

Residhome

Apparthotel

Le Bar du Park



Ouvert du lundi au jeudi de 16h30 à 23h00

Open Monday to Thursday from 4:30pm to 11pm

Park's Lane Lounge



Les Champagnes

Champagne

Notre Champagne de Propriété / Grower Champagne		(12 cl)	(75 cl)
Champagne Louis Brochet Brut « Héritage »	12,00 €		59,00 €
Champagne Louis Brochet Rosé « Héritage »	14,00 €		74,00 €
Champagne Louis Brochet Extra blanc 1 ^{er} cru « Signature »	-		82,00 €
Notre Champagne de Renom / Renowned Champagne			
Chassenay d'Arce - Pinot Blanc - Extra Brut 2009	-		110,00 €

Les Apéritifs classiques

Classic aperitifs

Campari, Aperol	(6 cl)	6,00 €
Martini Rosso, Bianco	(6 cl)	6,00 €
Ricard, Pastis Henry Bardouin	(2 cl)	6,00 €
Suze	(6 cl)	6,00 €
Kir Vin Blanc (cassis, mûre, framboise, pêche) <i>White wine kir (blackcurrant, blackberry, raspberry or peach)</i>	(12 cl)	6,00 €
Kir Royal (cassis, mûre, framboise, pêche) <i>(blackcurrant, blackberry, raspberry or peach)</i>	(12 cl)	12,00 €

Les Vins d'apéritif et vins mutés

Aperitif and fortified wines

Porto rouge Tawny / Tawny port	(7 cl)	8,00 €
Porto blanc / White port	(7 cl)	8,00 €
IGP Cévennes - Autre voie	(12 cl)	6,00 €
Coteaux de L'Aubance Domaine de Montgilet	(12 cl)	7,00 €

La Suggestion de vins

Wine suggestion

Vins rouges / Red wines

	(12 cl)	(75 cl)
Clos Henri - Petit Clos Henri Bourgeois (Marlborough)	7,00 €	32,00 €
AOC Lalande de Pomerol Château des moines	-	45,00 €
AOC Gaillac Domaine du Grand Chêne – « Insolence »	6,00 €	28,00 €

Vins blancs / White wines

AOC Bourgogne Aligoté (La Chablisienne)	6,00 €	28,00 €
Clos Henri - Petit Clos Henri Bourgeois (Marlborough)	7,00 €	27,00 €

Vins rosés / Rosé wines

IGP du Var « Oh By Omérade »	6,00 €	22,00 €
AOC Côtes de Provence Château de L'Aumérade Cru Classé « Cuvée Marie Christine »	-	36,00 €

Les Bières à la pression

Draught beers

	(25 cl)	(50 cl)
1664	6,00 €	9,00 €
Grimbergen Blonde	6,50 €	9,50 €
Pression du moment	6,50 €	9,50 €
Panache	5,50 €	8,50 €
Picon bière 1664	6,50 €	9,50 €

Les Bières en bouteille

Bottled beers

Corona Extra	(35,5 cl) 6,50 €
Chimay Bleue	(33 cl) 7,00 €

Les bières artisanales par “La Brasserie d’Orville”

White Nova	(33 cl) 7,00 €
Serial Lager	(33 cl) 7,00 €
Good Vibes	(33 cl) 7,00 €
Hoppy Pony	(33 cl) 7,50 €

Les Boissons Softs

Soft drinks

Jus de fruits / Fruit Juices

Orange, ananas, pomme, mangue, litchi, multivitaminé,
tomate, cranberry (servi au verre)
*Orange, pineapple, apple, mango, lychee, multivitamin,
tomato, cranberry juice (by the glass)*

(25 cl) **4,50 €**

Sodas / Soft drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zero

(33 cl) **4,50 €**

Orangina

(25 cl) **4,50 €**

Limonade Pschitt / *Pschitt lemonade*

(25 cl) **4,50 €**

Schweppes Tonic / *Schweppes Tonic Water*

(25 cl) **4,50 €**

Fever-Tree Ginger Ale

(20 cl) **4,50 €**

Lipton Ice Tea

(25 cl) **4,50 €**

Diabolo

(25 cl) **4,00 €**

Sirop à l'eau d'Evian / *Squash made with Evian water*

(25 cl) **3,50 €**

Eaux / Mineral water

Perrier / *Sparkling water*

(33 cl) **3,50 €**

San Pellegrino / *Sparkling water*

(50 cl) **3,50 €**

(1 l) **6,00 €**

Evian / *Still water*

(33 cl) **3,00 €**

Vittel / *Still water*

(50 cl) **3,50 €**

(1 l) **6,00 €**

Les Cocktails (sans alcool)

Mocktails (alcohol free)

	(12 cl)	
Virgin Mojito		7,00 €
<i>(citron vert, feuilles de menthe, sucre, soda) / (lime, mint leaves, sugar, soda water)</i>		
All In		7,00 €
<i>(ananas, mangue, litchi, sirop de fraise) / (pineapple, mango, lychee, strawberry syrup)</i>		
Peach Florida		7,00 €
<i>(jus de citron, jus d'orange, sirop de pêche blanche) (lemon juice, orange juice, white peach syrup)</i>		

Les Cocktails “Création” (avec alcool)

Creation Cocktails (contain alcohol)

Fiesta	(7 cl)	9,00 €
<i>(jus de mangue, Amaretto, Dry Martini, Tequila) (mango juice, Amaretto, dry Martini, Tequila)</i>		
Sunburn	(7 cl)	9,00 €
<i>(jus de cranberry, Cointreau, Rhum) / (cranberry juice, Cointreau, Rum)</i>		
Amaretto Spritz	(12 cl)	11,00 €
<i>(Amaretto, jus exotique, Prosecco) (Amaretto, exotic juice, Prosecco)</i>		
Lime Haze	(12 cl)	11,00 €
<i>(jus de citron vert, jus d'ananas, Amaretto, Ginger Ale, Vodka) (lime juice, pineapple juice, Amaretto, Ginger Ale, Vodka)</i>		

Les Cocktails Classiques

(short drink avec alcool)

Classic short drink cocktails (with alcohol)

	(7 cl)
Cosmopolitan	9,00 €
(jus de citron vert, jus de cranberry, Cointreau, Vodka) <i>(lime juice, cranberry juice, Cointreau, Vodka)</i>	
Caipirinha	9,00 €
(citron vert, sucre, Cachaça) / <i>(lime, sugar, Cachaça)</i>	
Margarita	9,00 €
(jus de citron, Cointreau, Tequila) / <i>(lemon juice, Cointreau, Tequila)</i>	
Black Russian	9,00 €
(Vodka, liqueur de café) / <i>(Vodka, coffee liqueur)</i>	
Dry Martini	9,00 €
(Dry Martini, Gin)	
Side-Car	9,00 €
(jus de citron, Cointreau, Cognac) / <i>(lemon juice, Cointreau, Cognac)</i>	
Bourbon Sour	9,00 €
(citron vert, sucre de canne, Whisky Bourbon) <i>(lime, cane sugar, Bourbon)</i>	

(long drink avec alcool)

Classic long drink cocktails (with alcohol)

	(12 cl)
Mojito Original	11,00 €
(citron vert, feuilles de menthe, Rhum, soda) <i>(lime, mint leaves, rum, soda water)</i>	
Aperol Spritz	11,00 €
(Aperol, Prosecco, Perrier)	
Tequila Sunrise	11,00 €
(jus d'orange, grenadine, Tequila) / <i>(orange juice, grenadine, Tequila)</i>	
Tom Collin's	11,00 €
(jus de citron, sucre, Gin, soda) / <i>(lemon juice, sugar, Gin, soda water)</i>	
Sunset Boulevard	11,00 €
(jus de cranberry, jus d'orange, crème de pêche, crème de mûre, Vodka) <i>(cranberry juice, orange juice, peach liqueur, blackberry liqueur, Vodka)</i>	

Les Vodkas

Vodka

(4 cl)

Pologne / Poland

Vodka Zubrowka Biala

7,00 €

France

Vodka Belvédère Pure

12,00 €

Japon / Japan

Vodka Nikka

14,00 €

Les Gins

Gin

Angleterre / England

Gin Beefeater

7,00 €

Gin Bombay Sapphire

9,00 €

Japon / Japan

Gin Nikka

14,00 €

De France

Gin L'Acrobate Bio

9,00 €

De Nouvelle Zélande / New Zealand

Gin Scapegrape

12,00 €

Les Tequilas

Tequila

(4 cl)

Tequila Sauza Silver	7,00 €
Tequila Don Julio Reposado (affinée 8 mois en fût de chêne américain)	12,00 €

Les Rhums par “Les Bienheureux”

Selection of Les Bienheureux rums

Rhum Embargo Blanco / <i>Embargo Blanco</i>	7,00 €
Rhum Embargo Exquisito / <i>Embargo Exquisito</i>	7,50 €
Rhum Embargo Esplendido / <i>Embargo Esplendido</i>	8,00 €
Rhum Guatemala XO / <i>Guatemala XO</i>	9,00 €
Rhum Guatemala-Gran Reserva (El Pasador)	12,00 €
Cachaça Parati Exemplar	7,00 €

Les Whiskies

Selection of Whiskies

(4 cl)

France

Bellevoeye finition Grain fin	8,00 €
Bellevoeye finition Sauternes	9,00 €
Bellevoeye finition Grand Cru	12,00 €
Bellevoeye finition Vieille Prune	13,00 €
Bellevoeye Tourbé	13,00 €

Etats-Unis / United States

Jack Daniel's (Tennessee)	8,00 €
Bourbon Maker's Mark	11,00 €
Hudson baby	16,00 €

Ecosse / Scotland

Deanston Virgin Oak	7,00 €
Deanston 12 ans	8,00 €
Bunnahabhain Toiteach a dhà	10,00 €
Ledaig 10 ans	10,00 €
Glenkinchie 12 ans / <i>Glenkinchie 12 Year Old</i>	14,00 €
Oban 14 ans / <i>Oban 14 Year Old</i>	16,00 €

Japon / Japan

Nikka Coffey Grain	14,00 €
--------------------	---------

Les Liqueurs

Classiques / Classic liqueurs

6,00 €

Baileys Irish Cream
Get 27 et Get 31
Limoncello
Cointreau
Amaretto Silfania
Kahlua
Manzana Verde

D'exception / Special liqueurs

10,00 €

Chartreuse Verte / *Green Chartreuse*
Saint Germain

Les Eaux de vie de fruits

Fruit Spirits

(4 cl)

Poire Williams / <i>Williams Pear</i>	6,00 €
Framboise / <i>Raspberry</i>	6,00 €
Mirabelle / <i>Cherry plum</i>	6,00 €
Vieille prune de Souillac / <i>Souillac old plum</i>	10,00 €

Les Eaux de vie d'Exception

Special brandies

Cognacs

Cognac Grande Champagne 1 ^{er} cru Raymond Ragnaud	9,00 €
Cognac Grande Champagne 1 ^{er} cru Raymond Ragnaud XO	16,00 €
Cognac Grande Champagne 1 ^{er} cru Raymond Ragnaud Reserve Rare	19,00 €

Armagnacs

Armagnac Marquis de Roquebrune	9,00 €
Armagnac Domaine de Lacaze 1982	19,00 €

Les Boissons Chaudes

Hot Drinks

Espresso	3,00 €
Double espresso	5,00 €
Café crème / <i>Coffee with milk</i>	4,00 €
Thés et infusions en mousseline de coton (Palais des Thés) <i>Teas and herbal teas by "Palais des Thés" (muslin tea bags)</i>	4,00 €
Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	4,50 €
Cappuccino	4,50 €

Sur le pouce



Snacking de 12h00 à 22h00

Snacking from noon to 10:00pm



La Salade Caesar

Caesar Salad

17,00 €

Incontournable salade internationale au poulet ou au saumon fumé

The international favourite made with your choice of chicken or smoked salmon

Le Végétarien

The Vegetarian

16,00 €

Houmous à l'huile de noix, crémeux de betterave, cromesquis d'haricots rouges, jeunes pousses, herbes fraîches et pain pita

Hummus with walnut oil, creamed beetroot, kidney bean cromesquis, microgreens, fresh herbs and pita bread

Club Sandwiches & Burgers

17,00 €

Le Club Sandwich au poulet

Chicken Club Sandwich

Pain de mie toasté, filet de poulet, salade romaine, mayonnaise, tomate, œuf dur bio

Toasted Club Sandwich made with chicken breast, cos lettuce, mayonnaise, tomato, organic hard-boiled egg

La Bruschetta au saumon fumé

Bruschetta with smoked salmon

Focaccia toasté, crème légèrement acidulée à l'aneth, saumon fumé, salade roquette

Toasted focaccia, sour cream with dill, smoked salmon, arugula

Le Burger « Le Park »

“Le Park” Burger

Bun aux graines de sésame toasté, steak haché de boeuf frais, cornichons en pickles, mayonnaise, salade romaine, tomate, cheddar.

Frites maison.

Toasted sesame-seed bun, freshly made beef burger patty, gherkins, mayonnaise, cos lettuce, tomato, cheddar.

Home-made chips.

Les Pâtes / Pasta

16,00 €

Linguine à la tomate, mozzarella, olives noires

Linguine with tomato, mozzarella and black olives

Linguine au poulet sauté, cébette

Linguine with sautéed chicken, spring onions

Le Park du jour

"Le Park" daily special

La suggestion du jour

Today's special

18,00 €

Les Desserts / Desserts

Les Fruits

Fruits

Salade de fruits frais maison, tuile aux amandes

Our very own salad of fresh fruit and almond tuile

8,00 €

Le Dessert du jour

Dessert of the day

7,00 €

Le Fromage

Selection of cheeses

Sélection de 3 fromages affinés & mesclun

Selection of 3 mature cheeses & mesclun salad

8,00 €



Fait maison

Liste des Allergènes

Allergens list

Produits ou plats contenant des allergènes <i>Products or dishes contain food allergens</i>	1 - Œufs / Eggs	2 - Lait / Milk	3 - Crustacés / Shellfish	4 - Mollusques / Molluscs	5 - Poissons / Fish	6 - Arachides / Peanuts	7 - Sésame / Sesame	8 - Soja / Soybean	9 - Sulfites / Sulphites	10 - Fruits à coques / Nuts	11 - Gluten / Gluten	12 - Céleri / Celery	13 - Moutarde / Mustard	14 - Lupin / Lupine
La Salade Caesar <i>Caesar Salad</i>	●	●			●	●			●		●		●	
Le Végétarien <i>The Vegetarian</i>	●	●				●	●	●	●	●	●			
Le Club Sandwich au poulet <i>Chicken Club Sandwich</i>	●	●				●			●		●		●	
La Bruschetta au saumon fumé <i>Bruschetta with smoked salmon</i>	●	●			●	●			●		●			
Le Burger « Le Park » <i>“Le Park” Burger</i>	●	●				●	●		●	●	●		●	
Linguine à la tomate, mozzarella, olives noires <i>Linguine with tomato, mozzarella and black olives</i>	●	●				●								
Linguine au poulet sauté, cébette <i>Linguine with sautéed chicken, spring onions</i>	●	●				●			●		●			
Les Fruits <i>Fruits</i>	●	●							●	●				
Le Fromage <i>Selection of cheeses</i>		●							●				●	

1 Œufs : Tous les aliments et produits contenant des œufs et leurs dérivés. Ex : produits de boulangerie, mayonnaise, crème anglaise... / *Eggs* : All food and products containing eggs and their derivatives. E.g.: bakery products, mayonnaise, custard sauce, etc. - **2 Lait** (y compris lactose) : Et ses dérivés. Ex : beurre, produits de boulangerie. / *Milk (including lactose)* : And its derivatives. E.g.: butter, bakery products. - **3 Crustacés** : Tous les aliments et produits contenant des crustacés et leurs dérivés / *Shellfish* : All food and products containing shellfish and their derivatives. - **4 Mollusques** : Tous les aliments et produits contenant des mollusques et leurs dérivés / *Molluscs* : All food and products containing molluscs and their derivatives. - **5 Poissons** : Poissons et produits à base de poissons. Ex : Surimi, saumon fumé... / *Fish* : Fish and fish-based products. E.g.: Surimi, smoked salmon, etc. - **6 Arachides** : Et les produits à base d'arachides. Ex : produits de boulangerie... / *Peanuts* : And peanut-based products. E.g.: bakery products, etc. - **7 Sésame** : Et les produits à base de graines de sésame. Ex : pain multi-graines, céréales... / *Sesame* : And sesame seed-based products. E.g.: multi-grain bread, cereals, etc. - **8 Soja** : Et ses dérivés. Ex : lait de soja, tofu... / *Soy* : And its derivatives. E.g.: soy milk, tofu, etc. - **9 Sulfites** : Et ses dérivés. Ex : les vinaigres, les boissons alcoolisées, le jus de citron et citron vert... / *Sulphites* : And its derivatives. E.g.: vinegars, drinks with alcohol, lemon and lime juice, etc. - **10 Fruits à coques** : Amandes, noix, noisettes, pistaches et produits dérivés. Ex : Céréales, pain spéciaux, pâtisserie... / *Nuts* : Almonds, walnuts, hazelnuts, pistachios and derivative products. E.g.: Cereals, speciality breads, pastries, etc. - **11 Gluten** : Produits contenant SABO (Seigle, Avoine, Blé, Orge). Ex : pain, farines, pâtes... / *Gluten* : Products containing Rye, Outmeal, Wheat, Barley. E.g.: bread, flours, pasta, etc. - **12 Céleri** / *Celery* - **13 Moutarde** : Ex : Moutarde condimentaires, mayonnaise, cornichons... / *Mustard* : E.g.: Mustard condiments, mayonnaise, gherkins, etc. - **14 Lupin** : Et ses dérivés (farine de lupin). Ex : Pains spéciaux... / *Lupine* : E.g.: And its derivatives (lupine flour). E.g.: Speciality breads, etc.

