

Café du Parc

NOS PLANCHES

Planche de Charcuteries des Maisons Levoni et Bedoni

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



21



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 sa déclinaison de tomates  12
Mozzarella and its declination of tomatoes
- Salade du Café du Parc  10
Café du Parc's Salad

TRAMEZZINI

- Focaccia de mozzarella et tomates confites, roquette  13
Mozzarella and tomato confit focaccia with rocket
- Polpette d'agneau, sirop de tomate, Polenta et Caponata  15
Polpette of lamb, tomato syrup, Polenta and Caponata

DOLCE

- Tiramisu Figs-Verveine  6,5
Figs-Verbena Tiramisu
- Cheesecake Pecorino-Pêche  6
Pecorino-Peach Cheesecake
- Cake du Café du Parc  4
Café du Parc's Cake


Allergènes

Allergens

 Arachides
Peanuts

 Céleri
Celery

 Crustacés
Shellfish


 Fruits à coque
Nuts

 Gluten

 Lait
Milk

 Lupin

 Mollusques
Mollusc

 Moutarde
Mustard

 Œuf
Egg

 Poisson
Fish

 Sésame
Sesame

 Soja
Soy

 Sulfités
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

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 - 2 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 – 2 cl	2,5
<i>Pac (Provençal lemon syrup) & water</i>	
Perrier - 33 cl	3,5
Coca-Cola / Coca Zéro - 33 cl	3,5
Citronnade – 18 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/45 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 & 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

Domaine de la Mongestine, Les Monges

Côteaux d'Aix-en-Provence, 2021

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