

# Café du Parc

## NOS PLANCHES

Planche de Charcuteries des Maisons Levoni et Bedogni

*Maison Levoni's and Bedogni's cold cuts Board*



13,50



Planche de Fromages

*Cheese Board*



12



Planche de Charcuteries et de Fromages

*Cold cuts and Cheese Board*



16



## Allergènes

### Allergens

Arachides

*Peanuts*

Mollusques

*Mollusc*

Céleri

*Celery*

Moutarde

*Mustard*

Crustacés

*Shellfish*

Œuf

*Egg*

Fruits à coque

*Nuts*

Poisson

*Fish*

Gluten

Sésame

*Sesame*

Lait

*Milk*

Soja

*Soy*

Lupin

Sulfites

*Sulphites*

Prix en € TTC, service compris.

Les viandes sont d'origine française et les poissons issues de petites pêches côtières.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

*All prices in Euros, taxes and service included.*

*Meats of French origin and fish from local fisheries.*





*Please drink responsibly.*




@lestablesduparc

# Café du Parc




## ANTIPASTI

- Mini-poivrons farcis, pickles, pesto, pane carasau  11  
*Stuffed peppers, pickles, pesto, pane carasau*
- Mozzarella et pesto, sirop de tomates épicées, pignons de pin  12  
*Mozzarella and pesto, spicy tomato syrup, pine nuts*
- Tomate en salsa verde, salade d'herbe, sirop de tomate épicé  12  
*Tomato in salsa verde, herb salad, spicy tomato syrup*
- Escabèche de bonite à la romaine  12  
*Bonito escabèche « à la romaine »*

## TRAMEZZINI










- Focaccia de mozzarella et tomates confites, roquette  13  
*Mozzarella and tomato confit focaccia with rocket*

## DOLCE

- Gâteau de Savoie aux fraises, thym & citron  6  
*Strawberry, thyme and lemon Savoy cake*
- Tarte déstructurée au citron  6  
*Lemon tart*
- Cake à la ricotta  6  
*Ricotta cake*

### Allergènes

#### Allergens

 Arachides <i>Peanuts</i>	 Céleri <i>Celery</i>	 Crustacés <i>Shellfish</i>	 Fruits à coque <i>Nuts</i>	 Gluten	 Lait <i>Milk</i>	 Lupin
 Mollusques <i>Mollusc</i>	 Moutarde <i>Mustard</i>	 Œuf <i>Egg</i>	 Poisson <i>Fish</i>	 Sésame <i>Sesame</i>	 Soja <i>Soy</i>	 Sulfités <i>Sulphites</i>

Prix en € TTC, service compris.

Les viandes sont d'origine française et les poissons issues de petites pêches côtières.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

*All prices in Euros, taxes and service included.*

*Meats of French origin and fish from local fisheries.*

*Please drink responsibly.*

 @lestablesduparc



# Café du Parc

## BOISSONS SANS ALCOOL - SOFT DRINKS

Eaux filtrées - 100 cl	2
<i>Filtered waters</i>	
Plate ou Pétillante	
<i>Still or sparkling</i>	
Sirops bios de la Maison Meneau - 4 cl	2,5
<i>Organic syrups from Maison Meneau</i>	
Citron, Menthe, Grenadine, Fraise, Pêche ou Orgeat	
<i>Lemon, Mint, Grenadine, Strawberry, Peach or Orgeat</i>	
Pac à l'eau – Distillerie Blachère – 4 cl	2,5
<i>Pac (Provençal lemon syrup) &amp; water</i>	
Perrier - 33 cl	3,5
Coca-Cola / Coca Zéro - 33 cl	3,5
Jus du moment	4
<i>Juice of the moment</i>	
Jus de pomme bio du Mas Daussan - 25 cl	3,5
<i>Organic apple juice from Mas Daussan</i>	
Les Filles de l'Ouest – Schorle – 25 cl	4
Citron Fringant, Orange Affriolante ou Rhubarbe Pimpante	
<i>Lemon, Orange or Rhubarb</i>	
Limonade Elixia – Nature - 33 cl	4,5
<i>Elixia lemonade</i>	

## BIÈRES PRESSION - DRAFT BEERS

Brasserie la Barbaude – 25 cl/50 cl	4/7,5
Galéjade – Blonde ( <i>blond</i> )	
Reine des Mousses – Blanche ( <i>white</i> )	

## COCKTAILS

Spritz - 12 cl	10
Aperol / Campari & Prosecco	
St Germain Spritz - 12 cl	10
St Germain & Prosecco	
Gin Bigourdan & Tonic – 12 cl	12
Gin Bigourdan & tonic water	

## SPIRITUEUX - SPIRITS

Ricard, anisé – 4 cl	3,5
----------------------	-----

## BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Cafés courts, thés & infusions	2
<i>Espresso, teas &amp; infusions</i>	
Double espresso, cappuccino, latte	3

Prix en € TTC, service compris.

Les viandes sont d'origine française et les poissons issues de petites pêches côtières.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

*All prices in Euros, taxes and service included.*

*Meats of French origin and fish from local fisheries.*

*Please drink responsibly.*



@lestablesduparc

# Café du Parc

## VINS - WINES

### Bulles - *Bubbles*

Malibran, Prosecco, Italie

15 cl - 6

75 cl - 28

### Blancs - *White*

Mourgues du Grès, Galets Dorés

Costières de Nîmes, 2021

15 cl - 5,5

75 cl - 27

Ottavio Rube,

Vino bianco, 2020

15 cl - 6

75 cl - 29

### Rosés

Mourgues du Grès, Fleur d'églantine

Costières de Nîmes, 2021

15 cl - 5,5

75 cl - 27

### Rouges - *Red*

Mourgues du Grès, Galets Rouges

Costières de Nîmes, 2020

15 cl - 5,5

75 cl - 27

Ottavio Rube,

Vino rosso, 2019

15cl - 6

75 cl - 29

Prix en € TTC, service compris.

Les viandes sont d'origine française et les poissons issues de petites pêches côtières.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

*All prices in Euros, taxes and service included.*

*Meats of French origin and fish from local fisheries.*

*Please drink responsibly.*

 @lestablesduparc