LE PARCHAMP

végétarien

ENTRÉES Starters

Crème de champignons 12€

Crème de champignons, espuma de parmesan et croûtons de brioche

Mushroom cream soup, parmesan espuma and brioche croutons

Os à moelle 14€

Os à moelle, fleur de sel et pain de campagne

Bone marrow, fleur de sel and country bread

Gravlax de saumon 16€

Gravlax de saumon à la betterave, crème de raifort et pickles de graines de moutarde

Beetroot-cured salmon gravlax, horseradish cream and mustard seed pickles

Foie gras de canard 18€

Terrine de foie gras mi-cuit au cognac, pain aux céréales, chutney de figues et oignons

Semi-cooked foie gras terrine with cognac, multigrain bread, fig and onion chutney

PLATS Mains

Steak de thon 24€

Steak de thon mi-cuit au sésame, petits légumes et riz basmati

Sesame-crusted tuna steak, seared rare, baby vegetables and basmati rice

Entrecôte 31€

250g d'entrecôte, frites fraîches, salade mesclun et sauce au bleu

250g rib steak, fresh fries, mesclun salad and blue cheese sauce

Suprême de volaille 23€

Suprême de volaille fermière farci aux champignons et épinards, purée maison

Free-range chicken breast stuffed with mushrooms and spinach, homemade mashed potatoes

Burger Le Parchamp 23€

Steak Angus, tomme, confit d'oignons, lard fumé, mayonnaise au poivre, frites fraîches et salade mesclun

Angus beef patty, tomme cheese, onion confit, smoked bacon, pepper mayonnaise, fresh fries and mesclun salad

Salade césar 19€

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

Caesar salad: romaine lettuce, parmesan, croutons, hard-boiled egg, and breaded chicken

Patate douce rôtie 19€

Patate douce rôtie au sirop d'érable, crème de feta aux fines herbes

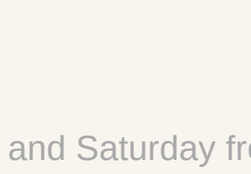
Roasted sweet potato with maple syrup, herbed feta cream

Accompagnements On the side

Frites fraîches 6€
French fries

Légumes rôtis 6€
Roasted vegetables

Salade mesclun 4€
Mesclun salad



DESSERTS Desserts



Tarte chocolat 12€

Tarte chocolat et fleur de sel, caramel à l'orange

Chocolate and fleur de sel tart, orange caramel

Crème brûlée 12€

Crème brûlée infusée au pain d'épices

Gingerbread-infused crème brûlée

Café gourmand 12€

Café ou thé, assortiment de 3 mignardises (mini moelleux au chocolat/glace vanille/mini crème brûlée pain d'épices)

Coffee or tea, assortment of 3 small pastries

Coupe de fruits exotiques 14€

Coupe de fruits exotiques, sirop vanille et rhum et sorbet passion de la Maison Cabiron

Exotic fruit cup, vanilla and rum syrup, passion fruit sorbet from Maison Cabiron

Assiette de fromages 12€

Comté 12 mois, camembert lait cru de Normandie, fourme d'Ambert

Cheese platter: 12-month aged Comté, Normandy raw-milk camembert, Fourme d'Ambert

Tous nos prix sont TTC et service inclus. L'origine des viandes est indiquée sur nos ardoises. Les allergènes sont disponibles sur demande. All our prices include taxes and service. The origin of the meats is specified on our boards. Our allergens document are available on request.

Ouvert du Lundi au Vendredi de 12h à 21h45 et le Samedi de 19h à 21h45 / Open Monday to Friday from 12pm to 9.45pm and Saturday from 7pm to 9.45pm