

**MENU PLEINAIR**

15.90 €

**+ 3 €**  
Crédits  
de jeuEntrée Jour + Plat jour OU Plat Jour + Dessert  
Jour

Valable uniquement le midi

**MENU DU PARC**

21.90 €

**+ 5 €**  
Crédits  
de jeuEntrée Jour + Plat jour + Dessert  
Jour

Valable midi &amp; soir

**AUTOUR D'UN PLAT**

11.90 €

**+ 2 €**  
Crédits  
de jeu

Plat du jour

Valable uniquement le midi

**ENTRÉES / SALADES**

<b>SALADE NORDIQUE</b>	14.50 €
Salade, saumon fumé maison, jeunes crevettes, surimi, herbes, macédoine de légumes, mayonnaise, pain nordique	
<b>SALADE DE POULET CROUSTILLANT ET SA SAUCE CÉSAR</b>	14.00 €
Salade romaine, tomates cerises, cébettes, copeaux de vieux parmesan Reggiano, sauce césar citronnée	
<b>SALADE PLEINAIR</b>	12.00 €
Salade, gésiers, magret fumé maison, pommes de terre, œuf dur, champignons, vinaigrette de Xérès et volaille	
<b>SALADE DE GAMBAS AUX AGRUMES ET AVOCAT, VINAIGRETTE EXOTIQUE</b>	13.50 €
Salade, gambas, orange, pamplemousse, avocat	
<b>COMTÉ FONDANT ET SON SPECK SUR TOAST, SALADE DE JEUNES POUSES</b>	11.00 €
<b>SAUMON FUMÉ MAISON AU BOIS DE HÊTRE</b>	14.00 €
Toasts nordiques	
<b>TERRINE DE FOIE GRAS CUIT</b>	17.50 €
Toasts et chutney de figues	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b>	9.00 €

**VIANDES**

<b>ENTRECÔTE MATURÉE 260G SIMMENTAL (Origine Allemagne)</b>	23.00 €
Race mixte par excellence, originaire de l'Oberland bernois. Viande à la fois goûteuse et persillée	
<b>BAVETTE ANGUS 200G (Origine bovine Irlande)</b>	21.00 €
<b>CHEESE-BURGER DU PLEINAIR 180G (Origine bovine U.E.)</b>	16.50 €
Steak haché, tomates d'antan, cheddar, oignons rouges et sa salade	
<b>ANDOUILLETTE A.A.A.A. SAUCE MOUTARDE ET SES FRITES MAISON (Origine France)</b>	13.50 €
Toutes nos viandes sont garnies de frites, salade ou légumes	
<b>CŒUR DE RUMSTEACK A LA PLANCHA SAUCE AU POIVRE VERT (Origine Irlande)</b>	16.00 €
Garniture gratin dauphinois	
<b>SUPREME DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS ET SON RISOTTO AU PARMESAN (Origine France)</b>	15.50 €
<b>ESCALOPE A LA MILANAISE ET SES TAGLIATELLES, COULIS DE TOMATES (Origine France)</b>	17.00 €

**GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES**

<b>SALADE VERTE</b>	3.50 €
<b>LÉGUMES DE SAISON</b>	3.50 €
<b>FRITES MAISON</b>	3.50 €
<b>GRATIN DAUPHINOIS</b>	3.50 €
<b>SAUCE « MAISON » AU CHOIX Poivre vert ou Roquefort ou Moutarde à l'ancienne</b>	2.50 €

**POISSONS**

<b>AÏOLI PROVENÇAL DE CABILLAUD ET SES PETITS LÉGUMES</b>	14.50 €
<b>BAR AU CURRY, SES PETITS LÉGUMES DE SAISON, GRAINES DE QUINOA</b>	22.50 €
<b>FISH AND CHIPS &amp; SA SAUCE TARTARE</b>	16.50 €
Garniture frites "Maison"	

**PIZZAS**

<b>ROYALE</b>	16.50 €
Coulis de tomates fraîches, jambon de Paris, champignons, emmental	
<b>3 FROMAGES</b>	15.50 €
Coulis de tomates fraîches, chèvre, emmental, mozzarella	
<b>MARGARITA</b>	13.50 €
Coulis de tomates fraîches, mozzarella, basilic	

*Notre pâte est un mélange de 3 farines de qualité (blé, soja, riz), levée pendant 72 heures. Une légère teneur en huile et en sel permet d'obtenir un produit faible en calories, tout en préservant les saveurs d'une pâte croustillante au bon goût rustique.*

**RISOTTO & PÂTES**

<b>RISOTTO CREMEUX AUX ST-JACQUES</b>	16.00 €
<b>TAGLIATELLES AU SAUMON</b>	13.00 €
<b>TAGLIATELLES CARBONARA</b>	12.00 €
<b>RAVIOLIS AUX TRUFFES</b>	19.50 €

Réglez vos plats en Euros Players avec votre carte Players Plus



# LA CARTE DES DESSERTS

## FROMAGES

---

ASSIETTE DU FROMAGER 9.00 €  
Mesclun de salade, vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

## DESSERTS MAISON

---

FONDANT AU CHOCOLAT MI-CUIT ET SA BOULE DE GLACE VANILLE BOURBON 7.00 €  
Sauce chocolat

TIRAMISU 7.00 €

SALADE DE FRUITS DE SAISON 7.00 €

CREME CARAMEL A L'ANCIENNE 7.00 €

TARTE AUX PIGNONS AMANDINE ET SA BOULE DE GLACE VANILLE DES ÎLES 7.00 €

PROFITEROLES AU CHOCOLAT 7.00 €

DESSERT DU JOUR 7.00 €

BOULE DE GLACE (la boule) 2.00 €  
Vanille, chocolat, menthe chocolat, café, fraise, framboise, citron, mangue, passion, coco, rhum raisin

Réglez vos plats en Euros Players avec votre carte Players Plus

