



Restaurant  
Le Park

Menu



## Nos Entrées - Our Starters

### Le Champignon / Mushroom

11,00 €

En velouté, forestier à l'huile d'olive extra vierge, parfumé à la truffe  
*Creamed, wild mushrooms with extra virgin olive oil, truffle-flavoured*

🍷 Accord vin - *Wine pairing*: AOC Sancerre « Les Montachins » Gitton Père & Fils  
(disponible uniquement à la bouteille / *Available by the bottle only*)

### Le Homard / Lobster

13,00 €

En salade, condiments croquants de saison  
*Salad, with seasonal crunchy condiments*

🍷 Accord vin - *Wine pairing*: AOC Chablis « La Sereine » (La Chablisienne)  
(disponible au verre et à la bouteille / *Available by the glass or by the bottle*)

### Le Foie Gras / Foie gras

14,00 €

Mi-cuit, chemisé au pain d'épices, chutney de poires au vin rouge, sucrides braisées  
*Partially cooked, coated with gingerbread, red wine pear chutney, braised gem lettuce*

🍷 Accord vin - *Wine pairing*: AOC Coteaux du Layon "Les Frairies"  
(disponible uniquement au verre / *Available by the glass only*)

### Le Tourteau / Crab

15,00 €

En raviole, bouillon de roche  
*In ravioli, rockfish-flavoured stock*

🍷 Accord vin - *Wine pairing*: AOC Sancerre « Les Pommereaux » Gitton Père & Fils  
(disponible uniquement à la bouteille / *Available by the bottle only*)

## Notre formule - Set menu

(uniquement le midi - *lunchtime only*)



Fait maison

### L'Esprit du Lounge - *The Lounge Spirit*

17,00 €

Sélection d'un plat de **Notre Lounge**

+ 1 boisson au choix  
(1 verre de vin ou 1 bière pression 25 cl ou 50 cl d'eau plate ou pétillante ou 1 soft)

+ 1 café ou thé

*One dish from **Our Lounge** menu*

*+ 1 drink of your choice*

*(1 glass of wine from our selection, 25 cl draft beer, 50 cl of still or sparkling water or 1 glass of soft drink)*

*+ 1 coffee or tea*

Les accords ne sont pas compris dans le tarif du plat.  
*Wine and liqueur suggestions are not included in the price of the meal.*



## Nos Viandes - Our Meats

### Le Porc / Pork

Côte de porc fumée, laquée au miel, potiron rôti, herbes fraîches  
*Smoked pork chop, honey glaze, roasted squash, fresh herbs*

🍷 Accord vin - *Wine suggestion:* AOC Gigondas « Château de Montmirail » Domaine Brusset  
(disponible uniquement à la bouteille / *Available by the bottle only*)

19,00 €

### La Volaille / Poultry

Ballotine de pintade aux girolles, mousseline de céleri, jus corsé  
*Guinea fowl ballotine with girolle mushrooms, creamed celeriac, full-bodied jus*

🍷 Accord vin - *Wine suggestion:* AOC Pessac-Léognan Château de Rochemorin - André Lurton  
(disponible au verre et à la bouteille / *Available by the glass or by the bottle*)

20,00 €

### Le Bœuf / Beef

Chateaubriand, pommes pont-neuf, sauce béarnaise  
*Chateaubriand cut, Parisian fried potatoes, Béarnaise sauce*

🍷 Accord vin - *Wine suggestion:* AOC Lalande-de-Pomerol Clos du Roy  
(disponible au verre et à la bouteille / *Available by the glass or by the bottle*)

25,00 €

Origine des viandes bovines : UE - *Meat origin: EU*

## Nos Poissons - Our Fish

### Le Cabillaud / Cod

Roulé de nori, déclinaison de poireaux  
*Nori seaweed roll, assortment of leeks*

🍷 Accord vin - *Wine suggestion:* AOC Bourgogne Aligoté (La Chablisienne)  
(disponible au verre et à la bouteille / *Available by the glass or by the bottle*)

18,00 €

### Le Bar / Sea bass

A la plancha, Bok choy braisé, crème de corail  
*Grilled, braised pak choi, coral cream*

🍷 Accord vin - *Wine suggestion:* AOC Côtes de Provence Miraval  
(disponible uniquement à la bouteille / *Available by the bottle only*)

20,00 €

### La Saint-Jacques / Scallops

A la plancha, croûte de chorizo, écrasé de pommes de terre, sauce bordelaise  
*Grilled, with chorizo crust, mashed potato, Bordelaise sauce*

🍷 Accord vin - *Wine suggestion:* Clos Henri - Petit Clos Henri Bourgeois (Marlborough)  
(disponible au verre et à la bouteille / *Available by the glass or by the bottle*)

24,00 €



## Notre Lounge - Our Lounge

### Nos Salades / Our Salads

#### La Salade Caesar / Caesar Salad

Incontournable salade internationale au poulet ou au saumon fumé  
*The international favourite made with your choice of chicken or smoked salmon*

15,00 €

#### La Salade « Le Park » / "Le Park" Salad

Salade automnale composée de salade frisée, endives rouges et jaunes, radis, betterave, royale de foie gras, quartiers de pomme Pink Lady®, fines tranches de magret de canard fumé, tuiles de pain croustillantes  
*Autumn salad made with curly lettuce, red and yellow chicory, radish, beetroot, foie gras royale, Pink Lady® apple wedges, thin slices of smoked duck breast, slice of crispy bread*

15,00 €

#### Plat Végétarien / Vegetarian

Polenta panée, mousseline de potiron, sucrides braisées, girolles  
*Breaded polenta, creamed squash, braised gem lettuce, girolle mushrooms*

13,00 €

### Nos pâtes / Our pasta

#### Linguines « alla Carbonara » / Linguine Carbonara

Recette de linguines « alla Carbonara »  
*Linguine covered in a Carbonara sauce*

13,00 €

#### Linguines « sugo all'Arrabbiata » / "Sugo all'Arrabbiata" linguine

Recette de linguines à la tomate pimentée, ail, persil et pecorino  
*Linguine with spicy tomato, garlic, parsley and pecorino cheese*

### Club Sandwiches & Burgers

#### Fish & Chips

Recette classique du Fish & Chips façon « Le Park »  
*Traditional Fish & Chips by "Le Park"*

15,00 €

#### Le Club Sandwich au poulet / Chicken Club Sandwich

Pain de mie toasté, filet de poulet, salade romaine, mayonnaise, tomate, œuf dur  
*Toasted Club Sandwich made with chicken breast, cos lettuce, mayonnaise, tomato and a hard-boiled egg*

15,00 €

#### Le Club Sandwich au saumon fumé / Smoked salmon Club Sandwich

Pain de mie toasté, saumon fumé, salade romaine, guacamole, tomate, œuf dur  
*Toasted Club Sandwich made with smoked salmon, cos lettuce, guacamole, tomato and a hard-boiled egg*

15,00 €

#### Le Burger « Le Park » / "Le Park" Burger

Bun noir aux graines de sésame toasté, steak haché de bœuf frais, cornichons en pickles, mayonnaise à la Savora, salade romaine, compotée d'oignons, tomate, cheddar.  
Frites maison  
*Toasted sesame-seed black bun, freshly made beef burger patty, gherkins, Savora mayonnaise, cos lettuce, onion relish, tomato and cheddar. Home-made chips*

15,00 €

#### Le Tartare de bœuf / Beef tartare

Recette classique assaisonnée, frites maison & salade mesclun  
*Classic beef tartare served with home-made chips & mesclun salad*

15,00 €

#### Le Park du jour / "Le Park" daily special

La suggestion du jour / *Today's special*

17,00 €



## Nos Desserts - Our Desserts

\* Le midi, une boisson chaude offerte pour la commande d'un dessert (hors formules)  
\* At lunchtime, desserts are served with a free hot drink (excluding the set menu)

### La Glace / Ice cream

Assortiment de 3 parfums au choix de glaces ou sorbets artisanaux  
Your choice of 3 scoops of assorted artisan ice cream or sorbet

7,00 €

### La Salade de fruits frais maison, tuile aux amandes

Fresh fruit salad topped with an almond tuile

7,00 €

### Le Mille-feuille / Mille-feuille

Au pralin & noisettes caramélisées  
With praline & caramelised hazelnuts

🍷 Accord - Liqueur suggestion: Rhum embargo Esplendido

8,00 €

### Le Macaron / Macaron

De Nancy, glace caramel au beurre salé, espuma au chocolat noisettes  
Traditional Nancy macarons, salted caramel ice cream, chocolate hazelnut foam

🍷 Accord vin - Wine pairing: AOC Coteaux du Layon "Les Frairies"  
(disponible uniquement au verre / Available by the glass only)

8,00 €

### La Pomme / Apple

Entière, confite aux amandes, glace vanille  
Whole, confit with almonds, vanilla ice cream

🍷 Accord - Liqueur suggestion: Amaretto (liqueur d'amande amère / bitter almond liqueur)

8,00 €

### Le Chocolat / Chocolate

En sphère, douceur passion, tuile aux amandes  
Chocolate dome, sweet passion fruit, almond tuile

🍷 Accord vin - Wine suggestion: IGP Côtes de Gascogne « Uby N°21 »  
(disponible uniquement au verre / Available by the glass only)

8,00 €

### Le Dessert du jour / Dessert of the day

6,00 €

### Le Fromage / Selection of cheeses

Sélection de 3 fromages affinés & mesclun  
Selection of 3 mature cheeses & mesclun salad

7,00 €



Produits ou plats contenant des allergènes <i>Products or dishes containing allergens</i>	1 - Œufs <i>Eggs</i>	2 - Lait <i>Milk</i>	3 - Crustacés <i>Shellfish</i>	4 - Mollusques <i>Molluscs</i>	5 - Poissons <i>Fish</i>	6 - Arachides <i>Peanuts</i>	7 - Sésame <i>Sesame</i>	8 - Soja <i>Soy</i>	9 - Sulfites <i>Sulphites</i>	10 - Fruits à coques <i>Nuts</i>	11 - Gluten <i>Gluten</i>	12 - Céleri <i>Celery</i>	13 - Moutarde <i>Mustard</i>	14 - Lupin
	<b>ENTRÉES / STARTERS</b>													
Le Champignon / <i>Mushroom</i>		•												
Le Foie Gras / <i>Foie gras</i>									•					
Le Tourteau / <i>Crab</i>	•		•		•						•			
Le Homard / <i>Lobster</i>			•											
<b>VIANDES / MEATS</b>														
La Volaille / <i>Poultry</i>		•							•			•		
Le Bœuf / <i>Beef</i>	•					•			•					
Le Porc / <i>Pork</i>									•					
Le Tartare de bœuf / <i>Beef tartare</i>	•					•			•				•	
<b>POISSONS / FISH</b>														
Le Cabillaud / <i>Cod</i>				•	•	•			•					
Le Bar / <i>Sea bass</i>			•		•	•			•					
La Saint-Jacques / <i>Scallops</i>		•	•			•			•		•			
<b>SALADES &amp; PLAT VÉGÉTARIEN / SALAD &amp; VEGETARIAN</b>														
La Salade Caesar / <i>Caesar Salad</i>	•	•			•	•					•			
La Salade « Le Park » / <i>"Le Park" Salad</i>	•								•		•			
Plat Végétarien / <i>Vegetarian</i>		•				•			•		•	•		
<b>PÂTES / PASTA</b>														
Linguines « alla Carbonara » <i>Linguine Carbonara</i>	•	•							•		•			
Linguines « sugo all'Arrabbiata » <i>"Sugo all'Arrabbiata" linguine</i>	•	•				•			•		•			
<b>CLUBS SANDWICHES &amp; BURGERS</b>														
Fish and chips	•	•			•	•			•		•			
Club Sandwich au poulet / <i>Chicken Club Sandwich</i>	•	•				•			•		•		•	
Club Sandwich au saumon fumé <i>Smoked salmon Club Sandwich</i>	•	•			•	•			•		•		•	
Burger « Le Park » / <i>"Le Park" Burger</i>	•	•				•	•		•	•	•		•	
<b>DESSERTS</b>														
La Glace / <i>Ice cream</i>	•	•				•	•	•	•	•	•			
Salade de fruits frais maison, tuile aux amandes <i>Fresh fruit salad topped with an almond tuile</i>	•	•							•	•	•			
Le Mille-feuille / <i>Mille-feuille</i>	•	•								•	•			
Le Macaron / <i>Macaron</i>	•	•							•	•	•			
La Pomme / <i>Apple</i>	•	•				•				•	•			
Le Chocolat / <i>Chocolate</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, Oatmeal, Wheat, Barley. E.g.: bread, flours, pasta, etc. - **12 Céleri** / **Celery** : 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.

**Residhome Roissy Park\*\*\*\***

14, allée du Verger - 95700 Roissy-en-France

+33 (0) 1 34 45 43 00

[roissy.roissypark@residhome.com](mailto:roissy.roissypark@residhome.com)