

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

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan	18€
Huîtres fines de Claires Marennes Oléron n°3 (6-9-12 pc)	15-22-28€
Carpaccio de St jacques au citron vert	18€
Saumon d'Écosse fumé au bois de hêtre & baies de genévrier	18€
Tartare de saumon frais à l'aneth	17€
Terrine de gibier « Belle Aurore »	16€

CHAUDES

Noix de St Jacques rôties au fenouil et pastis	21€
Bonbons Nobashi, vinaigrette au miel et au balsamique	15€
Duo de croquette aux crevettes et fondu au Morbier	17€
Gâteau de poissons aux sucres de bouillabaisse	16€
Toast aux champignons de Paris	14€
Soupe à l'oignon gratinée	12€

LES VIANDES ET VOLAILLES

Noix d'entrecôte d'Irlande plancha, sauce béarnaise ou poivre	29€
Tartare de bœuf « Tradition », pommes frites	20€
Choucroute garnie à l'alsacienne	26€
Cuisse de canard confite aux lentilles du Puy	22€
Fricassé de rognon de veau à la moutarde et estragon	24€
Souris d'agneau fondante, semoule aux légumes cuits au bouillon	22€
Park Side Burger: bœuf, pancetta, cheddar, béarnaise, onion rings	19€

LES POISSONS

Cabillaud arctique laurier & citron, sauce vierge, purée	28€
Filet de saumon rôti à l'unilatérale, lentilles du Puy	24€
Crevettes de Madagascar grillées au beurre sarriette	27€
Aile de raie, beurre aux câpres	26€
Solettes de la mer du Nord beurre demi-sel, pommes nature	26€
Waterzooi de poissons à la gantoise	26€

LES PÂTES, RISOTTOS ET PLATS VEGAN

Chèvre chaud aux amandes et lentilles du Puy	18€
Rigatonis arrabiata à l'aubergine	16€
Minestrone de légumes aux ravioles de Romans	19€
Risotto aux légumes verts	20€

LES DESSERTS

Baba au Rhum	11€
Pavlova à la crème de marrons et whisky	9€
Café glacé viennois	9€
Dame blanche	9€
Crêpes Suzette	11€

Supplément de salade ou de légumes de saison 6€

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

LES APÉRITIFS

Apéritif maison	9€
Coupe de Champagne	11€
Coupe de cava	6€
Disaronno Sour	7€
Apérol Spritz	7€
Campari, Gancia ou Picon	6€
Sherry dry	6€
Porto blanc - rouge, Pineau de Charentes	5,50€
Ricard	6€
Martini blanc - rouge	6€



APÉRITIFS SANS ALCOOL

Crodino	5€
Apple Sparkling	5€

LES ALCOOLS

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€**

LES DIGESTIFS

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€

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€
Ice Tea, Ice Tea Peach	3€
Looza pomme - tomate	3€
Fuze Tea: Sparkling Lemon - Peach Hibiscus - Mangue Camomille	3€
Minute Maid: orange, pamplemousse, multivitamines, pomme-cerise	3€

LES BULLES

CHAMPAGNES	Champagne Bruno Paillard "De Nauroy"	59€
	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	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€

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€
	Camins Del Priorat, Alvaro Palacios	43€
Italie	Cum Laude Supertoscan 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 + 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€

BLANCS DU MONDE

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

ROSÉS

Paradis rosé	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 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, Lemongrass Ginger	3,90€
Blanc Jasmin	4,90€
Infusion camomille	3,90€