGER

Friture de poisson	8.00€
Rillettes de poisson	9.00€
Gyozas au poulet et légumes	7.00€

# Brasserie du PARC



## CARTE DES VINS

### NOS VINS BLANC

	75cl	37,5cl
Chardonnay Terra Occitana IGP	19.00€	-
<b>BORDEAUX</b>		
Entre deux mers Château la Galante	15.00€	10.00€
<b>GASCOGNE</b>		
Côtes de Gascogne Horgelus IGP	15.00€	-
Côtes de Gascogne Horgelus Bal des Papillons IGP (Liquoreux)	19.00€	-
<b>LOIRE</b>		
Touraine Sauvignon Château Vallagon	19.00€	-
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€	-
<b>BOURGOGNE</b>		
Petit Chablis Vibrant	40.00€	-
Saint Véran Château de la Balmondrière	54.00€	-
Macon Village Les Florières	25.00€	17.00€
<b>ALSACE</b>		
Sylvaner	22.00€	-
Riesling	25.00€	-

### NOS VINS ROUGE

	75cl	37,5cl
<b>BEAUJOLAIS</b>		
Jean Gamay Noir VDF	23.00€	-
Brouilly les Thibaults	33.00€	25.00€
Saint Amour Clos des Billard (Vielle Vigne)	44.00€	25.00€
<b>LANGUEDOC</b>		
Arrogant Frog Syrah Grenache VDP	18.00€	-
<b>ROUSSILLON</b>		
La Canaille château de Corneilla AOP	21.00€	-
<b>RHÔNE</b>		
Côtes du Rhône « Le Vautour Moine » (sans sulfites)	22.00€	-
Saint Joseph les Fagottes	46.00€	25.00€
Côtes du Rhone Château Gigognan	28.00€	-
<b>LOIRE</b>		
St Nicolas de Bourgueil Domaine Olivier	22.00€	13.00€
Sancerre Domaine de Lachezatte	35.00€	20.00€
Chinon Les Galets	31.00€	19.00€
<b>BOURGOGNE</b>		
Haut Côtes de Beaune Domaine Nuiton Beaunoy	40.00€	-
<b>BORDEAUX</b>		
Puisseguin Saint Emilion Château Bayens	27.00€	16.00€
Château haut Cluzeau 1er Côtes de Blaye	28.00€	-
<b>ALSACE</b>		
Pinot noir	28.00€	-

### NOS VINS ROSE

	75cl	37,5cl
<b>GASCOGNE</b>		
IGP Côtes de Gascogne Horgelus	15.00€	-
<b>SUD EST</b>		
Costières de Nimes Château Saint Benezet	16.00€	-
Côtes de Provence Domaine Grandpré	27.00€	18.00€
<b>RHÔNE</b>		
Côtes de Ventoux L'Estive	15.00€	-
<b>ROUSSILLON</b>		
Côtes du Roussillon Gris-Gris	21.00€	-
Vin au verre (15cl)	4.90€	
Sélection vins blancs, rouges, rosés		

## NOS CHAMPAGNES

	12cl	75cl	37,5cl
Coupe de champagne	9.50€		
Paul Romain brut		45.00€	-
Nicolas Feuillatte brut réserve exclusive		60.00€	-
Moët et Chandon impérial ice		95.00€	-
Mum cordon rouge		70.00€	-
Mailly brut grand cru		60.00€	40.00€
Mailly brut grand cru millésime 2013		80.00€	-
Paul Romain Blanc de Blanc		54.00€	-