

LE PARCHAMP

ENTRÉES Starters

Burrata crémeuse 14€

Tomates anciennes (vertes, jaunes et rouges), burrata, pesto et jambon cru

Heirloom tomatoes (green, yellow, and red), burrata, pesto, and cured ham

Velouté glacé 11€

Soupe froide de concombre mariné façon gazpacho à la menthe, chèvre frais à la ciboulette

Cold marinated cucumber soup in the style of gazpacho with mint, fresh goat cheese with chives

Crudo de saumon 16€

Sashimi de saumon mariné citron vert, huile d'olive, coriandre et piment jalapenos

Salmon sashimi marinated with lime, olive oil, coriander, and jalapeno peppers

Tataki de bœuf 16€

Emincé de bœuf mariné au sésame et sauce soja, et salade d'herbes fraîches

Sliced beef marinated with sesame and soy sauce, and fresh herb salad

PLATS Mains

Salade César du Parchamp 19€

Salade romaine, copeaux de parmesan, croûtons, œuf dur et poulet pané

Romaine lettuce, Parmesan shavings, croûtons, hard-boiled egg, and breaded chicken

Aubergines rôties au miso 21€

Demi aubergine marinée au miso et cuite au four, labneh au lait de chèvre

Half eggplant marinated in miso and baked in the oven, labneh made from goat's milk

Filet de bar 23€

Filet de bar, tomates cerises confites au basilic, pommes de terre grenaille cuites au four et à l'ail

Sea bass fillet, cherry tomatoes confit with basil, oven-roasted baby potatoes with garlic

Entrecôte grillée 28€

Entrecôte de boeuf 250g, sauce estragon, frites fraîches, mesclun jeunes pousses

250g rib steak, tarragon sauce, fresh fries, mesclun young leaves

Burger Maison Bœuf Angus 23€

Pain burger à la pomme de terre, viande de bœuf angus, cheddar, bacon et sauce BBQ

Potato burger bun, Angus beef, cheddar, bacon and BBQ sauce

Accompagnements On the side

Frites fraîches 6€

French fries

Légumes rôtis 6€

Roasted vegetables

Salade mesclun 4€

Mesclun salad



DESSERTS Desserts

Café gourmand 12€

Café ou thé, assortiment de 3 mignardises

Coffee or tea, assortment of 3 small pastries

Tarte au citron meringuée 14€

Crème de citron maison, meringue et pâte sablée

Homemade lemon curd, meringue, and shortcrust pastry

Coupe de glace 12€

3 boules au choix - glace : vanille, chocolat / sorbets : fraise, framboise, mangue, citron

3 scoops of your choice - ice cream : vanilla, chocolate / sorbets : strawberry, raspberry, mango, lemon

Fraises Gariguettes 13€

Fraises Gariguettes fraîches, fruit de la passion et chantilly

Fresh Gariguettes strawberries, passion fruit, and whipped cream

