

# 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, feta

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