

DESSERTS

Crème brûlée au Safran flambée à la liqueur Saint-Germain

Safran “creme brulee” flamed with St-Germain liquor

10€

Profiteroles au chocolat

Chocolate Profiteroles & Voatsiperifery smoked pepper

10€

Tarte fine aux pommes

Slim french apple pie with “Caramel au beurre salé”

10€

LE PARCHAMP

PATIO
RESTAURANT
ROOFTOP

ANTIPASTIS

Assiettes à déguster seul(e) ou à plusieurs !

To share or not to share

Pan con Tomate, ail & huile d'olive

Garlic and olive oil Pan con Tomato

8€ 

Dips houmous, caviar d'aubergine, tapenade, comme dans le Sud

Houmous, eggplant & mashed olive

12€ 

Crevette Black Tiger en tempura

Fried prawn with Jalapenos
Mousseline mayonnaise sauce

16€

Fromages made in France

French cheeses

13€

Saumon en gravellax, roulé crème citron et herbes fraîches

Gravellax salmon rolls with lemon cream and fresh herbs

16€

Œufs Mayo Espelette

Eggs & Espelette pepper mayonnaise

9€

Huîtres du moment

French oysters

Les 3 9€
Les 6 16€
Les 12 30€



PLATS

Pulled lamb burger, pickles & fromage, side au choix

Pulled lamb burgers, pickles & cheese, side

24€

Salade Cesar au poulet crunchy

Crunchy chicken Ceasar salad

19€

Merlu, Purée aux herbes, sauce vierge

Hake fish, mashed potatoes, oil & vegetable sauce

19€

Truffle Croq'Monsieur

Truffle cream & turkey ham "croque-monsieur"

17€

Rôti de légumes de saison & polenta crémeuse

Roasted seasonal vegetables

19€ 

ON THE SIDE

Frites Maison, parmesan & romarin

Homemade fries - parmesan cheese & rosemary

6€

Chou-Fleur frit, Tahini & Harrissa

Fried cauliflower, Tahini & Harrissa

6€

Salade d'épinards, vinaigrette échalotes

Spinach salad side with shallot vinaigrette

6€