

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

Crispy à l'avocat	14€
Paleta Pata Negra Iberico	22€
Carpaccio de bœuf Harry's Bar	18€
Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre et baies de genévrier	18€
Tartare de thon (yellow fin) et carpaccio de tomates au pesto	20€
Burratta, aubergine et tomates séchées	16€

CHAUDES

Velouté d'asperges	12€
Asperges de Malines à la flamande ou sauce mousseline	18€
Saumon à l'oseille	19€
Croquettes aux crevettes grises (2 pcs)	18€
Tempura de scampis sauvages	16€
Escargots de Bourgogne (6 pcs-12 pcs)	12/18€

LES VIANDES ET VOLAILLES

Tartare de bœuf tradition, pommes frites	20€
Noix d'entrecôte d'Irlande plancha, sauce béarnaise ou poivre	29€
Noisettes d'agneau en croûte de basilic	28€
Park Side Burger: bœuf, pancetta, cheddar, béarnaise, onion rings	19€
Poussin fermier au four, jus à l'estragon	23€
Magret de canard à l'orange, pommes gaufrettes	25€

LES POISSONS

Tomates aux crevettes grises à la façon du chef	23€
Cabillaud poché au laurier et citron, sauce vierge, purée	28€
Espadon grillé à la sicilienne	27€
Sole de la mer du Nord au beurre demi-sel, pommes nature	33€
Tataki de thon yellow fin, wok de légumes	30€
Crevettes de Madagascar grillées au beurre sarriette	26€

LES PÂTES, RISOTTOS ET PLATS VEGAN

Gâteau de légumes provençaux gratiné au parmesan	16€
Risotto au vert, légumes primeurs & piment d'Espelette	20€
Linguines aux asperges et scamorza	18€
Flan d'asperges à l'œuf de caille	16€

LES DESSERTS

Dame blanche	10€
Crème brûlée à la vanille	9€
Baba au rhum	10€
Soufflé glacé aux framboises	8€
Millefeuilles tout chocolat	9€
Orange à la turque	10€

Supplément de salade ou de légumes de saison 6€

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

LES APÉRITIFS

Apéritif maison • Belgium Kiss My blackberries, Cava	9€
Coupe de Champagne	11€
Coupe de Cava	6€
Apérol Spritz	7€
Campari, Gancia ou Picon	6€
Sherry dry	6€
Porto blanc - rouge, Pineau de Charentes	6€
Ricard	7€
Martini blanc - rouge	6€

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Crodino	5€
Apple Sparkling	5€

LES ALCOOLS

GIN & TONIC

Hendrick's	10€
G'vine	10€
Biercé 1.0	10€
The Botanist	12€
Bombay Sapphire	9€
London n° 3	9€
Buss Raspberry	10€

VODKA

Smirnoff	8€
Absolut	8€
Grey Goose	10€
Snow Leopard	10€

RHUM

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

WHISKY

J&B	8€
Johnnie Walker Red/Black	8€/12€
Jack Daniel's	11€
Nikka	13€
The Macallan Fine Oak 12 years	15€
Talisker 10 years	13€
Scapa 16 years	13€
Glenfiddich 12 years	15€
+ Soft	2€/3€

LES DIGESTIFS

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

LES BIÈRES

AU FÛT

Estaminet	3,50€
-----------	-------

À LA BOUTEILLE

Vedett IPA	4€
Duvel "Triple Hop" / Duvel	4€/5€
La Chouffe	4€
Blanche Hoegaarden	3,50€
Palm N.A.	3,50€
Kriek Lindemans	4€
Leffe blonde ou brune	5€
Chimay bleue	5€
Ramée blonde/brune	4€

LES EAUX ET LES SOFTS

Eau ParkSide, plate ou pétillante - 50 cl	3,90€
Spa	3€
Perrier	3€
Coca-Cola, Light ou Zero	3€
Fanta, Sprite	3€
Schweppes, Tonic, Soda, Hibiscus	3€
Fuze Tea : Sparkling Lemon • Peach/Hibiscus • Mangue/Camomille	3€
Minute Maid : orange • pamplemousse • multivitamines • pomme-cerise • pomme • tomate	3€

LES BULLES

CHAMPAGNES	Champagne Bruno Paillard "De Nauroy"	59€
	Champagne Taittinger Brut	80€
CAVA	Martinez Carta Negra, Spain	30€

LES VINS

ROUGES

Loire	Saint-Nicolas de Bourgueil, Mabileau	27€
	Saumur Champigny, Filliatreau	31€
	Sancerre, JP Picard	39€
	Chinon, Domaine de la Perrière - Vieilles vignes	29€
Alsace	Pinot Noir, Boeckel	26€
Bordeaux	Château des Combes	22€
	Les Brulières de Beychevelle, Haut-Médoc	58€
	Hauts de Poujeaux - Haut-Médoc	47€
	Château Patache d'Aux, Médoc + 37,5 cl	38€-20€
	Château Peybonhomme Les Tours, Côtes de Blaye	28€
	Château de la Commanderie, Lalande de Pomerol	35€
	Château Nodoz Barrique, Côtes de Bourg	39€
	Seigneur d'Aiguilhe, Côtes de Castillon	33€
	Château Magnan la Gaffelière, St-Emilion	42€
	Château Petit Bocq, Saint-Estèphe	59€
	Zédé de Labégorce, Margaux	47€
	Château Artigues Arnaud, Pauillac	49€
	Château Haut Selve, Graves	35€
Bourgogne	Givry, Joseph Drouhin	42€
	Chorey-Lès-Beaune, Arnoux	54€
Beaujolais	Brouilly, Joseph Drouhin	34€
Rhône	Parallèle 45, Paul Jaboulet	26€
	Cuvée de l'Amethyste, Roger Perrin	30€
	Gigondas, Duc de Monfort	46€
	Saint Joseph "Les Ediles", Bonserine	49€
	Châteauneuf-du-Pape, Roger Perrin	54€

ROUGES DU MONDE

Portugal	Terra d'Alter Alfrocheiro, Alentejano	26€
	Duas Quintas, Ramos Pinto, Douro	28€
Espagne	Rioja, Bodegas Patrocinio Zinio	28€
	Camins Del Priorat, Alvaro Palacios	43€
Italie	Cum Laude Supertoscan Castello Banfi	47€
	Montepulciano D'Abruzzo, Coste Delle Plaie	34€

BLANCS

Bourgogne	Mâcon Lugny, Joseph Drouhin	36€
	Petit Chablis, Maligny	37€
	Chablis 1er Cru Fourchaume, Maligny	68€
	Saint Veran, Gerbeaux	39€
	Pouilly Fuissé, Gerbeaux	57€
	Château de Meursault, Clos du Château	63€
Loire	Sancerre, J P Picard	38€
	Pouilly Fumé, Michel Girault, Grappe D'Or	36€
Alsace	Pinot Blanc, Boeckel	24€
	Pinot Gris, Boeckel	28€
	Riesling, Brandluft Boeckel	32€
Rhône	Châteauneuf-du-Pape, Roger Perrin	54€
Sud	Côtes de Gascogne "UBY"	22€
	Chardonnay - Terroir d'Altitude, Fortant	29€

BLANCS DU MONDE

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

ROSÉS

Languedoc	Paradis rosé	22€
-----------	--------------	-----

VINS AU VERRE - 12 OU 24 CL

Rosé	Paradis Rosé	5€-10€
Blanc	Côtes de Gascogne UBY	5€-10€
	Chardonnay - Terroir d'Altitude, Fortant	6€-12€
	Château des Combes, Bordeaux	5€-10€
Rouge	Cuvée de l'Amethyste, Roger Perrin - Rhône	6€-12€
	Magnan la Gaffelière, St-Emilion	7,50€-15€

LES CAFÉS ET LES 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, English Breakfast, Vert Jasmin, Blackcurrant Hibiscus,	3,90€
Lemongrass Ginger	
Blanc Jasmin	4,90€
Infusion camomille	3,90€