

Entrées

Tartare aux deux Saumons , Citron vert et Tzatziki	11
Œuf Cocotte , Crème de lard fumé et mouillettes	9
Carpaccio de bœuf , pesto, parmesan, salade	6.5
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	17
Mousseline de pomme de terre au thym et fricassée de champignons de Paris	
Magret de Canard rôti au Miel cuit basse température	18
Crèmeux de carotte et fruits frais de saison	
Filet d'agneau servi rosé	19
Semoule fine et piperade	
Noix d'Entrecôte 300gr (Supplément sauce Poivre ou Béarnaise +1€)	21
Frites et salades	
Pièce du Boucher	16
Frites et salades	
Tartare de Bœuf (Original ou Italien +1€)	16
Pommes Pont Neuf et salades	

Poissons

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

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

Notre chef de cuisine élabore chaque plat en fonction des associations de saveurs

Sur simple demande toutes nos garnitures peuvent être remplacées par la ratatouille ou riz pilaf

La Veranda

BRASSERIE



Salades

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

Burgers

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

Pizzas

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

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

Crème fraiche de Bresse

Vanille de Madagascar

Passion du Pérou

Caramel beurre salé

Sorbet à Fraise de SengaSengana

Café arabica Colombie

Sorbet à la mangue Alphonso

Litchi

Citron et Basilic

Chocolat

Menu Enfant 11€

Pizza Margharita

Ou

Steak haché frites ou pâtes

2 boules de glace