

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 & soir

AUTOUR D'UN PLAT

11.90 €

+ 2 €
Crédits
de jeu

Plat du jour

Valable uniquement le midi

ENTRÉES / SALADES

SALADE XXL DE POULET CRISPY & SA SAUCE CÉSAR	13.50 €
Salade romaine, tomates cerises, cébettes, copeaux de vieux parmesan Reggiano, sauce césar citronnée	
SALADE PLEINAIR, SON TATAKI DE THON ROUGE & SA VINAIGRETTE AUX 3 MOUTARDES	12.00 €
Anchois marinés, fèves de soja, haricots verts, pommes de terre, œuf, tomates, cébettes	
BUDDHA BOWL VEGGIE	10.00 €
Quinoa, pamplemousse, carottes râpées, roquette, concombre, tomates cerises, chou blanc, avocat	
BURRATA FAÇON MOJITO & SES TOMATES ROUGELINE DE PROVENCE	13.00 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE	9.00 €

VIANDES

ENTRECÔTE MATURÉE 260G SIMMENTAL (Origine Allemagne)	22.50 €
Race mixte par excellence, originaire de l'Oberland bernois. Viande à la fois goûteuse et persillée	
BROCHETTE D'ONGLET & SA SAUCE ÉCHALOTE (Origine bovine U.E.)	18.00 €
CARPACCIO X.X.L. (Origine France)	16.00 €
BURGER DU PLEINAIR (Origine France)	16.50 €
TARTARE DE BŒUF 180G (Origine France)	15.50 €
AGNEAU MARINÉ AUX ÉPICES EN BROCHETTE (Origine France)	19.50 €

Toutes nos viandes sont garnies de frites, salade ou légumes

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

SALADE VERTE	3.50 €
LÉGUMES DE SAISON	3.50 €
FRITES MAISON	3.50 €
SAUCE « MAISON » AU CHOIX Poivre de Jamaïque ou Roquefort	2.50 €

POISSONS

AÏOLI PROVENÇAL ET SES PETITS LÉGUMES	14.50 €
TARTARE DE SAUMON MARINÉ A LA MANGUE & AU QUINOA	15.50 €
FISH AND CHIPS & SA SAUCE TARTARE	16.50 €
Garniture frites "Maison"	

PIZZAS & PÂTES

ROYALE	16.50 €
Coulis de tomates fraîches, jambon de Paris, champignons, emmental	
3 FROMAGES	16.00 €
Coulis de tomates fraîches, chèvre, emmental, mozzarella	
MARGARITA	13.50 €
Coulis de tomates fraîches, mozzarella, basilic	
<i>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.</i>	
ORECCHIETTES AU BASILIC, COURGETTES & DÉS DE TOMATES FRAÎCHES	11.00 €
TAGLIATELLES A LA CARBONARA	12.00 €
TAGLIATELLES AUX TRUFFES	19.50 €

FROMAGE

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

DESSERTS

LA SÉLECTION DES DESSERTS DU PATISSIER	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

