



## PAR JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE

Tous les jours de 12h30 à 22h30

Every day from 12:30PM to 10:30PM

### LES ENTRÉES

<i>Gratinée d'oignons doux des Cévennes</i>	24€
French Onion soup	
<i>Planche de charcuterie artisanale</i>	25€
Cold cuts selection	
<i>Chair de tourteau, voile de fleurs, tomates cerises, sauce Cardinal légèrement épicée</i>	39€
Crab meat, flowers veil, cherry tomatoes, Cardinal sauce lightly spiced	
<i>Œuf parfait &amp; lard paysan, girolles, émulsion d'oignons doux</i>	27€
Soft boiled egg & bacon, chanterelles & sweet onion emulsion	
<i>Carpaccio de bar à l'huile d'olive «Olio Novaro» &amp; citron caviar</i>	36€
Sea bass carpaccio with 'Olio Novaro' olive oil & caviar lemon	
<i>Burrata, tomate ananas, condiment câpres, amandes et olives vertes</i>	28€
Burrata, tomato, capers, almonds & green olives	

### LES PÂTES

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

### LA MER

<i>Loup grillé, pignons de pin, citron confit &amp; légumes de nos jardins</i>	58€
Grilled bass, pine nuts, preserved lemon & vegetables from our garden	
<i>Fish &amp; Chips à ma façon, mayonnaise du corsaire</i>	30€
Fish & chips by my way	
<i>Fricassée de homard, «feijoada», girolles et beurre de sauge</i>	38€
Lobster fricassee, 'feijoada', chanterelles and sage butter	

### LA TERRE

<i>Volaille fermière farcie sous la peau, rôtie au beurre de verveine, brocoletti et oignons nouveaux / Free-range poultry stuffed with verbena butter, brocoletti and grilled onions</i>	49€
<i>Filet de boeuf Simmental aux trois poivres, frites «qui croustillent»</i>	59€
Beef fillet, three peppers sauce, crispy French fries	
<i>Tartare de bœuf au couteau dans le filet</i>	39€
Beef tartare cut from the prime fillet	
<i>Escalope de veau à la milanaise, beurre noisette aux câpres</i>	42€
Milanese style veal escalope, nut-brown butter with capers & mashed potatoes	

### GARNITURES

<i>Haricots verts en persillade, Riz basmati, Frites, Pomme purée, Pousses d'épinards</i>	6€
French beans, Basmati rice, French fries, Mashed potatoes, Baby spinach leaves	

## LES SALADES DU PARK

<i>Caesar salade au poulet &amp; bacon / Caesar salade au homard</i>	34€ / 65€
Chicken & bacon Caesar salad / Lobster Caesar salad	
<i>Galette de pois chiches aux herbes, légumes croquants &amp; sauce tzatziki</i>	29€
Chickpeas & herbs falafel, crispy vegetables & tzatziki sauce	
<i>Jeunes pousses d'épinards, céréales, avocat &amp; gambas rôties au thym</i>	36€
Baby spinach leaves, cereal, avocado & roasted king prawns with thyme	
<i>Cœur de laitue au vieux parmesan Reggiano à l'huile d'olive Olio Novaro</i>	18€
Heart of lettuce, aged Parmigiano Reggiano, Olio Novaro olive oil	

## LES SANDWICHES

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

## LES DESSERTS

<i>Le chariot de desserts de Jimmy Mornet</i>	17€
Desserts by Jimmy Mornet	
<i>Assortiment de glaces &amp; sorbets avec langues de chat</i>	15€
Selection of ice creams & sorbets with langues de chat	
<i>Assiette de fromage par Anthes</i>	17€
Cheeses selection by Anthes	

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, 2016	20€
Meursault - Narvaux - Vincent Girardin, 2015	32€
Pouilly-Fuissé - Tête de Cuvée - Château de Fuissé, 2017	18€
Condrieu - Chanson - Stéphane Montez, 2016	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€
Vacqueyras - Vieilles Vignes - Tardieu Laurent, 2017	18€

### VINS ROSÉS

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