

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

6 huîtres creuses 3/0 de la maison Barrau	18€
Tartare de saumon frais et mariné aux algues Wakamé	17€
Gros Sushi aux crevettes Nobashi-avocat-poivrons	18€
Terrine de campagne maison	14€
Rémoulade de céleri-rave aux aiguillettes de canard fumé	16€

CHAUDES

Coquille Saint Jacques gratinée à l'Ostendaise	18€
Soupe de poisson-rouille-croustons-emmental râpé	18€
Bonbons Nobashi (4 pcs) vinaigrette miel et balsamique	14€
Croquettes aux crevettes grises (2 pièces)	18€
Crottin de chavignol « Amandine », herbes fraîches	15€
Escargots de Bourgogne (6 pcs-12 pcs)	10€-18€

LES VIANDES ET VOLAILLES

Côte de veau rôtie sauce Archiduc	32€
Noix d'entrecôte d'Irlande "plancha", sauce béarnaise ou poivre	29€
Poussin fermier au four, jus à l'estragon	22€
ParkSide Burger: bœuf, pancetta, cheddar, béarnaise, onion rings	19€
Souris d'agneau fondante et semoule aux légumes d'hiver	21€
Tartare de bœuf tradition	19€

LES POISSONS

Sole de la mer du Nord au beurre demi-sel, pommes nature	32€
Waterzooi de cabillaud à la gantoise	28€
Brochette de Saint-Jacques florentine et beurre blanc	27€
Saumon d'Ecosse rôti aux lentilles	23€
Aile de raie aux câpres	24€

LES PÂTES, RISOTTOS ET PLATS VEGAN

Risotto à la milanaise	20€
Farfalles au chèvre cendré-noix-poivron-basilic	19€
Tagliolini au citron et aux amandes	17€
Gâteau de légumes provençal gratiné au parmesan	18€

LES DESSERTS

Millefeuille croustillant à la vanille	9€
Ile flottante au caramel	8€
Croute sablée poires-amandes	10€
Dame blanche	9€
Crêpes Suzette, glace vanille	9€
Mousse au chocolat fondant	7€
Parfait glacé à l'eau-de-vie de framboise	8€

Supplément de salade ou 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€



APÉRITIFS SANS ALCOOL

Finley Mojito	5€
Finley Spritz & Appletiser	5€
Apple Sparkling	5€

LES ALCOOLS

GIN & TONIC

Martin's Miller's, Campari, Indian Tonic : ParkSide Fever	13€
London N°3, Indian Tonic, Zeste de Pamplemousse : The Perfect Gin	13€
Buss Raspberry, Indian Tonic, Zeste de Citron : Girl's favourite	13€
The Botanist & Fever Tree Mediterranean : The Islay Gin	13€
Bombay Sapphire, Indian Tonic : Bombay Sunshine	13€

VODKA

Absolut	8€
Grey Goose	10€
Snow Leopard	10€

RHUM

Bacardi	8€
Brugal 1888	11€
Havana Brun 7 ans	13€
Zacapa 23	15€

WHISKY

J&B	8€
Johnnie Walker Red	8€
Jack Daniel's	11€
Nikka	13€
The Macallan Fine Oak 12 years	15€

+ Soft **3€**

LES DIGESTIFS

Cognac "VSOP", Calvados	9€
Cognac "XO", Armagnac 1981	15€
Grappa ou Limoncello	7€
Armagnac "VSOP"	9€
Poire, Framboise	8€
Disaronno Amaretto, Bailey's	8€
Grand Marnier	9€
Cointreau	9€

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€
Lefte blonde ou brune	5€
Chimay	5€
Ramée	4€
St Feuillien 1er cru (75cl)	20€

LES EAUX ET LES SOFTS

Eau ParkSide, plate ou pétillante - 50 cl	3,90€
Chaudfontaine: Still - Sparkling - Light Sparkling - 25 cl	3€
Spa	3€
Perrier	3€
Coca-Cola, Light ou Zero	3€
Fanta, Sprite	3€
Aranciata	3€
Tonic (premium)	3€
Tonic Hibiscus	3€
Fuze Tea: Sparkling Lemon - Peach Hibiscus - Mango Chamomille	3€
Minute Maid: orange, pomme, tomate, pamplemousse, multivitamines, pomme-cerise	5€

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	Château des Combes	22€						
			Les Brulières 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€									
Bourgogne	Château Magnan la Gaffelière, St-Emilion	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€								
	Givry, Joseph Drouhin	42€								
Beaujolais	Chorey-Lès-Beaune, Arnoux	54€								
	Rhône	Brouilly, Joseph Drouhin	34€							
		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€					
Rioja, Bodegas PATROCINIO				28€						
Celeste Roble, Ribera del Duero	39€									
Camins Del Priorat, Alvaro Palacios	43€									
Cum Laude Supertoscan Castello Banfi	47€									
BLANCS	Bordeaux			Villa Bel-Air, Graves	43€					
				Bourgogne	Mâcon Lugny, Joseph Drouhin	29,90€				
					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		37,90€					
Pouilly Fumé, Bertrand Jeannot	39,50€									
Alsace	Pinot Blanc "Cuvée les Amours", Hugel		24€							
	Pinot Gris Tradition, Hugel		32€							
	Riesling, Hugel		26,90€							
	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	Paradis rosé	28€			
						22€				
						VINS AU VERRE - 12 OU 24 CL	Rosé	Paradis Rosé, Languedoc	5€-10€	
Blanc								Côtes de Gascogne "UBY"	5€-10€	
								Macon Lugny	5,50€-11€	
								Rouge	Château des Combes, Bordeaux	5€-10€
									St-Joseph "Les Ediles", Bonserine, Rhône	8,50€-17€
	St-Emilion, Magnan la Gaffelière		6,50€-13€							

LES CAFÉS & THÉS

Café ou Espresso	2,90€
Double Espresso	3,80€
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€