



23 Janvier 2019

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES



Gluten

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

La caesar

Salade croquante, filets de poulet rôtis & frits, œuf poché,
tomates cerise, copeaux de Grana Padano & vinaigrette anchoïade

La canette

Servie avec un jus au vinaigre de miel et une pomme röstie, duo de radis & figues

La Flandres

Salade frisée, endive jaune et carmine, flan de Pavé des Flandres sur toast,
pommes de terre vitelottes, choux romanesco, pommes Granny Smith
& vinaigrette à la bière

La mousse au chocolat

Crumble de cacao & fèves de tonka

La poire

Pochée au caramel épicé, fourrée d'un crémeux au poire sur son
moelleux aux fruits secs, accompagnée de fingers noix de pécan

Le burger de saumon

Pain burger doré aux oignons, escalope de saumon, tomate,
oignon rouge, roquette, mayonnaise au yuzu, frites

Le burger du Parc

Pain burger doré aux oignons, haché de bœuf de notre région,
comté, tomate, roquette, oignons frits, lard, œuf au plat,
sauce mayonnaise aux trois poivres & pommes frites

Le foie gras poêlé

Marrons confits, coulis de chocolat blanc caramel & brioche toastée

Le potimarron

En velouté accompagné de lard fumé grillé, de fingers gratinés
cheddar & lard fumé

Le saumon gravlax

Crème à l'aneth & endive confite au citron



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

La caesar

Salade croquante, filets de poulet rôtis & frits, œuf poché, tomates cerise, copeaux de Grana Padano & vinaigrette anchoïade

La canette

Servie avec un jus au vinaigre de miel et une pomme rôsti, duo de radis & figues

La crème brûlée

Au cassis, parfumée au genièvre de Houlle

La Flandres

Salade frisée, endive jaune et carmine, flan de Pavé des Flandres sur toast, pommes de terre vitelottes, choux romanesco, pommes Granny Smith & vinaigrette à la bière

La mousse au chocolat

Crumble de cacao & fèves de tonka

La planche à partager

En apéritif ou en attendant votre plat, nous vous proposons une planche de charcuterie et de fromages locaux

La poire

Pochée au caramel épicé, fourrée d'un crémeux au poire sur son moelleux aux fruits secs, accompagnée de fingers noix de pécan

Le burger de saumon

Pain burger doré aux oignons, escalope de saumon, tomate, oignon rouge, roquette, mayonnaise au yuzu, frites

Le burger du Parc

Pain burger doré aux oignons, haché de bœuf de notre région, comté, tomate, roquette, oignons frits, lard, œuf au plat, sauce mayonnaise aux trois poivres & pommes frites

Le foie gras poêlé

Marrons confits, coulis de chocolat blanc caramel & brioche toastée

Le potimarron

En velouté accompagné de lard fumé grillé, de fingers gratinés cheddar & lard fumé

Le tartare de bœuf

Le tartare préparé par nos soins accompagné d'une salade mêlée, de frites & d'une sauce au choix

Le tartare du Parc

Notre tartare est composé de mayonnaise, tabasco, sauce Worcestershire, câpres, cornichons, oignons grelot au vinaigre, persil & cheddar, accompagné d'une salade mêlée, de frites & d'une sauce au choix



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

La caesar

Salade croquante, filets de poulet rôtis & frits, œuf poché, tomates cerise, copeaux de Grana Padano & vinaigrette anchoïade

La papillote de poisson du jour

A la citronnelle accompagnée de légumes du moment

Le burger de saumon

Pain burger doré aux oignons, escalope de saumon, tomate, oignon rouge, roquette, mayonnaise au yuzu, frites

Le saumon gravlax

Crème à l'aneth & endive confite au citron



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

La bavette d'Angus 200 gr

Une belle pièce de bœuf Irish Angus

La canette

Servie avec un jus au vinaigre de miel et une pomme rösti, duo de radis & figues

La pièce du Boucher du moment (selon arrivage)

Notre chef sélectionne pour vous une pièce traditionnelle au gré du marché

La planche à partager

En apéritif ou en attendant votre plat, nous vous proposons
une planche de charcuterie et de fromages locaux

Le burger de saumon

Pain burger doré aux oignons, escalope de saumon, tomate,
oignon rouge, roquette, mayonnaise au yuzu, frites

Le burger du Parc

Pain burger doré aux oignons, haché de bœuf de notre région,
comté, tomate, roquette, oignons frits, lard, œuf au plat,
sauce mayonnaise aux trois poivres & pommes frites

Le potimarron

En velouté accompagné de lard fumé grillé, de fingers gratinés
cheddar & lard fumé

Le risotto

De carottes déclinées en brunoise, en mousseline & en chips

Le saumon gravlax

Crème à l'aneth & endive confite au citron

Le tartare de bœuf

Le tartare préparé par nos soins accompagné d'une salade mêlée,
de frites & d'une sauce au choix

Le tartare du Parc

Notre tartare est composé de mayonnaise, tabasco, sauce Worcestershire,
câpres, cornichons, oignons grelot au vinaigre, persil & cheddar,
accompagné d'une salade mêlée, de frites & d'une sauce au choix



Soja

Soja et produits à base de soja

Le tartare de bœuf

Le tartare préparé par nos soins accompagné d'une salade mêlée,
de frites & d'une sauce au choix

Le tartare du Parc

Notre tartare est composé de mayonnaise, tabasco, sauce Worcestershire,
câpres, cornichons, oignons grelot au vinaigre, persil & cheddar,
accompagné d'une salade mêlée, de frites & d'une sauce au choix



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

La caesar

Salade croquante, filets de poulet rôtis & frits, œuf poché, tomates cerise, copeaux de Grana Padano & vinaigrette anchoïade

La canette

Servie avec un jus au vinaigre de miel et une pomme rösti, duo de radis & figues

La crème brûlée

Au cassis, parfumée au genièvre de Houlle

La Flandres

Salade frisée, endive jaune et carmine, flan de Pavé des Flandres sur toast, pommes de terre vitelottes, choux romanesco, pommes Granny Smith & vinaigrette à la bière

La mousse au chocolat

Crumble de cacao & fèves de tonka

La planche à partager

En apéritif ou en attendant votre plat, nous vous proposons une planche de charcuterie et de fromages locaux

La poire

Pochée au caramel épicé, fourrée d'un crémeux au poire sur son moelleux aux fruits secs, accompagnée de fingers noix de pécan

Le burger de saumon

Pain burger doré aux oignons, escalope de saumon, tomate, oignon rouge, roquette, mayonnaise au yuzu, frites

Le burger du Parc

Pain burger doré aux oignons, haché de bœuf de notre région, comté, tomate, roquette, oignons frits, lard, œuf au plat, sauce mayonnaise aux trois poivres & pommes frites

Le foie gras poêlé

Marrons confits, coulis de chocolat blanc caramel & brioche toastée

Le potimarron

En velouté accompagné de lard fumé grillé, de fingers gratinés cheddar & lard fumé

Le risotto

De carottes déclinées en brunoise, en mousseline & en chips

Le saumon gravlax

Crème à l'aneth & endive confite au citron

Le waterzoï de Saint-Jacques

Poêlée de légumes mijotés



Fruits à coques

Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, de macadamia, du Brésil, du Queensland et produits à base de ces fruits

La poire

Pochée au caramel épicé, fourrée d'un crémeux au poire sur son moelleux aux fruits secs, accompagnée de fingers noix de pécan



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

La canette

Servie avec un jus au vinaigre de miel et une pomme rôsti, duo de radis & figues

La papillote de poisson du jour

A la citronnelle accompagnée de légumes du moment

La planche à partager

En apéritif ou en attendant votre plat, nous vous proposons une planche de charcuterie et de fromages locaux

Le tartare de bœuf

Le tartare préparé par nos soins accompagné d'une salade mêlée, de frites & d'une sauce au choix

Le tartare du Parc

Notre tartare est composé de mayonnaise, tabasco, sauce Worcestershire, câpres, cornichons, oignons grelot au vinaigre, persil & cheddar, accompagné d'une salade mêlée, de frites & d'une sauce au choix

Le waterzoï de Saint-Jacques

Poêlée de légumes mijotés



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

La bavette d'Angus 200 gr

Une belle pièce de bœuf Irish Angus

La caesar

Salade croquante, filets de poulet rôtis & frits, œuf poché, tomates cerise, copeaux de Grana Padano & vinaigrette anchoïade

La Flandres

Salade frisée, endive jaune et carmine, flan de Pavé des Flandres sur toast, pommes de terre vitelottes, choux romanesco, pommes Granny Smith & vinaigrette à la bière

La pièce du Boucher du moment (selon arrivage)

Notre chef sélectionne pour vous une pièce traditionnelle au gré du marché

La planche à partager

En apéritif ou en attendant votre plat, nous vous proposons une planche de charcuterie et de fromages locaux

Le burger de saumon

Pain burger doré aux oignons, escalope de saumon, tomate, oignon rouge, roquette, mayonnaise au yuzu, frites

Le burger du Parc

Pain burger doré aux oignons, haché de bœuf de notre région, comté, tomate, roquette, oignons frits, lard, œuf au plat, sauce mayonnaise aux trois poivres & pommes frites

Le tartare de bœuf

Le tartare préparé par nos soins accompagné d'une salade mêlée, de frites & d'une sauce au choix

Le tartare du Parc

Notre tartare est composé de mayonnaise, tabasco, sauce Worcestershire, câpres, cornichons, oignons grelot au vinaigre, persil & cheddar, accompagné d'une salade mêlée, de frites & d'une sauce au choix



Sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2 total)

La bavette d'Angus 200 gr

Une belle pièce de bœuf Irish Angus

La caesar

Salade croquante, filets de poulet rôtis & frits, œuf poché, tomates cerise, copeaux de Grana Padano & vinaigrette anchoïade

La canette

Servie avec un jus au vinaigre de miel et une pomme rösti, duo de radis & figues

La crème brûlée

Au cassis, parfumée au genièvre de Houlle

La Flandres

Salade frisée, endive jaune et carmine, flan de Pavé des Flandres sur toast, pommes de terre vitelottes, choux romanesco, pommes Granny Smith & vinaigrette à la bière

La mousse au chocolat

Crumble de cacao & fèves de tonka

La pièce du Boucher du moment (selon arrivage)

Notre chef sélectionne pour vous une pièce traditionnelle au gré du marché

La planche à partager

En apéritif ou en attendant votre plat, nous vous proposons une planche de charcuterie et de fromages locaux

Le burger de saumon

Pain burger doré aux oignons, escalope de saumon, tomate, oignon rouge, roquette, mayonnaise au yuzu, frites

Le burger du Parc

Pain burger doré aux oignons, haché de bœuf de notre région, comté, tomate, roquette, oignons frits, lard, œuf au plat, sauce mayonnaise aux trois poivres & pommes frites

Le risotto

De carottes déclinées en brunoise, en mousseline & en chips

Le tartare de bœuf

Le tartare préparé par nos soins accompagné d'une salade mêlée, de frites & d'une sauce au choix

Le tartare du Parc

Notre tartare est composé de mayonnaise, tabasco, sauce Worcestershire, câpres, cornichons, oignons grelot au vinaigre, persil & cheddar, accompagné d'une salade mêlée, de frites & d'une sauce au choix

Le waterzoi de Saint-Jacques

Poêlée de légumes mijotés



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Le waterzoi de Saint-Jacques

Poêlée de légumes mijotés