



Restaurant  
Le Park

Menu



Pour votre déjeuner en 45 minutes

A meal in 45 minutes

(uniquement le midi - lunchtime only)

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

**16,00 €**

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 minérale ou 1 soft servi au verre)

+ 1 café offert

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

*+ 1 drink of your choice*

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

*+ 1 coffee*

**L'Esprit du Park - A Stroll in the Park**

**22,00 €**

Sélection d'un plat de la carte

+ 1 dessert de la carte

+ 1 café offert

*One dish from the menu*

*+ 1 dessert from the menu*

*+ 1 coffee*



## Nos Entrées - Our Starters

**Le Maïs et la Gambas** / *Sweetcorn and king prawn* (1, 2, 3, 9, 11, 12)

**10,00 €**

Velouté crémeux de maïs, salpicon de gambas

*Cream of sweetcorn soup, king prawn salpicon*

- Accord vin - *Wine pairing*: Côtes du Rhône Rive Droite « Les 2 Clos »
- Accord thé : Thé des Alizés, thé vert parfumé aux fruits exotiques (Palais des Thés)
- Tea pairing: Thé des Alizés, green tea flavoured with exotic fruits (Palais des Thés)*

**Le Chèvre** / *Goat cheese* (2, 9, 11)

**11,00 €**

Mousse de chèvre condimentée aux fruits secs et disques croustillants au piment d'Espelette

*Goat cheese mousse flavoured with nuts and crispy Espelette pepper disks*

- Accord vin - *Wine pairing*: Quincy Domaine Tatin
- Accord thé : « Genmaicha Yama », thé vert japonais aux grains de riz grillés (Palais des Thés)
- Tea pairing: "Genmaicha Yama", Japanese green tea with grilled grains of rice (Palais des Thés)*

**Le Champignon** / *Le Mushroom* (1, 2, 9, 11)

**12,00 €**

Tourte de champignons au jambon Serrano, crème de champignons

*Mushroom pie with Serrano ham, mushroom cream*

- Accord vin - *Wine pairing*: Lalande de Pomerol Château Le Jard
- Accord thé : « Darjeeling Margaret's Hope », thé noir d'Inde aux notes fruitées avec beaucoup de caractère (Palais des Thés)
- Tea pairing: "Darjeeling Margaret's Hope", Indian black tea with fruity notes and lots of character (Palais des Thés)*

**Le Saumon « gravlax »** / *Salmon "gravlax"* (5, 6, 9, 10)

**13,00 €**

Saumon mariné gravlax aux agrumes, condiment d'orange acidulée, amandes torréfiées

*Salmon gravlax marinated with citrus fruits, bitter orange condiment, roasted almonds*

- Accord vin - *Wine pairing*: Mâcon Fuissé A. Bichot
- Accord thé : Thé du Hammam, thé vert aux notes de dattes, fleur d'oranger, fruits rouges et roses (Palais des Thés)
- Thé du Hammam, green tea with notes of date, orange flower, red fruits and rose (Palais des Thés)*

Les accords vin et thé ne sont pas compris dans le tarif du plat.  
*Wine and tea are not included in the price of the meal.*



## Nos Viandes - Our Meats

### La Volaille / Chicken (1, 2, 9, 11, 12, 13) 17,00 €

Ballotine de suprême de volaille aux pleurotes, espuma de céleri rave, sauce miroir au vin rouge  
*Chicken supreme ballotine with oyster mushrooms, celeriac foam, red wine mirror sauce*

- 🍷 Accord vin - *Wine pairing*: AOC Bourgogne Pinot Noir vieilles vignes A.Bichot
- ☕ Accord thé : « Saint James », thé noir du Sri Lanka aux arômes presque chocolatés (Palais des Thés)  
*Tea pairing: "Saint James", black tea from Sri Lanka with hints of chocolate (Palais des Thés)*

### Le Bœuf / Beef (1, 2, 9, 11, 12, 13) 23,00 €

Entrecôte de bœuf grillée (250g), béarnaise au curcuma, pommes grenailles rôties et mesclun

*Grilled rib steak (250g), curcuma bearnaise sauce, roast baby new potatoes and mesclun salad*

- 🍷 Accord vin - *Wine suggestion*: Juliéna Domaine Boischamp
- ☕ Accord thé : Thé des Lords (Earl Grey), thé noir à la bergamote (Palais des Thés)  
*Tea pairing: Thé des Lords (Earl Grey), bergamot black tea (Palais des Thés)*

### L'Agneau / Lamb (1, 2, 9, 11, 12, 13) 25,00 €

Carré d'agneau en croûte d'herbes, « Fregola Sarda » crémeuses, jus d'agneau  
*Rack of lamb with herb crust, creamy "Fregola Sarda" pasta, lamb jus*

- 🍷 Accord vin - *Wine suggestion*: Saint-Estèphe Château Bel Air Ortet
- ☕ Accord thé : « Grand Yunnan Impérial », thé noir de Chine aux parfums de miel (Palais des Thés)  
*Tea pairing: "Grand Yunnan Impérial", black Chinese tea with notes of honey (Palais des Thés)*

Origine des viandes bovines - *Meat origin*: UE

## Nos Poissons - Our Fish

### Le Merlu / Hake (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 11, 12, 13) 17,00 €

Filet de Merlu en consommé de marinière, tagliatelles de légumes  
*Hake fillet with white wine consommé, vegetable tagliatelle*

- 🍷 Accord vin - *Wine suggestion*: Chablis Le Finage (La Chablisienne)
- ☕ Accord thé : « Long Jing », thé vert de Chine légèrement sucré et soyeux (Palais des Thés)  
*Tea pairing: - "Long Jing", Chinese green tea, slightly sweet and silky (Palais des Thés)*

### Le Saumon / Salmon (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 11, 12, 13) 20,00 €

Pavé de saumon en habit de choux vert, embeurrée de choux, bisque de gambas  
*Salmon fillet wrapped in green cabbage, buttery cabbage, king prawn bisque*

- 🍷 Accord vin - *Wine suggestion*: Sancerre « Les Blanchaux »
- ☕ Accord thé : « Sencha Ariake », thé vert japonais doux et tonique (Palais des Thés)  
*Tea pairing: Sencha Ariake, sweet and refreshing Japanese green tea (Palais des Thés)*

### La Gambas / King prawns (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 11, 12, 13) 23,00 €

Gambas juste poêlées, poireaux fondants en « gremolata »  
*Lightly seared king prawns, tender leek gremolata*

- 🍷 Accord vin - *Wine suggestion*: Chinon Couly-Dutheil
- ☕ Accord thé : « Genmaicha Yama », thé vert japonais aux grains de riz grillés (Palais des Thés)  
*Tea pairing: "Genmaicha Yama", Japanese green tea with grilled grains of rice (Palais des Thés)*



## Notre Lounge - Our Lounge

### Nos Salades / Our Salads

#### Salade « Caesar » / "Caesar" salad (1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13) 14,00 €

Incontournable salade internationale façon « Le Park » au poulet mariné ou saumon mariné  
*The international favourite made the "Le Park" way with your choice of marinated chicken or salmon*

#### Salade « Le Park » / "Le Park" salad (1, 2, 7, 9, 10, 11, 13) 16,00 €

Salade automnale composée de poitrine grillée, pommes de terre grenailles, poire, figues, mesclun et Croles de Brie  
*Autumnal salad with grilled bacon, baby new potatoes, pear, figs, mesclun and Fried Brie bites*

#### Le Végétarien / The Vegetarian (1, 2, 9, 11) 12,00 €

Risotto de « Fregola Sarda » aux légumes  
*"Fregola Sarda" risotto with vegetables*

#### Nos Pâtes / Our Pastas 12,00 €

##### Tagliatelles « alla Carbonara » (1, 2, 9, 11)

Tagliatelles à la crème de champignons / *Tagliatelle with mushroom cream* (1, 2, 9, 10, 11)

#### Nos Club Sandwichs / Our Club Sandwiches 16,00 €

##### Saumon mariné / *Marinated salmon* (1, 2, 5, 8, 9, 10, 11, 13)

Club sandwich au pain de mie toasté, saumon mariné, guacamole, salade romaine, tomates  
*Club sandwich with toasted bread, marinated salmon, guacamole, romaine lettuce, tomatoes*

##### Poulet « Curry » / *Curried chicken* (1, 2, 8, 9, 10, 11, 13)

Club sandwich au pain de mie toasté, poulet mariné aux épices « Curry », salade romaine, mayonnaise, tomates, œuf dur  
*Club sandwich with toasted bread, chicken marinated with "Curry" spices, romaine lettuce, mayonnaise, tomatoes, hard-boiled egg*

#### Nos Burgers / Our Burgers

##### « Curry » Chicken Burger / *Curried chicken burger* (1, 2, 5, 8, 7, 9, 10, 11, 12, 13) 16,00 €

Burger au poulet mariné aux épices « Curry », guacamole, compotée d'oignons, purée de tomates confites, roquette  
*Chicken burger marinated in "Curry" spices, guacamole, onion relish, tomato confit purée, rocket*

##### Burger « Le Park » / "Le Park" burger (1, 2, 7, 8, 9, 10, 11, 13) 18,00 €

Notre Burger : bœuf, tomates, compotée d'oignons, cornichons aigre doux, mayonnaise, salade romaine, bacon grillé, tomates et Cheddar  
*Our Burger: beef, tomatoes, onion relish, sweet pickled gherkins, mayonnaise, romaine lettuce, grilled bacon, tomatoes and Cheddar cheese*

#### Le Tartare de Bœuf / Beef tartare (1, 3, 5, 9, 11, 12, 13) 18,00 €

Tartare de bœuf traditionnel, frites maison et mesclun  
*Traditional beef tartare, home-made chips and mesclun salad*

#### Le Park du jour / The "Park" of the day 16,00 €

La suggestion du jour / *Suggestion of the day*



## Nos Desserts - Our Deserts

\* 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 (1, 2, 6, 7, 8, 9, 10, 11)

Assortiment de glaces ou sorbets artisanaux  
Assortment of artisanal ice creams and sorbets

7,00 €

### La Salade de fruits frais / Fresh fruit salad (9)

☛ Accord thé : Thé des Alizés, thé vert parfumé aux fruits exotiques (Palais des Thés)  
Tea pairing: Thé des Alizés, green tea flavoured with exotic fruits (Palais des Thés)

7,00 €

### Le Gingembre et la Cardamome / Ginger and cardamom (1, 2, 9, 10, 11)

Crème brûlée au gingembre et cardamome  
Crème brûlée with ginger and cardamom

☛ Accord thé : Thé des Lords (Earl Grey), thé noir à la bergamote (Palais des Thés)  
Tea pairing: Thé des Lords (Earl Grey), black tea with bergamot (Palais des Thés)

7,00 €

### La Figue / Fig (1, 2, 9, 11)

Figues fraîches rôties, crème légère à la mascarpone, coulis de fruits rouges  
Fresh roasted figs, light mascarpone cream, red fruit coulis

☛ Accord thé : « Rooibos des Vahinés », sans théine, aux parfums de vanille et d'amande (Palais des Thés)  
Tea pairing: "Rooibos des Vahinés", theine-free with hints of vanilla and almond (Palais des Thés)

9,00 €

### Le Fromage / Cheese (2, 9, 13)

Sélection de fromages affinés et mesclun  
Selection of mature cheeses and mesclun

☛ Accord thé : « Long Jing », thé vert de Chine légèrement sucré et soyeux (Palais des Thés)  
Tea pairing: "Long Jing", Chinese green tea, slightly sweet and silky (Palais des Thés)

10,00 €

### Le Nutella® et Oreo® / Nutella® and Oreo® (1, 2, 7, 9, 10, 11)

Cheesecake revisité au Nutella® et Oreo®  
Nutella® and Oreo® cheesecake with a twist

☛ Accord thé : « Rooibos des Vahinés », sans théine, aux parfums de vanille et d'amande (Palais des Thés)  
Tea pairing: "Rooibos des Vahinés", theine-free with hints of vanilla and almond (Palais des Thés)

10,00 €

### Le Chocolat / Chocolate (1, 2, 9, 10, 11)

Mille-feuille au chocolat blanc et chocolat noir à l'orange, suprême et coulis d'orange  
Mille-feuilles with white chocolate and dark chocolate orange, orange segments and coulis

☛ Accord thé : « Saint James », thé noir du Sri Lanka aux arômes presque chocolatés (Palais des Thés)  
Tea pairing: "Saint James", black tea from Sri Lanka with hints of chocolate (Palais des Thés)

11,00 €

### La Poire / Pear (1, 2, 9, 10, 11)

Poire pochée au thé, biscuit spéculoos, crème pâtissière vanillée  
Pear poached in tea, speculoos biscuits, vanilla crème pâtissière

☛ Accord thé : « Fleur de Geisha », thé vert léger aux notes de fleurs de cerisier (Palais des Thés)  
Tea pairing: "Fleur de Geisha", light green tea with notes of cherry blossom (Palais des Thés)

11,00 €



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 <i>Lupine</i>
	ENTRÉES / STARTERS													
Le Maïs et la Gambas <i>Sweetcorn and king prawn</i>	•	•	•						•		•	•		
Le Chèvre / Goat cheese		•							•		•			
Le Champignon / Mushroom	•	•							•		•			
Le Saumon « Gravlax » / Salmon "gravlax"					•	•			•	•				
VIANDES / MEATS														
La Volaille / Chicken	•	•							•		•	•	•	
Le Bœuf / Beef	•	•							•		•	•	•	
L'Agneau / Lamb	•	•							•		•	•	•	
Le Tartare de bœuf / Beef tartare	•		•		•				•		•	•	•	
POISSONS / FISH														
Le Merlu / Hake	•	•	•	•	•	•			•		•	•	•	
Le Saumon / Salmon	•	•	•	•	•				•		•	•	•	
La Gambas / King prawns	•	•	•	•	•				•		•	•	•	
LE LOUNGE / THE LOUNGE														
Le Végétarien / The Vegetarian	•	•							•		•			
Tagliatelles « alla Carbonara » <i>Tagliatelle "alla carbonara"</i>	•	•							•		•			
Tagliatelles à la crème de champignons <i>Tagliatelle with mushroom cream</i>	•	•							•	•	•			
Burger "Le Park" / "Le Park" burger	•	•					•	•	•	•	•		•	
« Curry » Chicken Burger	•	•			•		•	•	•	•	•	•	•	
Club Sandwich au saumon mariné <i>Marinated salmon club sandwich</i>	•	•			•			•	•	•	•		•	
Club Sandwich au poulet « Curry » <i>Curried chicken club sandwich</i>	•	•						•	•	•	•		•	
Salade « Caesar » / "Caesar" salad	•	•	•		•			•	•	•	•	•	•	
Salade « Le Park » / "Le Park" salad	•	•					•		•	•	•		•	
DESSERTS														
Le Fromage / Cheese		•							•					•
Salade de fruits frais / Fresh fruit salad									•					
Le Nutella® et Oreo® / Nutella® and Oreo®	•	•					•		•	•	•			
La Figue / Fig	•	•							•		•			
La Poire / Pear	•	•							•	•	•			
Le Chocolat / Chocolate	•	•							•	•	•			
Le Gingembre et la Cardamome <i>Ginger and cardamom</i>	•	•							•	•	•			
La Glace / Ice cream	•	•				•	•	•	•	•	•			

**1 Œufs** : Tous les aliments et produits contenant des oeufs et leurs dérivés. Ex : produits de boulangerie, mayonnaise, crème anglaise... / **Eggs** : All food and products containing eggs and their derivatives. Eg.: 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. Eg.: 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. Eg.: Surimi, smoked salmon, etc. - **6 Arachides** : Et les produits à base d'arachides. Ex : produits de boulangerie, ... / **Peanuts**: And peanut-based products. Eg.: 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. Eg.: multi-grain bread, cereals, etc. - **8 Soja** : Et ses dérivés. Ex : lait de soja, tofu... / **Soy**: And its derivatives. Eg.: 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. Eg.: 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. Eg.: 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. Eg.: bread, flours, pasta, etc. - **12 Céleri** / **Celery** - **13 Moutarde** : Ex : Moutarde condimentaires, mayonnaise, cornichons... / **Mustard**: Eg.: Mustard condiments, mayonnaise, gherkins, etc. - **14 Lupin** : Et ses dérivés (farine de lupin). Ex : Pains spéciaux ... / **Lupine**: Eg.: And its derivatives (lupine flour). Eg.: 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)