

Entrées

Tartare aux deux Saumons, Citron vert et Tzatziki	11
Œuf Cocotte, Crème de lard fumé et mouillettes	9
Foie Gras de Canard, Pommes caramélisées, croustillantes et fondantes	11
Tomates Mozzarella, Monté en mille-feuilles	8
Terrine de campagne, Beurre et cornichons	6
Gaspacho « Green », Quenelle de mousse au basilic	7

Viandes

Suprême de Pintade et jus corsé Mousseline de pomme de terre au thym et fricassée de champignons de Paris	17
Magret de Canard rôti au Miel cuit basse température Crèmeux de carotte et fruits frais de saison	18
Filet d'agneau servi rosé Semoule fine et piperade	19
Noix d'Entrecôte 300gr (Supplément sauce Poivre ou Béarnaise +1€) Frites et salades	21
Pièce du Boucher Frites et salades	16
Tartare de Bœuf (Original ou Italien +1€) Pommes Pont Neuf et salades	16

Poissons

Tous nos produits proviennent de la poissonnerie O 'concept situé au Plessis Robinson

Daurade Royale, rôtie sur peau Ecrasé de pommes de terre aux citrons	18
Dos de Saumon, cuit à l'unilatéral Riz pilaf et ratatouille de légumes de saison	19
Gambas Rôtie, au beurre moussoux Mousseline au Basilic et Vierge de légumes	22
Fish & Chips Sauce tartare, pommes griffes et salade	15

Notre chef de cuisine élabore chaque plat en fonction des associations de saveurs
Sur simple demande toutes nos garnitures peuvent être remplacées

Salades

César Iceberg, Œuf Dur, Poulet, Tomates cerise, Croutons, Parmesan, Sauce césar	14.50
Veggie Trévisse, Tomates séchées, Chèvre frais, Oignons Rouges, Courgettes, vinaigrette Balsamique blanc	16.50
Saumon fumé Iceberg, Saumon fumé, Tomates cerise, Oignons rouges, Basilic frais et vinaigrette aux citrons	17
Italienne Roquette, Tomates séchées, Jambon cru, Mozzarella, Gressin, Parmesan, Sauce Pesto	16

Burgers

Parc Hôtel (Rösti de pomme de terre, steak haché VBF au pesto, tomates confites, compotée d'échalotes)	16
Classique Steak haché pur bœuf VBF, Sauce Cocktail, Cheddar, Salade, Tomates, Oignons rouges)	14.50
Chicken (Poulet frit, Crème de parmesan, Emmental, Salade, Tomates confites, Oignons rouges)	16
Croque-monsieur Frites et salades	11
Croque-madame Œuf au plat, frites et salades	12

Pizzas

Margherita Base tomate, mozzarella, olives, origan	10
Reine Base tomate, mozzarella, jambons, champignons	12
4 fromages Base tomate, mozzarella, fourme d'Ambert, cantal, chèvre	14
Parma Base tomate. <u>Après cuisson</u> : Roquette, Parmesan, Jambon de Parme, Tomates confites	15
Saumon fumé Base Blanche, mozzarella. <u>Après Cuisson</u> : Roquettes, Saumon fumé, Citron vert et Oignons Rouges	16
Chèvre Miel Base tomate, mozzarella. <u>Après Cuisson</u> : Roquettes, Jambon de parme, chèvre, Miel, Basilic Frais	14
Calzone Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignons	16

La Veranda

BRASSERIE



Desserts

Ardoise de fromages AOP Assortiment de 3 Fromages, varie selon l'arrivage	7
Café gourmand (4 gourmandises) Selon l'inspiration et la créativité du moment	8
Tarte fine aux Pommes Et boule de glace crème de Bresse	7
Mousse au chocolat Et spéculoos	7
Mi-cuit chocolat Boule de glace vanille macadamia	9
Brioche Façon pain perdu Boule de glace crème de Bresse	7
Salade de fruits frais Au basilic et meringue	6

Glaces et Sorbets



Glacier Meilleur Ouvrier de France
Gérard CABIRON



1 boule 2.50- 2 boules 4.50 - 3 boules 5.50

Melon Charentais
Vanille de Madagascar
Caramel beurre salé
Café arabica Colombie
Litchi
Chocolat

Crème fraiche de Bresse
Passion du Pérou
Sorbet à Fraise de SengaSengana
Sorbet à la mangue Alphonso
Citron et Basilic

Menu Enfant 11€

Pizza Margharita
Ou
Steak haché frites ou pâtes

2 boules de glace

La Veranda

BRASSERIE

