

## ENTREES FROIDES – COLD STARTERS

Tartare de thon (yellow fin) à l'huile d'olive bio et carpaccio de tomates marinées au pesto <i>Albacores tuna (yellow fin) tartar with olive oil, carpaccio of tomatoes and pesto</i>	20,00 €
Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé au bois de hêtre et baies de genévriers <i>Scottish salmon 'Red Label' smoked with beech wood and juniper berries</i>	18,00 €
Salade d'asperges vertes et blanches au Jambon de Parme <i>Salad of green and white asparagus with Parma ham</i>	20,00 €
Tartare de tomates et crevettes roses <i>Tomato tartar with pink Shrimps</i>	16,00 €
Gelée de tomate et basilic à la feta <i>Tomato jelly with basil and feta cheese</i>	13,00 €

## ENTREES CHAUDES – HOT STARTERS

Velouté d'asperges et cerfeuil à l'œuf poché <i>Asparagus soup with chervil and poached egg</i>	10,00 €
Soufflé chaud au Comté <i>Warm "soufflé" with Comté cheese</i>	12,00 €
Coquilles St Jacques en coques gratinées à la « parisienne » (1 pc) <i>White scallops in the shells gratin "Parisian" way (1 pc)</i>	16,00 €
Focaccia à la Mozzarella et jambon Serrano <i>Focaccia with Mozzarella and "Serrano" ham</i>	15,00 €
Duo de croquette de crevettes grises et fondu au fromage « Vieux Liège » <i>Duo of North Sea shrimps croquette and "Vieux Liège" cheese fondue</i>	16,00 €
Fondus au fromage au « Vieux Liège », mesclun d'herbes fraîches et tomates semi-séchées (2 pcs) <i>Cheese fondues "Vieux Liège", mixed fresh herbs and half dried tomatoes (2 pcs)</i>	14,00 €
Croquettes aux crevettes grises (2 pièces) <i>North Sea shrimps croquettes (2 pieces)</i>	18,00 €
Escargots de Bourgogne <i>Burgundy snails</i>	6 pièces 12 pièces 10,00 € 18,00 €

**Tous nos plats sont préparés dans la maison à base de produits frais de première qualité**  
**All our dishes are home prepared with top quality fresh products**

## PLATS VEGETARIENS-VEGETARIAN DISHES

Risotto aux asperges vertes et blanches <i>Risotto of green and white asparagus</i>	22,00 €
Focaccia Ricotta/épinards <i>Focaccia "ricotta/spineech"</i>	15,00 €
Linguines aux tomates cerise et basilic <i>Linguines with cherry tomatoes and basil</i>	16,00 €

## LES POISSONS – FISH

Tartare de thon (yellow fin) à l'huile d'olive bio et carpaccio de tomates marinées au pesto <i>Albacores tuna (yellow fin) tartar with olive oil, carpaccio of tomatoes and pesto</i>	29,00 €
Tartare de tomates et crevettes roses, pommes frites <i>Tomato tartar with pink Shrimps, french fries</i>	24,00 €
Cabillaud moutardé en crouste de persil, beurre monté à la blanche de Hoegaarden, stoemp du jour <i>Cod fish with mustard in parsley crust, white butter with Hoegaarden beer, mashed potatoes with vegs</i>	28,00 €
Sole de la mer du nord au beurre demi-sel, pommes nature <i>Sole from the North Sea, salted butter, potatoes nature</i>	32,00 €
Espadon grillé à la Sicilienne, pommes persillées <i>Grilled Swordfish the Sicilian way, parsley potatoes</i>	28,00 €
Coquilles St Jacques en coques gratinées à la « parisienne » (2 pcs) <i>White scallops in the shells gratin "Parisian" way(2 pcs)</i>	26,00 €

## VIANDES ET VOLAILLES – MEAT AND POULTRY

Tartare de bœuf « tradition », pommes frites <i>Traditional tartaar of beef, french fries</i>	20,00 €
« Park Side Burger » viande de bœuf, sucrose, pancetta, cheddar, sauce béarnaise, oignons frits, pommes frites <i>« Park Side Burger » beef, salad, pancetta, cheddar cheese, Béarnaise sauce, fried onions, fries</i>	19,00 €
Magret de canette de Barbarie aux framboises en aigre-doux, pommes gaufrettes <i>Cane breast with sweet and sour raspberry, potatoes wafers</i>	26,00 €
Noix d'entrecôte d'Irlande « plancha », béarnaise ou poivre vert, pommes frites <i>Irish "rib eye" a la plancha, Béarnaise or pepper sauce, french fries</i>	28,00 €
Fricassé de volaille aux champignons de Paris, riz pilaf <i>Poultry "fricassee" with Mushrooms from Paris, pilaf rice</i>	22,00 €
Côte à l'os de porc fermier d'Ecosse, rôti façon Normande, pommes grenailles <i>Scottish farm pork chop, roasted "Normandy" way, new potatoes</i>	26,00 €