

LE PARCHAMP

ENTRÉES Starters

Burrata 14€

Burrata, pesto maison et tomates cerises rôties

Burrata, homemade pesto, and roasted cherry tomatoes

Tataki de thon 16€

Tataki de thon au sésame et coriandre

Sesame and coriander tuna tataki

Dips maison 12€

Houmous, tzatziki, tapenade d'olives noires et gressins

Houmous, tzatziki, olive tapenade & grissini

Gaspacho 10€

Gaspacho andalou et éclats de jambon Serrano

Fresh tomato soup, served with Serrano ham crisps

Lomo Bellota 14€

Planche de Lomo Bellota, beurre au paprika fumé

Lomo Bellota platter with smoked paprika butter

PLATS Mains

Salade César 19€

Salade César au poulet croustillant

Crispy chicken caesar salad

Quinoa Méditerranéen 21€

Quinoa, houmous, légumes grillés, fêta

Quinoa salad, houmous, grilled vegetables, feta

Chicken Burger 22€

Poulet croustillant, sauce crémeuse, comté, bacon, frites fraîches

Crispy chicken burger, creamy sauce, comté cheese, smoked bacon, french fries

Filet de daurade 23€

Filet de daurade, concassé de tomates au basilic, courgettes rôties

Sea bream fillet, basil tomatoes, roasted zucchini

Burrata di buffala & Serrano 20€

Burrata, pesto maison, tomates rôties et jambon Serrano

Burrata, pesto, roasted tomatoes, and Serrano ham

Entrecôte grillée 28€

Entrecôte 250g, sauce chimichurri, frites fraîches, mesclun

Grilled Angus rib-eye, chimichurri sauce, french fries, mesclun

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, accompagné de mignardises

Coffee or tea, served with a selection of mini desserts

Crème chocolat & tonka 10€

Crème chocolat, fève tonka, tuile aux amandes

chocolate and tonka bean cream, almond tuile

Coupe de fraises 12€

Fraises, chantilly et pralines roses

Strawberry coupe, whipped cream, and pink pralines



Assiette de Fromages 10€

Comté 12 mois, camembert AOP au lait cru, chèvre au piment d'Espelette

12-month comté, raw milk AOP camembert, espelette pepper goat cheese