



# Menu Parc Le'h

Prix : 55€

## L'entrée

Velouté d'asperges, crème à l'orange

Lait, céleri

ou

Tartare de veau aux moules, salade d'herbes au curry

Gluten, œufs, fruits à coque, moutarde, sulfites, mollusques

## Le plat

Côte d'agneau rôtie, jus à la réglisse, céleri et carottes

Gluten, lait, céleri, sulfites

ou

Dos de saumon confit à l'ail rose, risotto d'épeautre aux asperges

Gluten, poisson, lactose, céleri, sulfites

## Le dessert

Verrine fraise-rhubarbe mascarpone

Œuf, gluten, lactose, fruits à coque, sulfites

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 21 au vendredi 24 avril, uniquement à midi

## L'entrée

Tourte vigneronne

ou

Velouté de petits pois

## Le plat

Polpette de veau et polenta au brocoli

ou

Filet de mulet rôti et riz pilaf

ou

Penne integrale, tomates confites et olives Kalamata

## Le dessert

Panna cotta aux fruits rouges

---

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 Riserva 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€