



## PAR JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE

Tous les jours de 12h00 à 23h00

*Every day from 12:00pm to 11:00pm*

## LES ENTRÉES

Salade de haricots verts & ricotta, estragon, râpée de truffe de la Saint-Jean <i>Green beans &amp; ricotta salad, tarragon, white truffle</i>	32€
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€
“Crudo” de Thon Rouge de Méditerranée <i>Red Tuna ‘Crudo’ from the Mediterranean sea</i>	32€
Carpaccio de bar à l’huile d’olive extra vierge & citron caviar <i>Sea bass carpaccio with extra virgin olive oil &amp; caviar lemon</i>	36€
Burrata, tomates San Marzano, condiment amandes et olives vertes, câpres <i>Burrata, San Marzano tomatoes, almonds condiment &amp; green olives, capers</i>	25€

## LES PÂTES

Penne artisanales, tomates San Marzano & basilic <i>Traditionnally made penne, San Marzano tomatoes &amp; basil</i>	26€
‘Linguine alle Vongole’, ail & persil <i>‘Linguine alle Vongole’, garlic &amp; parsley</i>	32€

## LA MER

Filet de bar, sauce tonato & tomates confites, encornets à la plancha <i>Sea bass fillet, tonnato sauce &amp; preserved tomatoes, grilled squids</i>	48€
Lieu jaune de ligne et moules de Bouchot, bouillon mousseux de crabe vert parfumé au safran & zestes d’orange <i>Pollock &amp; mussels from Bouchot, sparkling stock of green crab perfumed with saffron &amp; orange zests</i>	52€
Fish & Chips à ma façon, mayonnaise du corsaire <i>Fish &amp; chips my way</i>	34€

## LA TERRE

Volaille rôtie au romarin, crème de parmesan & légumes de nos jardins <i>Roasted poultry with rosemary, parmesan cheese cream &amp; vegetables from our gardens</i>	42€
Filet de boeuf Simmental poêlé, concassée de tomates à la marjolaine, chips de vitelotte, jus au marsala <i>Fried Simmental beef fillet, crushed tomatoes with marjoram, potatoes crisps, Marsala gravy</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, pomme purée «Belle de Fontenay» <i>Milanese style veal escalope, mashed potatoes</i>	45€

## 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	34€
<i>Chicken &amp; bacon Caesar salad</i>	
Jeunes pousses d'épinards, céréales, avocat & gambas rôties au thym	36€
<i>Baby spinach leaves, cereal, avocado &amp; roasted king prawns with thyme</i>	

## LES PIZZAS

Pizza Margherita: basilic, tomates & mozzarella	21€
<i>Margherita pizza: basil, tomatoes &amp; mozzarella</i>	
Pizza napolitaine: anchois, câpres, tomates, mozzarella & olives	23€
<i>Napoletana pizza: anchovies, capers, tomatoes, mozzarella &amp; olives</i>	
Pizza à la truffe: artichauts, roquette, mozzarella & truffe Tuber Aestivum	28€
<i>Truffle pizza: artichokes, rocket salad, mozzarella &amp; Tuber Aestivum truffle</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>	

## LES DESSERTS

Sélection de desserts de Jimmy Mornet	17€
<i>Desserts by Jimmy Mornet</i>	
Assiette de fruits frais de saison	25€
<i>Seasonal fresh fruit platter</i>	
Crème glacée pistache de Sicile & éclats de pistache avec langues de chat	15€
<i>Pistachio ice cream from Sicilia &amp; slivers of pistachio with langues de chat</i>	
Assiette de fromage de chez Anthès	17€
<i>Cheeses selection from Anthès</i>	
Café gourmand	20€
<i>Coffee served with a dessert selection</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 2011	30€
Moët et Chandon Vintage 2012	30€
Bollinger Spéciale Cuvée	28€

### CHAMPAGNE BRUT ROSÉ

Billecart Salmon Rosé	32€
Deutz Rosé	32€

### VINS BLANCS

Sancerre - Le Grand Chemarin - Pascal Jolivet, 2017	20€
Meursault - Narvaux - Vincent Girardin, 2015	32€
Chablis - Village - Billaud Simon, 2019	18€
Condrieu - Chanson - Stéphane Montez, 2018	26€
L'Ariella Greco di Tufo, Italie, 2018	16€

### VINS ROUGES

Fronsac - Château Les Trois Croix, 2015	18€
Pauillac - Pauillac de Château Latour, 2014	35€
Volnay - Vieilles Vignes - Vincent Girardin, 2018	28€
Mercurey 1er Cru Clos du Roi Monopole - Faiveley, 2019	22€
Vacqueyras - Vieilles Vignes - Tardieu Laurent, 2017	18€
Neromora Irpinia Aglianico, Italie, 2016	16€

### VINS ROSÉS

Rosé de Provence - Pure - Château Mirabeau, 2019	16€
Côtes de Provence - Château Barbeyrolles, 2019	16€
Neromora Irpinia Rosato, Italie, 2020	14€