



# Menu Parc Le'h

Prix : 44€

## L'entrée

Tartare de topinambour aux noix et haddock fumé

Œuf, poisson, noix, moutarde, sulfites

ou

Carpaccio de veau aux parfums d'hiver

Œuf, lactose, noix, moutarde, sulfites

## Le plat

Grenadin de veau, céleri et racines au miel

Gluten, lactose, céleri, sulfites

ou

Skreï rôti, purée de carottes, citron vert et jus aux algues

Poisson, lactose, céleri, sulfites

## Le dessert

Sabayon aux fruits exotiques et noix de pécan caramélisées

Œuf, lactose, noix, sulfites

ou

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

Gluten, œuf, lactose, fruits à coque

Café, thé ou infusion





# Menu de la semaine

Du mardi 10 au vendredi 13 mars, uniquement à midi

## L'entrée

Salade de doucette, feta et betterave

ou

Velouté de chou kale à la crème de soja

## Le plat

Hachis parmentier et salade verte

ou

Filet de maquereau snacké et sa ratatouille

ou

Risotto de courgette et basilic

## Le dessert

Île flottante à la praline rose

---

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

## Nos Entrées Starters

---

**Foie gras poêlé et crémeux de girolle, purée de racine au miel** 23,00€

Pan-fried foie gras, creamy chanterelle, root purée with honey

Gluten (blé), lactose, céleri, sulfites

**Œuf bio parfait, purée de patates douces et noisette en textures** 19,50€

Bio œuf parfait, mashed sweet potatoes and hazelnut variation

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

**Pop-corn de crevettes en tempura, dip au piment** 19,50€ - Plat 29,00€

**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

**Carpaccio de Saint-Jacques, poire acidulée et potimarron** 24,00€

Scallop carpaccio, sour pear and pumpkin

Poisson, lactose, sulfites, mollusques

**Sélection d'huîtres du moment et sa garniture** 4,00€ la pièce

Selection of seasonal oysters and their garnish

Crustacés, sulfites

**Tartare de bœuf préparé minute, bien relevé** 19,50€ - Plat 29,00€

**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** 7,50€ 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, nuance de légumes et assaisonnement thaï** 27,50€

**Thon en supplément pour 4,50€**

Buddha Bowl, mixed vegetables, Thai seasoning. Additional tuna for 4,50€

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

## Les Incontournables The Essentials

---

**Bouchée à la Reine de volaille maison, frites maison et salade mixte** 28,50€

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'arrivée 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

---

**Dos de cabillaud rôti, céleri en textures, salsifis au balsamique** 38,50€

Roasted codfish, celery variation, balsamico salsify

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

**Risotto au homard, espuma miel et safran** 39,50€

Lobster risotto, honey and saffron espuma

Gluten (blé), crustacés, œuf, poisson, lactose, fruits à coque, céleri, sulfites

**Bar de ligne, cuit sur la peau, purée de rutabaga et cocotte de légumes caramélisés** 42,00€

Line-caught sea bass, cooked skin side down, rutabaga purée and caramelized vegetable casserole

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

**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 «Sélection de notre boucher», légumes racines au sirop d'érable** 44,00€

Matured beef fillet «Butcher's Selection», root vegetables with maple syrup

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

**Carré de biche, sauce Grand Veneur, pâtisson et poire rôtie** 39,00€

Rib of venison, Grand Veneur sauce, pattypan squash and roasted pear

Gluten (blé), lactose, céleri, sulfites

**Ris de veau laqué au vinaigre de concombre, déclinaison autour du panais** 45,50€

Glazed veal sweetbreads with cucumber vinegar, variation of parsnip

Gluten (blé), lactose, céleri, 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** 4,50€

Green salad

Gluten (blé), sulfites



## Pour les Enfants Kids Menu

---

**Bouchée à la Reine de volaille maison, frites maison** 12,50€  
Homemade Bouchée à la Reine, homemade fries  
Gluten (blé), lactose, céleri, moutarde, sulfites

**Dos de cabillaud pané, frites maison et salade verte** 12,50€  
Breaded codfish, homemade fries and green salad  
Gluten (blé), poisson, sulfites

**Linguine al Pomodoro** 12,50€  
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 du marron et chocolat** 13,50€  
Variation of chestnut and chocolate  
Gluten (blé), œuf, arachides, lactose, fruits à coque (noisettes, amandes)

**Café gourmand, disponible également avec du thé** 13,50€  
Café gourmand, also available with tea  
Gluten (blé), œuf, arachides, lactose, fruits à coque

**Figue rôtie à la crème mascarpone** 13,50€  
Roasted fig with mascarpone cream  
Gluten (blé), lactose, fruits à coque (noisettes, amandes), sulfites

**Savarin imbibé au rhum, crème légère au mascarpone et tartare d'ananas** 13,50€  
Rum-soaked savarin, light mascarpone cream and pineapple tartare  
Gluten (blé), œuf, lactose, fruits à coque (noisettes)

**Dame Blanche traditionnelle, petites meringues et crème chantilly** 12,50€  
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** 3,50  
Scoop of ice cream: vanilla, chocolate, coffee espresso, pistachio, salted caramel, hazelnut

**Boule de sorbet : framboise, noix de coco, citron, cassis** 3,50€  
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€