



Notre Menu de la semaine

Du 29 septembre au 4 octobre 2026

Entrées

Tartare de veau aux moules, espuma coco-curry

Gluten, œuf, lactose, céleri, moutarde, sulfites, mollusque

ou

Velouté de céleri, crème à la truffe, vodka

Lactose, céleri, sulfites

Plats

Filet de cannette, figue et pêche, écrasé de pommes de terre à la ciboulette

Gluten, lactose, céleri, sulfites

ou

Filet de grondin rôti, déclinaison autour du chou

Gluten, poisson, lactose, céleri, sulfites

Desserts

Assiette autour du marron et du cacao

Gluten, œuf, lactose, fruits à coque, sulfites

ou

Assortiment de 4 fromages de notre Chariot
Supplément de 5€ pour deux morceaux en plus

Gluten, œuf, lactose, fruits à coque

Bib de la semaine

Disponible le midi de mardi à vendredi

Plat seul 27,00€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 42,00€



Menu Parc Le'h

Disponible soir et le weekend

Menu complet 55,00€

Nos Entrées Starters

Langoustine rôtie, céleri crémeux et salicornes 28,50€

Roasted langoustine, creamy celery and glasswort

Gluten (blé), crustacés, lactose, céleri, sulfites

Œuf cuit à basse température, espuma au piment, petits pois et carottes 20,50€

Low-temperature egg, served with chili espuma, peas, and carrots

Œufs, lactose

Pop-corn de crevettes en tempura, dip au piment 21,60€ - Plat 32,10€

Servi avec des frites maison, en plat

Popcorn tempura shrimps, chili dip and homemade fries as a main

Gluten (blé), crustacés, œuf, soja, moutarde, sulfites

Tartare de bar, écrasé de vitelotte, fenouil et glace tomate basilic 27,50€

Sea bass tartare, mashed Vitelotte potatoes, fennel and tomato basil ice cream

Gluten (blé), œuf, poisson, lactose, moutarde, sulfites

Sélection d'huîtres du moment et sa garniture 4,80€ la pièce

Selection of seasonal oysters and their garnish

Crustacés, sulfites

Tartare de bœuf préparé minute, bien relevé 21,60€ - Plat 32,10€

Servi avec une salade verte et frites maison, en plat

Minced beef tartare, served with a green salad and homemade fries as a main

Gluten (blé), œuf, poisson, moutarde, sulfites

À la Coupe Cutting Corner

Jambon Ibérique Pata Negra Bellota 8,40€ les 10g

Disponible avec frites et salade verte pour 5,30€ supplémentaires

Iberian Ham Pata Negra Bellota, available with a green salad and homemade fries for additional 5,30€

Le Coin Healthy Healthy Corner

Buddha Bowl aux produits de saison, préparé frais avec les inspirations du Chef 30,00€

Thon en supplément pour 4,80€

Buddha Bowl with seasonal products, freshly prepared according to the chef's inspiration.

Additional tuna for 4,80€

Gluten (blé), poisson, arachides, soja, lactose, sésame, sulfites

Salade revisitée du Chef 36,80€

Seasonal salad of the Chef

Les Incontournables The Essentials

Bouchée à la Reine de volaille maison, frites maison et salade mixte 30,50€

Homemade Bouchée à la Reine, homemade fries and mixed salad

Gluten (blé), lactose, céleri, moutarde, sulfites

Linguine à la truffe de saison 31,00€

Supplément truffe noire : prix au gramme, selon l'arrivage et la saison

Linguine with seasonal truffle. Additional black truffle: price per gram depending on arrival and season

Gluten (blé), lactose, œuf, céleri



La Mer Fish

Lieu jaune rôti, confit d'oignon rouge, céleri et courgette 41,00€

Roasted pollock, red onion confit, celery and courgette

Gluten (blé), poisson, lactose, céleri, sulfites

Thon mi-cuit, risotto, graines de courge et bonite séchée 42,00€

Semi-cooked tuna, risotto, pumpkin seeds and dried bonito

Poisson, lactose, céleri, sulfites

Calamar rôti, patates douces et tombée de chou au beurre rosé 41,00€

Roasted squid, served with sweet potato and buttered cabbage

Gluten (blé), sulfites, mollusques, poisson

Sole meunière et fine purée de pommes de terre 59,90€

Sole meunière and fine mashed potatoes

Gluten (blé), poisson, lactose

La Terre Meat

Filet de bœuf maturé, servi avec pommes allumettes et salade amère 46,20€

Dry-aged beef fillet, served with shoestring fries and bitter salad

Gluten (blé), lactose, œufs, sulfites, céleri, moutarde

Rable de lapin farci à l'ail noir et olives, polenta crémeuse et ragoût de fèves 43,00€

Rabbit saddle stuffed with black garlic and olives, creamy polenta and broad bean stew

Gluten (blé), œuf, lactose, céleri, moutarde, sulfites

Côte de veau cuite à basse température, petits pois à la française revisités 47,30€

Slow-cooked veal chop, served with revisited French-style peas

Gluten (blé), lactose, sulfites

Les Suppléments Extras

Frites maison 5,30€

Homemade fries

Gluten, arachides

Mélange de légumes de saison 5,30€

Mixed seasonal vegetables

Lactose, céleri

Purée de pommes de terre 5,30€

Mashed potatoes

Lactose

Salade verte 5,30€

Green salad

Gluten (blé), sulfites



Pour les Enfants Kids Menu

Bouchée à la Reine de volaille maison, frites maison 14,20€

Homemade Bouchée à la Reine, homemade fries

Gluten (blé), lactose, céleri, moutarde, sulfites

Dos de cabillaud pané, frites maison et salade verte 14,20€

Breaded codfish, homemade fries and green salad

Gluten (blé), poisson, sulfites

Linguine al Pomodoro 14,20€

Gluten (blé), œuf, lactose, céleri

Le Fromage et les Desserts Cheese and Desserts

Le chariot à fromages 18,40€

The cheese trolley

Lactose

Assiette autour de la cacahuète et chocolat 14,70€

Chocolate and peanut dessert plate

Gluten (blé), lactose, œufs, arachides, fruits à coque (noisettes, amandes)

Café gourmand, disponible également avec du thé 15,80€

Café gourmand, also available with tea

Allergènes à la demande

Tartelette déstructurée à la fraise et à la pistache 14,20€

Deconstructed strawberry and pistachio tartlet

Gluten (blé), lactose, fruits à coque (noisettes, amandes), sulfites

Tarte tatin et sa boule de glace 15,00€

Tarte tatin with a scoop of ice cream

Gluten (blé), œuf, lactose, fruits à coque, sulfites

Dame Blanche, sauce chocolat chaud, petites meringues et crème chantilly 15,50€

Dame Blanche, warm chocolate sauce, small meringues and whipped cream

Gluten, œuf, lactose

Café liégeois maison 14,20€

Homemade iced coffee

Gluten

Boule de glace : vanille, chocolat, café espresso, pistache, caramel au beurre salé, noisette 4,00€

Scoop of ice cream: vanilla, chocolate, coffee espresso, pistachio, salted caramel, hazelnut

Boule de sorbet : framboise, noix de coco, citron, cassis 4,00€

Scoop of sorbet : raspberry, coconut, lemon, blackcurrant



Apéritifs Aperitifs

Campari sec ou avec soda	9,00€ - 12,10€
Cynar sec ou avec soda	9,00€ - 12,10€
Martini	8,40€
Ricard - Pastis de Marseille	9,00€
Porto Graham's	8,40€
Porto Graham's 10 Years Old Tawny	13,70€
Porto Graham's 20 Years Old Tawny	19,50€
Kir Vin Blanc (Rivaner)	9,00€
Lillet Wild Berry	14,20€
Pineau des Charentes	11,10€
Campari Spritz	14,20€
Aperol Spritz	14,20€
Sarti Spritz	14,20€
Lët'z Spritz	15,80€
Porto Tonic	14,20€
Saint Germain Spritz	15,30€
Coupe Crémant Bubbly	8,40€
Coupe Crémant Alice Hartmann Brut	15,30€
Coupe Champagne Veuve Clicquot	19,50€
Coupe Crémant Alice Hartmann Rosé	16,80€



Sans alcool Alcohol-free

Martini Nolo Vibrante	7,40€
Crodino Original / Rosso	8,40€
Crodino N/A Tonic	13,20€
Grapfruit Aperitivo	11,00€
Anapiritivo Spritz	11,00€
Apple Ginger Spritz	11,00€
Berry Tonic	11,00€
Cold Brew Tonic	11,00€
Beerbusch Gin 0.0%	13,70€
Crémant Bernard Massard Cuvée 00	7,40€
Simon 0,0%	4,20€
Corona 0,0%	5,50€
Erdinger Alkoholfrei 50cl	7,40€
Citrus Basil Highball 0,0	11,00€
Cucumber Cooler 0,0	11,00€
Herbal Lemon Refresher 0,0	11,00€
Peach Ice Tea Fizz	11,10€
Tiki No.2	11,10€
Everest Mule	11,10€
Thyme Off	11,10€
Virgin Mojito	11,10€
Fruity Mocktail	11,10€
Nadacolada	11,10€



Boissons froides Cold drinks

LODYSS plate	25cl 3,70€ 50 cl 5,80€ 1l 10,00€
LODYSS légèrement pétillante	25cl 3,70€ 50 cl 5,80€ 1l 10,00€
LODYSS pétillante	3,70€
Royal Bliss Bitter Lemon Tonic	4,20€
Coca-Cola	4,20€
Coca-Cola Zero	4,20€
Sprite	4,20€
Fanta	4,20€
Fever-Tree	5,30€
Jus d'orange pressée	7,40€
Jus Van Nahmen	6,90€
Jus pour enfant	4,20€
Thé glacé fruits rouges Maison	6,30€

Bière en bouteille Bottled beer

Erdinger 50cl	7,90€
Orval	7,40€
La Chouffe	7,40€
Simon 0,0%	4,20€
Erdinger Alkoholfrei 50cl	7,40€
Ramborn	8,40€

Bière à la pression Draft beer

Bofferding	25cl 4,20€ 50 cl 6,90€
Battin Gambrinus	30cl 5,30€ 50 cl 7,90€
Picon Bière	+ 2,00€



Gins

Bombay Sapphire Gin	17,40€
Gin Mare	18,40€
Monkey 47	19,50€
KI NO BI Gin	18,40€
Gin Drouin	18,90€
Opyos Dry Gin	17,90€
Annia's, Rochelt	32,60€
Gin Gardener	18,40€

Cocktails

Mojito	13,70€
Caipirinha	13,70€
Whiskey Sour	14,70€
Negroni	14,70€
Vesper Martini	14,70€
Moscow Mule	14,70€
Cosmopolitan	14,70€
Old Fashioned	14,70€
Pisco Sour	14,70€
Espresso Martini	14,70€

Sans alcool

Virgin Mojito	11,10€
Fruity Mocktail	11,10€



Digestifs Digestive

Amaro Averna	9,50€
Amaretto Santoni	9,50€
Limoncello Ramazzotti	9,50€
Vodka Grey Goose	12,10€
Vodka Beluga	15,80€
Grand Marnier	9,50€
Zacapa Sistema Solera 23	15,30€
Don Julio Anejo 1942	45,70€
Don Julio Anejo	21,60€
Ron Zacapa XO	26,30€
Fernet Branca	9,50€
Grappa Berta Giulia Chardonnay	11,10€
Grappa Berta Valdavi Moscato	11,10€
Johnnie Walker Black	10,00€
Johnnie Walker Double Black	13,70€
Glenlivet Founder's Reserve	11,10€
Chivas Regal 12y	14,20€
Talisker 10y	14,70€
Nikka from Barrel	16,30€
Eminente Reserva 7Y	15,80€
Lagavulin 16y, Islay	17,40€
Chartreuse verte	9,50€
Génépi	9,50€
Bacardi Reserva Ocho	12,60€



Digestifs Digestive

Frapin VSOP	14,20€
Frapin, Château Fontpinot XO	15,80€
Frapin VIP XO	26,30€
Frapin VS 1270	11,10€
Bulleit Bourbon	12,10€
Patron Reposado Tequila	14,20€
Mezcal Camigos	14,70€
Diplomatico	14,20€
Sambuca Ramazotti	9,50€
Baileys Irish Cream	9,50€
Coeur de Lion 15ans, Christian Drouin	18,40€
Rochelt Wachauer-Marille 2011	21,00€
Rochelt Waldhimbeere 2016	41,50€
Rochelt Williamsbirne 2011	17,90€
Louis de Lauriston	10,50€
Eau de Vie Zenner	11,60€
Marc de Riesling	9,50€
Bas-Armagnac, Domaine Tariquet VS	13,20€
Bas-Armagnac, Darroze 1972	26,30€
Vielle Prune Louis Roque	11,10€
Jägermeister	9,50€



Boissons chaudes Hot drinks

Espresso	3,60€
Espresso Macchiato	4,10€
Double espresso	4,70€
Café	3,80€
Cappuccino	4,50€
Cappuccino chantilly	4,80€
Latte Macchiato	5,00€
Irish Coffee	10,50€
Chocolat Chaud	5,00€
Darjeeling	5,30€
Ceylan	5,30€
Earl Grey	5,30€
Rooibos	5,30€
Sencha Bio	5,30€
Thé vert au Jasmin	5,30€
Infusion	5,30€
Infusion à la menthe fraîche	5,30€