



PAR JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE

Tous les jours de 12h00 à 23h00

Every day from 12:00pm to 10:30pm

LES ENTRÉES

Saumon fumé d'Ecosse, blini & crème Philadelphia <i>Smoked salmon from Scotland, blini & Philadelphia cream</i>	22€
Planche de charcuterie artisanale <i>Cold cuts selection</i>	25€
Chair de tourteau, voile de fleurs, tomates cerises, sauce Cardinal légèrement épicée <i>Crab meat, flowers veil, cherry tomatoes, Cardinal sauce lightly spiced</i>	39€
Œuf parfait & morilles des pins, émulsion au vin jaune <i>Soft boiled egg & pine morels, yellow wine emulsion</i>	27€
Carpaccio de bar à l'huile d'olive extra vierge & citron caviar <i>Sea bass carpaccio with extra virgin olive oil & caviar lemon</i>	36€
Burrata, poireaux grillés, noisettes & truffes de la Saint-Jean <i>Burrata, grilled leeks, hazelnuts & Saint-Jean truffle</i>	28€

LES PÂTES

Penne artisanales, tomates cerises & basilic <i>Traditionnally made penne, cherry tomatoes & basil</i>	28€
Spaghetti, «Cacio & Pepe», poivre noir & Pecorino <i>Spaghetti, 'Cacio & Pepe' black pepper & Pecorino cheese</i>	28€

LA MER

Noix de Saint-Jacques rôties en coque au beurre d'algues, risotto aux zestes de citron <i>Roasted scallops in the shell with seaweed butter, risotto with lemon zests</i>	38€
Fricassée de homard, «feijoada», cecina & beurre de sauge <i>Lobster fricassee, 'feijoada', cecina & sage butter</i>	38€
Fish & Chips à ma façon, mayonnaise du corsaire <i>Fish & chips by my way</i>	30€

LA TERRE

Pintade fermière de chez Pierre Duplantier, kaki, carottes fanes & jus bigarade <i>Free-range guinea fowl from Pierre Duplantier with bay tree, khaki, carrots & bigarade sauce</i>	49€
Filet de boeuf Simmental aux trois poivres, frites «qui croustillent» <i>Beef fillet, three peppers sauce, crispy French fries</i>	59€
Tartare de bœuf au couteau dans le filet, accompagné de frites ou d'une salade verte <i>Beef tartare cut from the prime fillet, served with French fries or a green salad</i>	39€
Escalope de veau à la milanaise, beurre noisette aux câpres & pomme purée <i>Milanese style veal escalope, nut-brown butter with capers & mashed potatoes</i>	42€

GARNITURES

Riz basmati, frites, pomme purée, salade verte, légumes vapeur <i>Basmati rice, French fries, mashed potatoes, green salad, steamed vegetables</i>	6€
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

LES SALADES DU PARK

Caesar salade au poulet & bacon / Caesar salade au homard	34€ / 65€
<i>Chicken & bacon Caesar salad / Lobster Caesar salad</i>	
Galette de pois chiches aux herbes, légumes croquants & sauce tzatziki	29€
<i>Chickpeas & herbs falafel, crispy vegetables & tzatziki sauce</i>	
Jeunes pousses d'épinards, céréales, avocat & gambas rôties au thym	36€
<i>Baby spinach leaves, cereal, avocado & roasted king prawns with thyme</i>	

LES SANDWICHS

Club Sandwich au poulet ou au saumon fumé, pain de mie de chez Frédéric Lalos (MOF)	34€ / 38€
<i>Chicken or salmon Club Sandwich, with Frédéric Lalos' bread (MOF)</i>	
Hamburger ou Cheeseburger, frites «qui croustillent»	38€
<i>Hamburger or Cheeseburger, crispy French fries</i>	
Croque-Monsieur au Comté & jambon blanc fumé	32€
<i>Comté cheese & smoked cooked ham 'Croque Monsieur'</i>	

LES DESSERTS

Le chariot de desserts de Jimmy Mornet	17€
<i>Desserts by Jimmy Mornet</i>	
Assiette de fruits frais de saison	25€
<i>Fresh in-season fruits plate</i>	
Assortiment de glaces & sorbets de chez Emmanuel Ryon, avec langues de chat	15€
<i>Selection of ice creams & sorbets from Emmanuel Ryon, with langues de chat</i>	
Assiette de fromage de chez Anthès	17€
<i>Cheeses selection from Anthès</i>	

SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR
NOTRE CARTE DES BOISSONS
SCAN TO DISCOVER
OUR DRINKS MENU



SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR
NOTRE CARTE DES VINS
SCAN TO DISCOVER
OUR WINE LIST



CHAMPAGNE BRUT

Philipponnat Grand Blanc 2009	30€
Bollinger Spéciale Cuvée	28€

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ

Billecart Salmon Rosé	32€
Veuve Cliquot Vintage Rosé 2008	32€

VINS BLANCS

Sancerre - Le Grand Chemarin - Pascal Jolivet, 2017	20€
Meursault - Narvaux - Vincent Girardin, 2015	32€
Chablis - Village - Billaud Simon, 2018	18€
Condrieu - Chanson - Stéphane Montez, 2017	26€
Bandol - Domaine Tempier, 2018	20€

VINS ROUGES

Fronsac - Château Les Trois Croix, 2015	18€
Pauillac - Pauillac de Château Latour, 2014	35€
Volnay - Vieilles Vignes - Vincent Girardin, 2014	28€
Mercurey 1er Cru Clos du Roi Monopole - Faiveley, 2017	22€
Vaqueyras - Vieilles Vignes - Tardieu Laurent, 2017	18€

VINS ROSÉS

Côtes de Provence - Whispering Angel, 2018	16€
Côtes de Provence - Château Barbeyrolles, 2019	16€