

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

# PARKSIDE

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.

Consultez notre carte du Menu "BiB GOURMAND" pour en savoir plus.

## LES ENTRÉES... SEUL ou à PARTAGER !

### FROIDES

Crostini ricotta et légumes grillés	<b>13€</b>
Bavarois au saumon et baies roses	<b>14€</b>
Salade d'asperges vertes et blanches au Jambon de Parme	<b>18€</b>
Tartare de thon (yellow fin) et carpaccio de tomates au pesto	<b>20€</b>
Gros Sushi aux crevettes Nobashi/avocat/poivrons	<b>18€</b>
Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre et baies de genévrier	<b>18€</b>

### CHAUDES

Flan d'asperges aux morilles	<b>17€</b>
Bonbons Nobashi (4 pcs) vinaigrette miel et balsamique	<b>14€</b>
Croquettes aux crevettes grises (2 pcs)	<b>18€</b>
Asperges de Malines à la flamande ou sauce mousseline	<b>20€</b>
Velouté d'asperges	<b>10€</b>
Escargots de Bourgogne (6 pcs-12 pcs)	<b>10€-18€</b>

### LES VIANDES ET VOLAILLES

Tartare de bœuf tradition	<b>19€</b>
Noix d'entrecôte d'Irlande "plancha" (béarnaise ou poivre vert)	<b>29€</b>
Pintadeau rôti au thym citron et à l'ail	<b>25€</b>
Noisettes d'agneau en croûte de basilic	<b>27€</b>
Park Side Burger: bœuf, pancetta, cheddar, béarnaise, onion rings	<b>19€</b>
Magret de canard à l'orange, pommes gaufrettes	<b>26€</b>

### LES POISSONS

Cabillaud poché au laurier et citron, sauce vierge, purée	<b>29€</b>
Espadon grillé à la Sicilienne	<b>28€</b>
Sole de la mer du Nord au beurre demi-sel, pommes nature	<b>32€</b>
Goujonnettes de St Pierre croustillantes, sauce gribiche	<b>25€</b>
Aile de raie aux câpres	<b>24€</b>

### LES PÂTES, RISOTTOS ET PLATS VEGAN

Gâteau de légumes provençal gratiné au parmesan	<b>18€</b>
Risotto au vert, scampis Black Tiger & piment d'Espelette	<b>22€</b>
Papardelles aux asperges et scamorza	<b>18€</b>
Fleurs de courgettes farcies à la polenta	<b>19€</b>

### LES DESSERTS

Café glacé viennois	<b>9€</b>
Ile flottante au caramel	<b>8€</b>
Fraisier aux gariguettes	<b>9€</b>
Dame blanche	<b>9€</b>
Crème brûlée à la vanille	<b>7€</b>
Mousse au chocolat fondant	<b>8€</b>
Soufflé glacé aux framboises	<b>8€</b>

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

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

## LES APERITIFS

Coupe de Champagne ou Piscine (Bruno Paillard "De Nauroy")	11€ - 13€
Coupe de cava ou Piscine	6€ - 9€
Disaronno Sour	7€
Apérol Spritz	7€
Campari, Gancia ou Picon	6€
Sherry dry ou Floc de gascogne	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

Absolut	8€
Grey Goose	10€
Snow Leopard	10€

### RHUM

Bacardi	8€
Havana Brun 3 ans	10€
Zacapa 23	10€
Brugal 1888	10€

### WHISKY

J&B	8€
Johnnie Walker Red	10€
Jack Daniel's	10€
Nikka	10€
Hibiki Scapa	10€
The Macallan Fine Oak 12 years	10€
William Lawson's	10€
<b>+ Soft</b>	<b>3€</b>

## LES DIGESTIFS

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

## LES BIÈRES

### AU FÛT

Estaminet	3,50€
Bière du mois	4€

### A LA BOUTEILLE

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

## LES SOFTS

Coca-Cola, Light ou Zero	3€
Sprite	3€
Aranciata	3€
Ice Tea	3€
Tonic (premium)	3€
Perrier	3€
Tonic Hibiscus	3€
Spa	3€
Fuze Tea: Sparkling Lemon - Peach Hibiscus - Mango Chamomille	3€
Chaudfontaine: Still - Sparkling - Light Sparkling	3€
Minute Maid: orange, pomme, tomate, pamplemousse, multivitamins, pomme-cerise	3€
Finley & Appletiser (apéritifs sans alcool): Mojito, Spritz et Apple Sparkling	4€

## 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	Combes	22€
	Les Brulieres de Beychevelle, Haut-Médoc	43€
	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 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	85€
	Les Fiefs de Lagrange, Saint-Julien	76€
	Pavillon de Poyferré, Saint-Julien	69€
Bourgogne	Givry, Joseph Drouhin	42€
	Chorey-Lès-Beaune, Arnoux	54€
Beaujolais	Brouilly, Joseph Drouhin	34€
Rhône	Parallèle 45, Paul Jaboulet	24€
	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 Alfocheiro, 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	29,50€
	Petit Chablis, Regnard	39€
	Chablis 1er Cru Fourchaume, Regnard	68€
	Saint-Aubin "La Pucelle", Roux	48€
	Pouilly Fuissé VV, Gerbeaux	47,50€
	Château de Meursault, Clos du Château	49€
Loire	Côtes de Gascogne "UBY"	22€
	Reuilly, JM Sorbe	29,50€
	Sancerre, Olivier Foucher	38€
	Pouilly Fumé, Bertrand Jeannot	39,50€
Alsace	Pinot Blanc "Cuvée les Amours", Hugel	24€
	Pinot Gris Tradition, Hugel	32€
	Riesling, Hugel	27€
Rhône	Châteauneuf-du-Pape, Roger Perrin	54€

### BLANCS DU MONDE

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

### ROSÉS

"M" de Minuty, Côtes de Provence	28€
Paradis rosé	22€

### VINS AU VERRE - 12 OU 24 CL

Rosé	'Paradis Rosé, Languedoc	5€-10€
Blanc	Côtes de Gascogne "UBY"	5€-10€
Rouge	Combes, Bordeaux	5€-10€

## LES CAFÉS & THÉS

Café ou Espresso	2,90€
Cappuccino ou lait russe	3,80€
Irish 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€