

C'EST TOUJOURS
L'HEURE DE L' APÉRO:
TOUTES NOS
ENTRÉES & DESSERTS
SONT DISPONIBLES
À PARTAGER!

PARKSIDE



"Aperol SPRITZ" 7€
Regardez aussi nos apéros maison
et notre carte de vins!

Notre plat du jour, SERVI MIDI & SOIR - 16€ - Tous les plats sont présentés sur notre carte des "Plats du Jour"



MENU BIB GOURMAND
37€



Label octroyé par le Guide Michelin. Il récompense un menu trois services présentant un rapport qualité-prix exceptionnel.

Allez vite voir sur la carte du Menu "BiB GOURMAND" pour en savoir plus.

LES ENTRÉES... SEUL ou à PARTAGER!

FROIDES

Carpaccio de coquilles St-Jacques, citron vert, huile d'olive	18€
Foie gras de canard, chutney de mangues et toast brioché	20€
Saumon d'Ecosse "Label Rouge" fumé au bois de hêtre	18€
Terrine de faisan aux pistaches vertes	14€
Assiette de jambon toscan au poivre mignonette	14€

CHAUDES

Poêlée de champignons des bois & oeuf "63"	16€
Bonbons croustillants de Nobashi au basilic	14€
Coquille St-Jacques gratinée à l'ostendaise	18€
Croquettes aux crevettes grises (2pc)	18€
Escargots de Bourgogne (6pc -12 pc)	10€- 18€
Velouté de potiron et crème épaisse	8€

LES VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS

Entrecôte Irlandaise "plancha", béarnaise ou poivre vert*	32€
"Park Side Burger": viande de boeuf, sucrose, pancetta, cheddar, sauce béarnaise et ses "oignon rings"*	19€
Côte de porc de Malmedy sauce « Cross & Blackwell »	24€
Tartare de boeuf "tradition"*	19€
Suprême de faisan rôti à la brabançonne, purée aux lardons	24€
Filet de lièvre sauce Arlequin, purée de céleri rave	29€

* Plat servi avec pommes frites.

LES POISSONS

Cabillaud en croûte de persil, stoemp du jour	28€
Sole de la mer du Nord au beurre demi-sel, pommes nature	32€
Aile de raie poêlée aux câpres	24€
Brochette de Saint Jacques « Florentine » et beurre blanc	27€
Tataki de thon rouge (yellow fin) et son wok de légumes d'été à l'huile de sésame	29€

LES DESSERTS

Risotto aux champignons des bois et noisettes du Piémont	25€
Focaccia à la Ricotta & artichauts "Roma", tartufata	16€
Orecchiette au poulpe, à l'ail & au persil plat	16€
Le "Burger Vegan" aux lentilles et tapenade de poivrons	17€
Salade de légumes d'automne grillés à la mozzarella	16€

Café glacé façon viennoise	9€
Crèmeux de chocolat et son coulis "passion"	8€
Dame blanche	9€
Baba au rhum	9€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	9€
Mousse au chocolat fondant au parfum d'arabica	7€
Gaufre de Bruxelles à la crème chantilly	7€
Oranges à la turque	8€
Sablé breton, pomme caramélisée et glace vanille	10€
Parfait glacé au praliné de noisettes	8€

Tous les plats peuvent être accompagnés de légumes de saison! 6€

"Fait maison, avec des produits frais de première qualité"

LES APERITIFS

Apérol Spritz	7€
Coupe de Champagne ou Piscine	11€ - 13€
Coupe de cava ou Piscine	6€ - 9€
Campari, Gancia ou Picon	6€
Sherry dry ou Floc de gascoigne	6€
Porto blanc/rouge	5,50€

LES ALCOOLS

GIN & TONIC 13€

Park Side Fever: Martin's Miller's, Campari, Indian Tonic
 The Perfect Gin: London N°3, Indian Tonic, Zeste de Pamplemousse
 Girl's favourite: Buss Raspberry, Indian Tonic, Zeste de Citron
 The Islay Gin: The Botanist & Fever Tree Mediterranean
 Bombay Sunshine: Bombay Sapphire, Indian Tonic

VODKA

Absoluut	8€
Grey Goose	10€
Snow Leopard	10€

RHUM

Bacardi	8€
Havana Brun 3 ans	10€
Zacapa 23	10€

WHISKY

JB	
Johnnie Walker Red Jack Daniels	8€
Nikka	10€
Hibiki Scapa	10€
Macallan Fine Oak 12	10€
William Lawson	10€

+ Soft 3€

LES DIGESTIFS

Calvados	9€
Cognac "VSOP" ou "XO"	9€-15€
Grappa ou Limoncello	8€
Armagnac "VSOP" ou "1981"	9€-15€
Poire ou Framboise	8€
Amaretto, Baley's	8€
Grand marnier ou Cointreau	8€

LES BIÈRES

AU FÛT

Estaminet	
Bière du mois	3,50€
	4€

A LA BOUTEILLE

Vedett IPA	
Duvel "Triple Hop"	4€
La Chouffe	4€
Blanche Steenbrugge	4€
Tourtel N.A	3,50€
Kriek Lindemans	3,50€
Duvel	4€
Lefe blonde ou brune	5€
Chimay	5€
Ramée	5€
St feuillien 1er cru (75cl)	4€
	20€

LES SOFTS

Coca - Cola, Ligt ou Zero	3€
Sprite	3€
Aranciata	3€
Ice Tea	3€
Tonic (premium)	3€
Perrier	3€
Tonic ibiscus	3€
Spa	3€

LES BULLES

CHAMPAGNES	Champagne Bruno Paillard "De Nauroy"	59€
	Champagne Drappier Carte d'Or	69€
	Champagne Bruno Paillard Brut	75€
	Champagne Taittinger Brut	80€
CAVA	Martinez Carta Negra , Espagne	30€

LES VINS

ROUGES

Loire	Saint-Nicolas de Bourgueil, Mabileau	25,50€		
	Saumur Champigny, Filliatreau	28€		
	Sancerre, JP Picard	37,90€		
	Chinon, Domaine de la Perrière - Vieilles vignes	29€		
	Alsace	Pinot Noir, Boeckel	25,70€	
		Bordeaux	Les Brulrières de Beychevelle, Haut-Médoc	42,90€
			La Demoiselle de Sociando-Mallet, Haut-Médoc	59€
		Château Patache d'Aux, Médoc	36€	
		Château Patache d'Aux, Cuvée Flora	57€	
		Château Peybonhomme Les Tours, Côtes de Blaye	28€	
		Château Charron, Côtes de Blaye	25€	
		Château de la Commanderie, Lalande de Pomerol	43€	
		Château Nodoz Barrique, Côtes de Bourg	39€	
		Seigneur d'Aiguilhe, Côtes de Castillon	33€	
Château Magnan la Gaffelière, St-Emilio	39,50€			
Château Petit Bocq, Saint-Estèphe	57€			
Zédé de Labégorce, Margaux	49,50€			
Château Artigues Arnaud, Pauillac	49€			
Château Haut Selve, Graves	35€			
Château Villa Bel Air, Graves	43€			
Les Tourelles de Longueville, Pauillac	86,70€			
Les Fiefs de Lagrange, Saint-Julien	76€			
Pavillon de Poyferré, Saint-Julien	68,50€			
Bourgogne	Givry, Joseph Drouhin	42€		
	Chorey-Lès-Beaune, Arnoux	54€		
Beaujolais	Brouilly, Joseph Drouhin	34€		
	Rhône	Parallèle 45, Paul Jaboulet	23,90€	
	Cuvée de l'Amethyste, Roger Perrin	27,50€		
	Gigondas, Château du Trignon	49,50€		
	Saint Joseph "Les Ediles" , Bonserine	45€		
	Châteauneuf-du-Pape, Roger Perrin	54€		

ROUGES DU MONDE

Portugal	Outeiro Terras d'Alter, Alentejano	46,50€
	Terra d'Alter Alfrocheiro, Alentejano	26€
	Duas Quintas, Ramos Pinto, Douro	28€
Espagne	Rioja, Bodegas PATROCINIO	28€
	Celeste Roble, Ribera del Duero	39€
	Camins Del Priorat, Alvaro Palacios	43€
Italie	Cum Laude Supertoscane Castello Banfi	47€

BLANCS

Bordeaux	Villa Bel-Air, Graves	43€
	Bourgogne	Mâcon Lugny , Joseph Drouhin
	Petit Chablis, Regnard	29,90€
	Chablis 1er Cru Fourchaume, Regnard	39€
	Saint-Aubin "La Pucelle", Roux	68€
	Pouilly Fuissé VV, Gerbeaux	48€
	Château de Meursault, Clos du Château	47,50€
Loire	Côtes de Gascogne "UBY"	49€
	Reuilly, JM Sorbe	24,90€
Alsace	Sancerre, Olivier Foucher	29,50€
	Pouilly Fumé, Bertrand Jeannot	37,90€
	Pinot Blanc "Cuvée les Amours", Hugel	39,50€
	Pinot Gris Tradition, Hugel	24€
Rhône	Riesling, Hugel	32€
		26,90€
	Châteauneuf-du-Pape, Roger Perrin	54€

BLANCS DU MONDE

Italie	Centine, Toscano	26€
Portugal	Terra d'Alter, Alentejano	27€
		26€

ROSÉS

"M" de Minuty, Côtes de Provence	28€
----------------------------------	-----

VINS AU VERRE - 12 OU 24 CL

Rosé	"M" de Minuty, Côtes de Provence	5,50€-11€
Blanc	Côtes de Gascogne "UBY"	4,50€- 9€
Rouge	La Croix Saint Louis, Bordeaux	5,50€-11€
	St-Joseph "Les Ediles", Bonserine, Rhône	8,50€-17€
	St-Emilion, Magnan la Gaffelière	6,50€-13€
	Camins del Priorat , Alvaro Palacios, Espagne	7,50€-15€
	Outeiro Terras d'Alter, Alentejano, Portugal	8€-16€

LES CAFÉS & THÉS

Café ou Espresso	2,90€
Cappuccino ou lait russe	3,80€
Irich coffee	9€
Thé menthe fraîche	4,90€
Thé: Earl grey, Jasmin Vert, White Ginger ou African Solstice	3,90€
Infusion verveine, tilleul ou camomille	3,90€