

DESSERTS MAISON

Café gourmand

Dessert mix served with coffee or tea

12€

Crème brûlée à la pistache

Pistaccio "crème brûlée"

10€

Ganache chocolat au lait, noisettes grillées

Milky chocolate ganache grilled nuts

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, ou Chantilly
Almonds, chocolate, or whipped cream



LE PARCHAMP

PATIO
RESTAURANT
ROOFTOP

ANTIPASTI

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

Houmous, eggplant and olive dips

12€ 

Gratin de Ravioles de Royans, basilic et comté

Royans ravioli basil and cheese

12€

Velouté de saison croutons

Seasonal velouté Soup

10€ 

Tatin échalotes, crémeux pecorino

Shallot tatin, pecorino cream

10€

Saumon Gravelax, tzatziki, pain grillé

Gravlax salmon, tzatziki, and grilled bread

14€

Fromages - from France

French cheeses assortment

10€

ON THE SIDE

Frites fraîches

French fries

6€

Chou-fleur frit, tahini et harissa

Fried cauliflower, tahini & harissa

6€

Salade mesclun

Salad mix

4€

PLATS

Cheese burger au boeuf Angus, bacon, pickles, cheddar mûré, side au choix

Cheeseburger, Angus beef, bacon, pickles & cheddar cheese, choose your side

22€

Salade César, au poulet crispy

Crispy chicken caesar salad

19€

Saumon grillé, carotte laquée au miel et sésame, riz et sauce vierge.

Grilled salmon, honey-glazed carrot and sesam seed, "sauce vierge"

19€

Croque-Monsieur à la truffe

Truffle cream and ham Croque-Monsieur

19€

Polenta Crémeuse, maïs et chou-fleur rôtis

Roasted corn & cauliflower and creamy polenta

17€ 

LA PIECE DU BOUCHER

Bavette de Boeuf, sauce chimichuri, frites fraîches

Beef with chimichuri sauce & french fries

26€