

## DESSERTS MAISON

### Crème brûlée au Safran flambée au Grand Marnier

Safran "creme brulee" flamed with Grand Marnier

10€

### Profiteroles au chocolat

Chocolate Profiteroles

10€

### Tarte fine aux pommes

Caramel au beurre salé et glace à la vanille

Slim french apple pie with "Caramel au beurre salé", vanilla ice cream

10€

## GLACES ET SORBETS

3€ la boule

**Vanille, choco-noisette, rhum-raisin,  
framboise, citron, fraise**

Vanilla, choco-nuts, rhum-raisin, raspberry, lemon, strawberry

**1 Topping au choix**  
(Supplément 0,50 € par extra topping)

**Amandes, Chocolat, Caramel,  
Pistaches, Guimauve ou Chantilly**  
Almonds, chocolate, pistachios, caramel, marshmallow or whipped cream



# LE PARCHAMP

PATIO  
RESTAURANT  
ROOFTOP

## ANTIPASTIS

**Pan con Queijo, ail et huile d'olive**  
Garlic bread with cheese and olive oil

8€



**Dips houmous, caviar d'aubergine, tapenade, comme dans le Sud**  
Houmous, eggplant and olive dips

12€



**Crevette 'Black Tiger' en tempura, mousseline au cumin**  
Fried King Prawn with cumin mayonnaise

16€

**Saumon Gravelax, roulé crème citron et herbes fraîches**  
Gravlax salmon rolls with lemon cream and fresh herbs

16€

**Fromages - made in France**  
French cheeses assortment

13€

**Oeufs mayo et céleri**  
Hard-boiled eggs with mayonnaise and celery

9€

### Huîtres du moment

French Oysters

Les 3 ..... 9€  
Les 6 ..... 16€  
Les 12 ..... 30€



## PLATS

**Pulled lamb burger, pickles & morbier, side au choix**  
Pulled lamb burger, pickles & morbier cheese, choose your side

24€

**Salade César, au poulet crispy**

Crispy chicken caesar salad

19€

**Merlu sauce vierge et purée aux herbes**

Hake fish with virgin sauce and mashed potatoes with herbs

19€

**Croque-Monsieur à la truffe**

Truffle cream and ham Croque-Monsieur

17€

**Légumes de saison rôtis & polenta crémeuse**

Roasted vegetables and creamy polenta



17€

## ON THE SIDE

**Frites maison au romarin**

Homemade fries with rosemary

6€

**Chou-fleur frit, tahini et harissa**

Fried cauliflower, tahini and harissa dressing

6€

**Salade d'épinards, vinaigrette échalotes**

Spinach salad with shallot vinaigrette

6€