

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 Saint-Jacques au citron vert	18€
Foie gras de canard au canard fumé, chutney pommes-céleri	20€
Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre & baies de genévrier	18€
Tartare de thon (yellow fin), carpaccio de tomates au pesto	20€
Sushi cake tourteau et avocat	19€
Salade de légumes d'automne grillés à la mozzarella	16€

CHAUDES

Foie gras de canard chaud aux pommes caramélisées	19€
Duo de croquette aux crevettes & fondu au fromage Morbier	17€
Bonbons Nobashi	15€
Tataki de thon Yellow fin	21€
Toast aux champignons des bois	19€
Consommé de faisan aux champignons et cerfeuil	12€

LES VIANDES ET VOLAILLES

Tartare de bœuf tradition, pommes frites	19€
Noix d'entrecôte d'Irlande plancha, sauce béarnaise ou poivre	29€
Park Side Burger: bœuf, pancetta, cheddar, béarnaise, onion rings	19€
Filet de râble de lièvre « Arlequin », mousseline de celeri rave	28€
Côte de porc fermier, sauce Cross Blackwell	26€
Blanc de faisan brabançonne, pommes macaire	24€
Cailles des Dombes rôties aux raisins	27€

LES POISSONS

Anguilles au vert	29€
Cabillaud poché (laurier & citron), sauce vierge, purée pdt	29€
Sole de la mer du Nord au beurre demi-sel, pommes nature	32€
Aile de raie, beurre aux câpres	26€
Crevettes de Madagascar rôties au beurre sarriette	27€
Dos de merlu pané, sauce gribiche	24€

LES PÂTES, RISOTTOS ET PLATS VEGAN

Gâteau de légumes provençaux gratinés au parmesan	18€
Rigatonis aux champignons des bois	19€
Ravioles du Royans chèvre/parmesan/noix	20€
Risotto aux tomates cerise et basilic	20€

LES DESSERTS

Ile flottante au caramel	9€
Crêpes Suzette	9€
Dame Blanche	9€
Mousse au chocolat	9€
Clafoutis aux poires et amandes	9€
Crème brûlée à la vanille	9€
Salade d'ananas marinée au gingembre et au citron vert	9€

Supplément de salade ou de légumes de saison 6€

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

LES APÉRITIFS

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, grapefruit zest : The Perfect Gin	13€
Buss Raspberry, Indian Tonic, lemon zest : 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 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€

+ Soft **3€**

LES DIGESTIFS

Cognac "VSOP", Calvados	9€
Cognac "XO", Armagnac 1981	15€
Grappa or 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€

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

LES EAUX ET LES SOFTS

Water ParkSide, still or sparkling - 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, Spain	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	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	85€		
	Les Fiefs de Lagrange, Saint-Julien	76€		
	Pavillon de Poyferré, Saint-Julien	69€		
	Givry, Joseph Drouhin	42€		
Beaujolais	Chorey-Lès-Beaune, Arnoux	54€		
	Rhône	Brouilly, Joseph Drouhin	34€	
		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€	
Spain	Rioja, Bodegas PATROCINIO	28€		
	Celeste Roble, Ribera del Duero	39€		
	Camins Del Priorat, Alvaro Palacios	43€		
Italy	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	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	Pinot Blanc "Cuvée les Amours", Hugel		24€	
	Pinot Gris Tradition, Hugel		32€	
	Riesling, Hugel		27€	
	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	28€
	Paradis rosé	22€

VINS AU VERRE - 12 OU 24 CL

Rosé	Paradis Rosé, Languedoc	5€-10€
	Côtes de Gascogne "UBY"	5€-10€
Blanc	Macon Lugny	5,50€-11€
	Château des Combes, Bordeaux	5€-10€
Rouge	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, Jasmin Vert, White Ginger ou African Solstice	3,90€
Infusion verveine, tilleul ou camomille	3,90€