



Menu Parc Le'h

Prix : 55€

L'entrée

Gaspacho de courgette jaune, vinaigre d'estragon, ricotta et truite fumée

Poisson, lait, céleri, sulfites

ou

Houmous bien relevé, gambas rôtis et vinaigrette de fruit de la passion

Gluten, crustacés, lait, fruits à coque, sésame, soja, sulfites

Le plat

Parmentier de canard et pousses de roquette

Gluten, lait, moutarde, céleri, sulfites

ou

Filet de maquereau, betterave, légumes croquants, sauce vierge à la grenade

Gluten, poisson, lait, céleri, moutarde, sulfites

Le dessert

Savarin au rhum, ananas et crème légère

Gluten, œuf, lait, fruits à coque

ou

Assortiment de 4 fromages de notre Chariot
Supplément de 5€ pour deux morceaux en plus

Gluten, œuf, lactose, fruits à coque





Menu de la semaine

Du mardi 12 au vendredi 15 mai, uniquement à midi

L'entrée

Salade vosgienne

ou

Soupe froide de petits pois et menthe

Le plat

Lasagnes et salade verte

ou

Saumon à l'oseille et riz pilaf

ou

Conchiglioni au chèvre et blettes

Le dessert

Crème catalane

plat seul 19,00€
entrée + plat ou plat + dessert 24,00€
tout 29,00€

Nos Entrées Starters

Nage de palourdes, servie avec tapioca rôti et purée de laitue 23,00€

Clam broth served with roasted tapioca and lettuce purée

Gluten (blé), lactose, céleri, sulfites

Œuf cuit à basse température, espuma au piment, petits pois et carottes 19,50€

Low-temperature egg, served with chili espuma, peas, and carrots

Œufs, lait

Pop-corn de crevettes en tempura, dip au piment 20,50€ - Plat 30,50€

Servi avec des frites maison, en plat

Popcorn tempura shrimps, chili dip and homemade fries as a main

Gluten (blé), crustacés, œuf, soja, moutarde, sulfites

Tartare de thon à la citronnelle, servi avec une crème à la framboise 24,00€

Tuna tartare, seasoned with lemongrass and served with raspberry cream

Mollusques, poisson, lait, sulfites

Sélection d'huîtres du moment et sa garniture 4,50€ la pièce

Selection of seasonal oysters and their garnish

Crustacés, sulfites

Tartare de bœuf préparé minute, bien relevé 20,50€ - Plat 30,50€

Servi avec une salade verte et frites maison, en plat

Minced beef tartare, served with a green salad and homemade fries as a main

Gluten (blé), œuf, poisson, moutarde, sulfites

À la Coupe Cutting Corner

Jambon Ibérique Pata Negra Bellota 8,00€ les 10g

Disponible avec frites et salade verte pour 5€ supplémentaires

Iberian Ham Pata Negra Bellota, available with a green salad and homemade fries for additional 5€

Le Coin Healthy Healthy Corner

Buddha Bowl aux produits de saison, préparé frais avec les inspirations du Chef 28,50€

Thon en supplément pour 4,50€

Buddha Bowl with seasonal products, freshly prepared according to the chef's inspiration.

Additional tuna for 4,50€

Gluten (blé), poisson, arachides, soja, lait, sésame, sulfites

Salade revisitée du Chef 35,00€

Seasonal salad of the Chef 35,00€

Les Incontournables The Essentials

Bouchée à la Reine de volaille maison, frites maison et salade mixte 29,00€

Homemade Bouchée à la Reine, homemade fries and mixed salad

Gluten (blé), lactose, céleri, moutarde, sulfites

Linguine à la truffe de saison 29,50€

Supplément truffe noire : prix au gramme, selon l'arrivage et la saison

Linguine with seasonal truffle. Additional black truffle: price per gram depending on arrival and season

Gluten (blé), lactose, œuf, céleri



La Mer Fish

Lieu jaune rôti, asperges vertes et grenailles confites, nappé d'un jus au vin jaune 38,50€
Roasted pollock, green asparagus and confit baby potatoes with a yellow wine jus
Gluten (blé), lactose, céleri, sulfites, poisson

Thon mi-cuit, fenouil en deux textures, olives noires Kalamata, boulgour et ricotta 41,00€
Seared tuna, served with fennel in two textures, Kalamata black olives, bulgur, and ricotta
Gluten (blé), œuf, poisson, lactose, céleri, sulfites

Calamar rôti, patates douces et tombée de chou au beurre rosé 39,00€
Roasted squid, served with sweet potato and buttered cabbage
Gluten (blé), sulfites, mollusques, poisson

Sole meunière et fine purée de pommes de terre 57,00€
Sole meunière and fine mashed potatoes
Gluten (blé), poisson, lactose

La Terre Meat

Filet de bœuf maturé, servi avec pommes allumettes et salade amère 44,00€
Dry-aged beef fillet, served with shoestring fries and bitter salad
Gluten (blé), lactose, œufs, sulfites, céleri, moutarde

Épaule d'agneau farcie, cuite à basse température, risotto aux asperges vertes, sauce aux morilles et vin jaune 39,00€
Tender stuffed shoulder, green asparagus risotto and morel sauce with yellow wine
Gluten (blé), lactose, céleri, sulfites

Côte de veau cuite à basse température, petits pois à la française revisités 45,00€
Slow-cooked veal chop, served with revisited French-style peas
Gluten (blé), lactose, sulfites

Les Suppléments Extras

Frites maison 5,00€
Homemade fries
Gluten, arachides

Mélange de légumes de saison 5,00€
Mixed seasonal vegetables
Lactose, céleri

Purée de pommes de terre 5,00€
Mashed potatoes
Lactose

Salade verte 5,00€
Green salad
Gluten (blé), sulfites



Pour les Enfants Kids Menu

Bouchée à la Reine de volaille maison, frites maison 13,50€

Homemade Bouchée à la Reine, homemade fries

Gluten (blé), lactose, céleri, moutarde, sulfites

Dos de cabillaud pané, frites maison et salade verte 13,50€

Breaded codfish, homemade fries and green salad

Gluten (blé), poisson, sulfites

Linguine al Pomodoro 13,50€

Gluten (blé), œuf, lactose, céleri

Le Fromage et les Desserts Cheese and Desserts

Le chariot à fromages 17,50€

The cheese trolley

Lactose

Assiette autour de la cacahuète et chocolat 14,00€

Chocolate and peanut dessert plate

Gluten (blé), lactose, œufs, arachides, fruits à coque (noisettes, amandes)

Café gourmand, disponible également avec du thé 15,00€

Café gourmand, also available with tea

Gluten (blé), œuf, arachides, lactose, fruits à coque

Tartelette déstructurée à la fraise et à la pistache 13,50€

Deconstructed strawberry and pistachio tartlet

Gluten (blé), lactose, fruits à coque (noisettes, amandes), sulfites

Verrine façon forêt noire, cerises Amarena et chocolat 15,00€

Black Forest-style verrine

Gluten (blé), lactose, œufs, sulfites, fruits à coque (noisettes)

Dame Blanche traditionnelle, petites meringues et crème chantilly 13,50€

Traditional Dame Blanche, small meringues and whipped cream

Gluten, œuf, lactose

Café liégeois maison 13,50€

Homemade iced coffee

Gluten

Boule de glace : vanille, chocolat, café espresso, pistache, caramel au beurre salé, noisette 3,80

Scoop of ice cream: vanilla, chocolate, coffee espresso, pistachio, salted caramel, hazelnut

Boule de sorbet : framboise, noix de coco, citron, cassis 3,80€

Scoop of sorbet : raspberry, coconut, lemon, blackcurrant



Apéritifs Aperitifs

Campari sec ou avec soda	8,50€ - 11,50€
Cynar sec ou avec soda	8,50€ - 11,50€
Martini	8,00€
Ricard - Pastis de Marseille	8,50€
Porto Graham's	8,00€
Porto Graham's 10 Years Old Tawny	13,00€
Porto Graham's 20 Years Old Tawny	18,50€
Kir Vin Blanc (Rivaner)	8,50€
Lillet Wild Berry	13,50€
Pineau des Charentes	10,50€
Campari Spritz	13,50€
Aperol Spritz	13,50€
Sarti Spritz	13,50€
Lët'z Spritz	15,00€
Crodino Tonic	12,50€
Porto Tonic	13,50€
Saint Germain Spritz	14,50€
Coupe Crémant Bubbly	8,00€
Coupe Crémant Alice Hartmann Brut	14,50€
Coupe Champagne Veuve Clicquot	18,50€
Coupe Crémant Alice Hartmann Rosé	16,00€
Crodino N/A Spritz	8,00€
Tanqueray 0.0%	14,50€



Boissons froides Cold drinks

LODYSS plate	25cl 3,50€ 50 cl 5,50€ 1l 9,50€
LODYSS légèrement pétillante	25cl 3,50€ 50 cl 5,50€ 1l 9,50€
LODYSS pétillante	3,50€
Royal Bliss Bitter Lemon Tonic	4,00€
Coca-Cola	4,00€
Coca-Cola Zero	4,00€
Sprite	4,00€
Fanta	4,00€
Fever-Tree	5,00€
Jus d'orange pressée	7,00€
Jus Van Nahmen	6,50€
Jus pour enfant	4,00€
Thé glacé fruits rouges Maison	6,00€

Bière en bouteille Bottled beer

Erdinger 50cl	7,50€
Orval	7,00€
La Chouffe	7,00€
Simon 0,0%	4,00€
Erdinger Alkoholfrei 50cl	7,00€
Ramborn	8,00€

Bière à la pression Draft beer

Bofferding	25cl 4,00€ 50 cl 6,50€
Battin Gambrinus	30cl 5,00€ 50 cl 7,50€
Picon Bière	+ 2,00€



Gins

Bombay Sapphire Gin	16,50€
Gin Mare	17,50€
Monkey 47	18,50€
KI NO BI Gin	17,50€
Gin Drouin	18,00€
Opyos Dry Gin	17,00€
Annia's, Rochelt	31,00€
Gin Gardener	17,50€

Cocktails

Mojito	13,00€
Caipirinha	13,00€
Whiskey Sour	14,00€
Negroni	14,00€
Vesper Martini	14,00€
Moscow Mule	14,00€
Cosmopolitan	14,00€
Old Fashioned	14,00€
Pisco Sour	14,00€
Espresso Martini	14,00€

Sans alcool

Virgin Mojito	10,50€
Fruity Mocktail	10,50€



Digestifs Digestive

Amaro Averna	9,00€
Amaretto Santoni	9,00€
Limoncello Ramazzotti	9,00€
Vodka Grey Goose	11,50€
Vodka Beluga	15,00€
Grand Marnier	9,00€
Zacapa Sistema Solera 23	14,50€
Don Julio Anejo 1942	43,50€
Don Julio Anejo	20,50€
Ron Zacapa XO	25,00€
Fernet Branca	9,00€
Grappa Berta Giulia Chardonnay	10,50€
Grappa Berta Valdavi Moscato	10,50€
Johnnie Walker Black	9,50€
Johnnie Walker Double Black	13,00€
Glenlivet Founder's Reserve	10,50€
Chivas Regal 12y	13,50€
Talisker 10y	14,00€
Nikka from Barrel	15,50€
Eminente Reserva 7Y	15,00€
Lagavulin 16y, Islay	16,50€
Chartreuse verte	9,00€
Génépi	9,00€
Bacardi Reserva Ocho	12,00€



Digestifs Digestive

Frapin VSOP	13,50€
Frapin, Château Fontpinot XO	15,00€
Frapin VIP XO	25,00€
Frapin VS 1270	10,50€
Bulleit Bourbon	11,50€
Patron Reposado Tequila	13,50€
Mezcal Camigos	14,00€
Diplomatico	13,50€
Sambuca Ramazotti	9,00€
Baileys Irish Cream	9,00€
Coeur de Lion 15ans, Christian Drouin	17,50€
Rochelt Wachauer-Marille 2011	20,00€
Rochelt Waldhimbeere 2016	39,50€
Rochelt Williamsbirne 2011	17,00€
Louis de Lauriston	10,00€
Eau de Vie Zenner	11,00€
Marc de Riesling	9,00€
Bas-Armagnac, Domaine Tariquet VS	12,50€
Bas-Armagnac, Darroze 1972	25,00€
Vielle Prune Louis Roque	10,50€
Jägermeister	9,00€



Boissons chaudes Hot drinks

Espresso	3,40€
Espresso Macchiato	3,90€
Double espresso	4,40€
Café	3,60€
Cappuccino	4,20€
Cappuccino chantilly	4,50€
Latte Macchiato	4,70€
Irish Coffee	10,00€
Chocolat Chaud	4,70€
Darjeeling	5,00€
Ceylan	5,00€
Earl Grey	5,00€
Rooibos	5,00€
Sencha Bio	5,00€
Thé vert au Jasmin	5,00€
Infusion	5,00€
Infusion à la menthe fraîche	5,00€