

CARTE DE SAISON

LE DÉBUT DE LA FAIM

Entrée du jour.....	6,50€
Salade César avec filets de poulet croustillants Œuf poché, parmesan, tomates cerises, croutons.....	11,00€
Velouté de potimarron et courge, espuma à l'ail des ours.....	9,00€
Tartare de bar, fraîcheur de chou blanc et poireaux confits.....	12,00€
Foie gras de canard mi-cuit Chutney de mangue et ananas, toast de pain brioché.....	13,00€
Pavé de saumon Gravelax mariné à la vodka, aneth et agrumes.....	10,00€
Tagliata de bœuf mariné au soda, soja et épices, bouquet de mesclun.....	12,00€

CÔTÉ VIANDE

Plat du jour.....	13,00€
Entrecôte de bœuf grillée 280g Frites maison, mesclun de jeunes pousses, sauce poivre ou tartare.....	20,00€
Suprême de canard à l'aigre douce, rosace de pommes Anna.....	17,00€
Burger de bœuf charolais et ses frites maison.....	17,00€
Côte de veau au chorizo Butternut confite à l'ail de Lautrec et aromates.....	18,00€
Souris d'agneau confite, risotto de lentilles corail, jus de cuisson réduit.....	18,00€

CÔTÉ MER & VÉGÉTARIEN

Pavé de cabillaud en croûte d'herbes Galette de légumes, sauce cresson.....	16,00€
Filets de rouget à la plancha Crèmeux de poivrons, embeurrée de chou vert.....	15,00€
Pavé de thon mariné à l'estragon Tombée d'épinards et chou chinois aux épices.....	17,00€
Burger végétarien et ses frites maison Légumes croquants, tomme des Pyrénées, steak de blé et oignons.....	15,00€

LES GOURMANDISES SUCRÉES

Dessert du jour.....	6,50€
« Surprise » chocolat noir et sa mousse de chocolat blanc.....	7,50€
Poire pochée au sirop de cannelle et quatre épices, mousse praliné, caramel.....	7,50€
Entremet à la pomme caramélisée, génoise moelleuse, mousseline au cidre.....	7,50€
Profiteroles et sa sauce de prune servie chaude.....	8,00€
Café gourmand.....	8,00€
Assortiment de fromages.....	7,50€

CÔTÉ PARC

BAR-RESTAURANT

Le restaurant **CÔTÉ PARC** vous accueille toute l'année
The restaurant CÔTÉ PARC welcomes you all the year

du **dimanche soir** au **vendredi midi**
From sunday evening until friday lunch time

12h00 - 14h00
19h00 - 22h00

Nous proposons tous les jours une formule différente
Each day we offer a different daily special



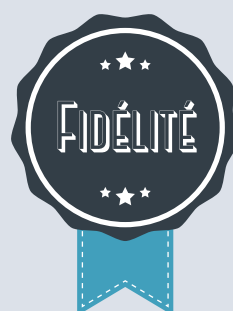
MENU DU JOUR
TODAY'S MENU

À partir de
From
13,90€



MENU ENFANT
KID'S MENU

Midi et soir
Lunch & dinner
10€



**DEMANDEZ NOTRE
CARTE DE FIDÉLITÉ !**
Feel free to ask for our card

SEASONAL MENU

STARTERS

Starter of the day.....	6,50€
Cesar salad with crispy chicken fillets Poached egg, parmesan cheese, cherry tomatoes and croutons.....	11,00€
Creamy pumpkin and squash soup, garlic foam.....	9,00€
Bass tartare, white cabbage and slow roasted leeks.....	12,00€
Semi-cooked duck foie gras Mango and pineapple chutney, brioche toast.....	13,00€
Cured salmon Gravlax, marinated with vodka, dill and citrus fruits.....	10,00€
Beef tagliata marinated with soda, soy and spices and mesclun salad.....	12,00€

MEATS

Dish of the day.....	13,00€
Roasted beef rib steak 280g, Homemade french fries, young lettuce shoots - pepper or tartare sauce.....	20,00€
Sweet and sour duck Supreme, served with Anna potatoes rosette.....	17,00€
Charolais beef burger and homemade french fries.....	17,00€
Veal rib with chorizo Butternut confit with garlic and herbs.....	18,00€
Lamb shank confit with red lentils risotto and reduction gravy.....	18,00€

SEAFOOD & VÉGÉTARIEN

Cod baked in herbs crust Vegetable patty, watercress sauce.....	16,00€
"A la plancha" grilled red mullet filets Creamy bell peppers and buttered green cabbage.....	15,00€
Grilled tuna steak marinated with tarragon Wilted spinach and chinese cabbage with spices.....	17,00€
Veggie burger and homemade french fries Crunchy vegetables, tomme des Pyrénées cheese, wheat patty and onions.....	15,00€

DESSERTS

Dessert of the day.....	6,50€
"Surprise" black chocolate with white chocolate mousse.....	7,50€
Poached pear with cinnamon & four spices syrup, praline mousse, caramel.....	7,00€
Caramelized apple entremet on its fluffy sponge cake, cider mousseline.....	7,50€
Profiteroles and hot plum coulis.....	8,00€
Café gourmand (assortment of mini-desserts with a coffee).....	8,00€
Cheese assortment.....	7,50€

Réservation au 05 31 61 74 09 ou à la réception
To make a reservation please call +33(0)5 31 61 74 09 or ask at reception

 **100% de nos plats sont « fait maison »**
Only « homemade » dishes