

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

Vitello tonnato (fines tranches de veau, sauce au thon)	<b>17€</b>
Jambon de Parme et melon mariné à l'huile d'olive	<b>19€</b>
Tartare de thon (yellow fin), carpaccio de tomates au pesto	<b>20€</b>
Artichaut « gros camus », vinaigrette à l'huile de noisette	<b>14€</b>
Salade de poulet thaï épicé (laab kai)	<b>17€</b>
Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre & baies de genévrier	<b>18€</b>

### CHAUDES

Aumônière croustillante de chèvre et figues	<b>18€</b>
Tempura de crevettes Nobashi sauce aigre douce	<b>15€</b>
Courgette gratinée au chorizo	<b>14€</b>
Velouté de carottes à la coriandre fraîche	<b>8€</b>
Fondus au fromage Morbier, mesclun d'herbes fraîches	<b>16€</b>
Cassolette de scampis aux tomates et piment d'Espelette	<b>18€</b>

### LES VIANDES ET VOLAILLES

Tartare de bœuf à l'italienne, pommes frites	<b>21€</b>
Noix d'entrecôte d'Irlande plancha, sauce béarnaise ou poivre	<b>29€</b>
Poussin rôti à l'estragon, pommes grenailles	<b>24€</b>
Eventail de porc Ibérico, jus parfumé au romarin, pommes frites	<b>24€</b>
Park Side Burger: bœuf, pancetta, cheddar, béarnaise, onion rings	<b>19€</b>
Petits farcis provençaux aux trois viandes	<b>18€</b>

### LES POISSONS

Moules de Zélande « marinière » ou vin blanc, frites	<b>25€</b>
Cabillaud poché (laurier & citron), sauce vierge, purée	<b>29€</b>
Darne d'espadon grillée à la Sicilienne	<b>28€</b>
Sole de la mer du Nord au beurre demi-sel, pommes nature	<b>32€</b>
Crevettes de Madagascar grillées au beurre sarriette	<b>27€</b>
Curry de lotte à l'indienne, riz basmati	<b>26€</b>

### LES PÂTES, RISOTTOS ET PLATS VEGAN

Risotto aux coquillages ail et persil	<b>22€</b>
Fleurs de courgettes farcies à la polenta	<b>19€</b>
Gâteau de légumes provençaux gratinés au parmesan	<b>18€</b>
Penne aux artichauts et gorgonzola	<b>18€</b>

### LES DESSERTS

Orange à la turque	<b>9€</b>
Pavlova aux fruits rouges	<b>9€</b>
Ile flottante au caramel	<b>9€</b>
Dame Blanche	<b>9€</b>
Café glacé viennois	<b>9€</b>
Macaron chocolat pistache	<b>9€</b>

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")	<b>11€ - 13€</b>
Coupe de cava ou Piscine	<b>6€ - 9€</b>
Disaronno Sour	<b>7€</b>
Apérol Spritz	<b>7€</b>
Campari, Gancia ou Picon	<b>6€</b>
Sherry dry ou Floc de Gascogne	<b>6€</b>
Porto blanc-rouge	<b>5,50€</b>



### APÉRITIFS SANS ALCOOL

Finley Mojito	<b>5€</b>
Finley Spritz & Appletiser	<b>5€</b>
Apple Sparkling	<b>5€</b>

## LES ALCOOLS

### GIN & TONIC

Martin's Miller's, Campari, Indian Tonic : <b>ParkSide Fever</b>	<b>13€</b>
London N°3, Indian Tonic, grapefruit zest : <b>The Perfect Gin</b>	<b>13€</b>
Buss Raspberry, Indian Tonic, lemon zest : <b>Girl's favourite</b>	<b>13€</b>
The Botanist & Fever Tree Mediterranean : <b>The Islay Gin</b>	<b>13€</b>
Bombay Sapphire, Indian Tonic : <b>Bombay Sunshine</b>	<b>13€</b>

### VODKA

Absolut	<b>8€</b>
Grey Goose	<b>10€</b>
Snow Leopard	<b>10€</b>

### RHUM

Bacardi	<b>8€</b>
Brugal 1888	<b>11€</b>
Havana Brun 7 years	<b>13€</b>
Zacapa 23	<b>15€</b>

### WHISKY

J&B	<b>8€</b>
Johnnie Walker Red	<b>8€</b>
Jack Daniel's	<b>11€</b>
Nikka	<b>13€</b>
The Macallan Fine Oak 12 years	<b>15€</b>

+ Soft **3€**

## LES DIGESTIFS

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

## LES BIÈRES

### AU FÛT

Estaminet	<b>3,50€</b>
Bière du mois	<b>4€</b>

### À LA BOUTEILLE

Vedett IPA	<b>4€</b>
Duvel "Triple Hop"	<b>4€</b>
La Chouffe	<b>4€</b>
Blanche Steenbrugge	<b>3,50€</b>
Tourtel N.A.	<b>3,50€</b>
Kriek Lindemans	<b>4€</b>
Duvel	<b>5€</b>
Lefe blonde ou brune	<b>5€</b>
Chimay	<b>5€</b>
Ramée	<b>4€</b>
St Feuillien 1er cru (75cl)	<b>20€</b>

## LES EAUX ET LES SOFTS

Water ParkSide, still or sparkling - 50 cl	<b>3,90€</b>
Chaudfontaine: Still - Sparkling - Light Sparkling - 25 cl	<b>3€</b>
Spa	<b>3€</b>
Perrier	<b>3€</b>
Coca-Cola, Light ou Zero	<b>3€</b>
Fanta, Sprite	<b>3€</b>
Aranciata	<b>3€</b>
Tonic (premium)	<b>3€</b>
Tonic Hibiscus	<b>3€</b>
Fuze Tea: Sparkling Lemon - Peach Hibiscus - Mango Chamomille	<b>3€</b>
Minute Maid: orange, pomme, tomate, pamplemousse, multivitamines, pomme-cerise	<b>5€</b>

## LES BULLES

CHAMPAGNES	Champagne Bruno Paillard "De Nauroy"	<b>59€</b>
	Champagne Drappier Carte d'Or	<b>69€</b>
	Champagne Bruno Paillard Brut	<b>75€</b>
	Champagne Taittinger Brut	<b>80€</b>
CAVA	Martinez Carta Negra, Spain	<b>30€</b>

## LES VINS

### ROUGES

Loire	Saint-Nicolas de Bourgueil, Mabileau	<b>25,50€</b>		
	Saumur Champigny, Filliatreau	<b>28€</b>		
	Sancerre, JP Picard	<b>37,90€</b>		
	Chinon, Domaine de la Perrière - Vieilles vignes	<b>29€</b>		
	Alsace	Pinot Noir, Boeckel	<b>25,70€</b>	
		Bordeaux	Château des Combes	<b>22€</b>
			Les Brulières de Beychevelle, Haut-Médoc	<b>43€</b>
			La Demoiselle de Sociando-Mallet, Haut-Médoc	<b>59€</b>
			Château Patache d'Aux, Médoc	<b>36€</b>
			Château Patache d'Aux, Cuvée Flora	<b>57€</b>
Château Peybonhomme Les Tours, Côtes de Blaye			<b>28€</b>	
Château Charron, Côtes de Blaye			<b>25€</b>	
Château de la Commanderie, Lalande de Pomerol			<b>43€</b>	
Château Nodoz Barrique, Côtes de Bourg			<b>39€</b>	
Seigneur d'Aiguilhe, Côtes de Castillon	<b>33€</b>			
Bourgogne	Château Magnan la Gaffelière, St-Emilion	<b>39,50€</b>		
	Château Petit Bocq, Saint-Estèphe	<b>57€</b>		
	Zédé de Labégorce, Margaux	<b>49,50€</b>		
	Château Artigues Arnaud, Pauillac	<b>49€</b>		
	Château Haut Selve, Graves	<b>35€</b>		
	Château Villa Bel Air, Graves	<b>43€</b>		
	Les Tourelles de Longueville, Pauillac	<b>85€</b>		
	Les Fiefs de Lagrange, Saint-Julien	<b>76€</b>		
	Pavillon de Poyferré, Saint-Julien	<b>69€</b>		
	Givry, Joseph Drouhin	<b>42€</b>		
Beaujolais	Chorey-Lès-Beaune, Arnoux	<b>54€</b>		
	Rhône	Brouilly, Joseph Drouhin	<b>34€</b>	
		Parallèle 45, Paul Jaboulet	<b>24€</b>	
		Cuvée de l'Amethyste, Roger Perrin	<b>27,50€</b>	
		Gigondas, Château du Trignon	<b>49,50€</b>	
		Saint Joseph "Les Ediles", Bonserine	<b>45€</b>	
		Châteauneuf-du-Pape, Roger Perrin	<b>54€</b>	
		<b>ROUGES DU MONDE</b>		
		Portugal	Outeiro Terras d'Alter, Alentejano	<b>46,50€</b>
			Terra d'Alter Alfrocheiro, Alentejano	<b>26€</b>
Duas Quintas, Ramos Pinto, Douro			<b>28€</b>	
Spain	Rioja, Bodegas PATROCINIO	<b>28€</b>		
	Celeste Roble, Ribera del Duero	<b>39€</b>		
	Camins Del Priorat, Alvaro Palacios	<b>43€</b>		
Italy	Cum Laude Supertoscan Castello Banfi	<b>47€</b>		

### BLANCS

Bordeaux	Villa Bel-Air, Graves	<b>43€</b>		
	Bourgogne	Mâcon Lugny, Joseph Drouhin	<b>29,50€</b>	
		Petit Chablis, Regnard	<b>39€</b>	
		Chablis 1er Cru Fourchaume, Regnard	<b>68€</b>	
		Saint-Aubin "La Pucelle", Roux	<b>48€</b>	
		Pouilly Fuissé VV, Gerbeaux	<b>47,50€</b>	
		Château de Meursault, Clos du Château	<b>49€</b>	
		Loire	Côtes de Gascogne "UBY"	<b>22€</b>
			Reuilly, JM Sorbe	<b>29,50€</b>
			Sancerre, Olivier Foucher	<b>38€</b>
Pouilly Fumé, Bertrand Jeannot			<b>39,50€</b>	
Alsace	Pinot Blanc "Cuvée les Amours", Hugel		<b>24€</b>	
	Pinot Gris Tradition, Hugel		<b>32€</b>	
	Riesling, Hugel		<b>27€</b>	
	Châteauneuf-du-Pape, Roger Perrin		<b>54€</b>	

### BLANCS DU MONDE

Italie	Centine, Toscane	<b>26€</b>
Portugal	Terra d'Alter, Alentejano	<b>27€</b>
		<b>26€</b>

### ROSÉS

	"M" de Minuty, Côtes de Provence	<b>28€</b>
	Paradis rosé	<b>22€</b>

### VINS AU VERRE - 12 OU 24 CL

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

## LES CAFÉS ET LES THÉS

Café ou Espresso	<b>2,90€</b>
Double Espresso	<b>3,80€</b>
Cappuccino ou lait russe	<b>3,80€</b>
Irish coffee	<b>9€</b>
Thé menthe fraîche	<b>4,90€</b>
Thé: Earl grey, Jasmin Vert, White Ginger ou African Solstice	<b>3,90€</b>
Infusion verveine, tilleul ou camomille	<b>3,90€</b>