

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 rundvlees met parmezaanschaafsel	18€
Oesters Fines de Claires Marennes Oléron n°3 (6-9-12 st)	15-22-28€
Carpaccio van sint-jakobsschelpen met limoen	18€
Schotse zalm Red Label op beukenhout gerookt met jeneverbessen	18€
Verse zalmtartaar met dille	17€
Wild terrine 'Belle Aurore'	16€

WARM

Geroosterde sint-jakobsschelpen met venkel en pastis	21€
Knapperige Nobashi-bonbons met basilicum en honing	15€
Duo van grijze garnaal- en Morbier kaaskroketten	17€
Viscake met bouillabaisse sap	16€
Toast met gebakken champignons de Paris	14€
Gegratineerde uiensoep	12€

VLEES EN GEVOGELTE

Ierse "rib eye" alla plancha, Béarnaise of pepersaus, frietjes	29€
Rundstartaar "Traditie", frietjes	20€
Elzasser zuurkool, aardappelpuree	26€
Gekonfijte eendenbout en linzen van "Puy"	22€
Fricassee van kalfsniertjes met mosterd en dragon	24€
Gestoomde lamsbout, couscous en groentebouillon	22€
ParkSide Burger: rundvlees, pancetta, cheddar, Béarnaise, uitjes	19€

PASTAS, RISOTTO'S EN VEGANGERECHTEN

Warme geitenkaas met amandelen en Puy-linzen	18€
Rigatonis-arrabiata met aubergine	16€
Minestrone van groenten met raviolis van Royans	19€
Risotto met groene groenten	20€

VIS

Gepocheerde kabeljauw (laurier en citroen), saus Vierge, puree	28€
Eenzijdig gegrilde zalmfilet, Puy-linzen	24€
Garnalen van Madagascar, gegrild met hartige boter	27€
Roggenvleugel met kappertjesboter	26€
Noordzeese zeetong, in licht gezouten boter, aardappelen	26€
Waterzooi op Gentse wijze	26€

DESSERTEN

Rum Baba	11€
Pavlova met kastanjerroom en whisky	9€
Weense ijskoffie	9€
Dame blanche	9€
Crêpes Suzette	11€

Supplement van salade of seizoensgroenten 6€

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

APERITIEVEN

Aperitief van het huis	9€
Champagne coupe	11€
Cava coupe	6€
Disaronno Sour	7€
Apérol Spritz	7€
Campari, Gancia of Picon	6€
Sherry dry	6€
Port white-red, Pineau de Charentes	5,50€
Ricard	6€
Martini wit - rood	6€



ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN

Crodino	5€
Apple Sparkling	5€

STERKE DRANKEN

GIN & TONIC

Hendrick's	10€
Martin's Miller's	8€
G'vine	10€
Biercé 1.0	10€
The Botanist	10€
Bombay Sapphire	9€
Tanqueray	9€
Bulldog	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	8€
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 / Tonic premium **2€ / 3,5€**

DIGESTIEVEN

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

BIER

AAN HET VAT

Estaminet	3,50€
-----------	-------

AAN DE FLES

Vedett IPA	4€
Duvel "Triple Hop" / Duvel	4€/5€
La Chouffe	4€
Hoegaarden Wit	3,50€
Palm N.A.	3,50€
Kriek Lindemans	4€
Lefte blond of bruin	5€
Chimay bleue	5€
Ramée blond of bruin	4€

WATER EN SOFTS

Water ParkSide, plat of bruisend - 50 cl	3,90€
Spa	3€
Perrier	3€
Coca-Cola, Light of Zero	3€
Fanta, Sprite	3€
Schweppes, Tonic, Soda, Hibiscus	3€
Ice Tea, Ice Tea Peach	3€
Looza appel - tomaat	3€
Fuze Tea: Sparkling Lemon - Peach Hibiscus - Mango Chamomille	3€
Minute Maid: sinaas, pompelmoes, multivitamines, appel-kers	3€

BUBBELS

CHAMPAGNES	Champagne Bruno Paillard "De Nauroy"	59€
	Champagne Taittinger Brut	80€

CAVA	Martinez Carta Negra, Espagne	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€
Bordeaux	Château des Combes	22€
	Les Brulrières de Beychevelle, Haut-Médoc	43€
	La Demoiselle de Sociando-Mallet, Haut-Médoc	59€
	Château Patache d'Aux, Médoc + 37,5 cl	36€/20€
	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 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€
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€

WERELDWIJNEN ROOD

Portugal	Outeiro Terras d'Alter, Alentejano	46,50€
	Terra d'Alter Alfrocheiro, Alentejano	26€
	Duas Quintas, Ramos Pinto, Douro	28€
Spanje	Rioja, Bodegas PATROCINIO	28€
	Camins Del Priorat, Alvaro Palacios	43€
Italië	Cum Laude Supertoscan Castello Banfi	47€

WIT

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 + 37,5 cl	48€/20€
	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€

WERELDWIJNEN WIT

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

ROSÉS

Paradis rosé	22€
--------------	-----

WIJN PER GLAS - 12 OF 24 CL

Rosé	Paradis Rosé, Languedoc	5€-10€
Wit	Côtes de Gascogne "UBY"	5€-10€
	Macon Lugny	5,50€-11€
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

Koffie 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, English Breakfast, Blackcurrant Hibiscus, Lemongrass Ginger, Green Jasmin	3,90€	
	White Jasmin	4,90€
Infusie: Kamille	3,90€	