

ALTIJD HET GOEDE
MOMENT OM TE
APERITIEVEN. AL ONZE
VOORGERECHTEN EN
DESSERTS KUNNEN
GEDEELD WORDEN!

PARKSIDE

Onze dagschotel wordt u aangeboden 's middags en 's avonds - 16€ - Lees zeker onze kaart met alle dagschotels.



MENU BIB GOURMAND
37€



Label uitgereikt door de Michelin-gids. Het gaat om een drie gangenmenu met een uitzonderlijke prijs-kwaliteitverhouding

Lees onze "BiB GOURMAND"-kaart voor alle details.

VOORGERECHTEN... ALLEEN of om TE DELEN!

KOUD

Carpaccio van Sint-Jakobsschelpen met limoen	18€
Eendenlever met gerookte eend, chutney appels en knolselderij	20€
Schotse zalm Red Label op beukenhout gerookt met jeneverbessen	18€
Tartaar van tonijn (yellow fin), carpaccio van tomaten en pesto	20€
Sushi cake met krab en avocado	19€
Gegrilde groentesalade met mozzarella	16€

WARM

Gebakken eendlever met gekarameliseerde appels	19€
Duo van grijze garnaal- en Morbier kaaskroketten	17€
Knapperige Nobashi-bonbons met basilicum en honing	15€
Tataki van tonijn 'yellowfin'	21€
Toast met wilde champignons	19€
Fazanten consommé met kampernoelies en kervel	12€

VLEES EN GEVOGELTE

Rundstartaar "Tradition", frietjes	19€
Ierse "rib eye" alla plancha, Béarnaise of pepersaus, frietjes	29€
ParkSide Burger: rundvlees, pancetta, cheddar, Béarnaise, uitjes	19€
Hazenrugfilet Arlequin saus, knolselder purée	28€
Gebraden varkenskotelet, 'Cross & Blackwell' saus	26€
Geroosterde fazant op Brabantse wijze, puree met spek	24€
Geroosterde kwartels van de Dombes met druiven	27€

PASTAS, RISOTTO'S EN VEGANGERECHTEN

Gegratineerde Provençaalse groentecake met Parmezaanse kaas	18€
Rigatonis met wilde champignons	19€
Ravioles van Royans met geiten- en Parmezaanse kaas, walnoten	20€
Risotto met kerstomaatjes en basilicum	20€

VIS

Paling in het groen	29€
Gepocheerde kabeljauw (laurier en citroen), saus Vierge, puree	29€
Gebraden zeetong, met gezouten boter, nature aardappelen	32€
Roggenvleugel met kappertjesboter	26€
Gebraden garnalen van Madagascar, boter bonenkruid	27€
Gepaneerde heekrug, gribichesaus	24€

DESSERTEN

Vlottend eiland met caramel	9€
Dame blanche	9€
Crêpes Suzette	9€
Chocolademousse met arabica parfum	9€
Clafoutis met peren en amandelen	9€
Crème brûlée met vanille	9€
Gemarineerd ananassalade met gember en limoen	9€

Supplement van salade of seizoensgroenten 6€

'Alles is in huis voorbereid, met producten van eerste kwaliteit!'

APERITIEVEN

Coupe Champagne of Piscine (Bruno Paillard "De Nauroy")	11€ - 13€
Coupe cava of Piscine	6€ - 9€
Disaronno Sour	7€
Apérol Spritz	7€
Campari, Gancia of Picon	6€
Sherry dry of Floc de Gascogne	6€
Porto wit/rood	5,50€



ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN

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

STERKE DRANKEN

GIN & TONIC

Martin's Miller's, Campari, Indian Tonic : ParkSide Fever	13€
London N°3, Indian Tonic, pompelmoesschil : The Perfect Gin	13€
Buss Raspberry, Indian Tonic, citroenschil : 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 jaar	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€**

DIGESTIEVEN

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

BIER

AAN HET VAT

Estaminet	3,50€
Bier van de maand	4€

AAN DE FLES

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 blond of bruin	5€
Chimay	5€
Ramée	4€
St Feuillien 1er cru (75cl)	20€

WATER EN SOFTS

Water ParkSide, plat of bruisend - 50 cl	3,90€
Chaudfontaine: Still - Sparkling - Light Sparkling - 25 cl	3€
Spa	3€
Perrier	3€
Coca-Cola, Light of Zero	3€
Fanta, Sprite	3€
Aranciata	3€
Tonic (premium)	3€
Tonic Hibiscus	3€
Fuze Tea: Sparkling Lemon - Peach Hibiscus - Mango Chamomille	3€
Minute Maid: sinaas, appel, tomaat, pompelmoes, multivitamines, appel-kers	5€

BUBBELS

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, Spanje	30€

WIJN

ROOD

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€
		Château des 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€	
Bordeaux	Seigneur d'Aiguilhe, Côtes de Castillon	33€	
	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	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	24€
		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€

WERELDWIJNEN ROOD

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

WIT

Bordeaux	Villa Bel-Air, Graves	43€	
	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		24€	
Pinot Blanc "Cuvée les Amours", Hugel		24€	
Pinot Gris Tradition, Hugel		32€	
Riesling, Hugel		27€	
Rhône		27€	
Châteauneuf-du-Pape, Roger Perrin		54€	

WERELDWIJNEN WIT

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

ROSÉS

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

WIJN PER GLAS - 12 OF 24 CL

Rosé	Paradis Rosé, Languedoc	5€-10€
	Wit	5€-10€
Wit	Côtes de Gascogne "UBY"	5,50€-11€
	Macon Lugny	5€-10€
Rood	Château des Combes, Bordeaux	5€-10€
	St-Joseph "Les Ediles", Bonserine, Rhône	8,50€-17€
	St-Emilion, Magnan la Gaffelière	6,50€-13€

KOFFIE en THEE

Café of Espresso	2,90€
Dubbele Espresso	3,80€
Cappuccino of koffie verkeerd	3,80€
Irish coffee	9€
Thee verse munt	4,90€
Thee: Earl grey, Groene jasmijn, White Ginger of African Solstice	3,90€
Verbena, linde of kamille thee	3,90€