



CAFÉ-RESTAURANT

LE BOUT DU PARC

À PARTAGER

Planche mixte <i>Chorizo et saucisson du domaine Abotia, jambon blanc, camembert AOP au lait cru de la ferme de Tremblaye, chèvre fermier de la Ferme le chèvre de Touraille, fromage du moment</i>	14€
Assiette de frites <i>100% patates</i>	6€

ENTRÉES

Velouté de saison <i>De nos légumes locaux, croutons</i>	7€
Terrine de campagne artisanale <i>Du charcutier Bruno Périneau, grand prix de France</i>	7€
Poireaux vinaigrette <i>100% poireaux</i>	6€
Œufs mayonnaise bio <i>De la ferme des petites Guignières</i>	6€

SALADES

Salade César <i>Sucrine, poulet pané, parmesan, croutons, oeufs</i>	17€
Salade de Quinoa <i>Concombre, tomate, grenade, avocat & vinaigrette</i>	17€

PLATS

Pièce du Boucher <i>Sauce au poivre, garniture au choix</i>	23€
Saumon rôti <i>Sauce vierge, garniture au choix</i>	22€
Nos ravioles <i>Les fameuses Ravioles de la Mère Maury à la crème</i>	18€

Garniture supplémentaire +4,50€ :
Frites maison, Ratatouille, Salade Verte

PIZZAS MAISON

Margarita <i>Sauce Tomate, Emmental, Olives, Basilic, Origan</i>	12,5€
3 Fromages <i>Sauce Tomate, Emmental, Gorgonzola, Chèvre, Origan</i>	16€
Diavola <i>Sauce Tomate, Emmental, Chorizo, Poivrons, Olives, Origan</i>	15,5€
Royale <i>Sauce Tomate, Emmental, Jambon Blanc, Champignons, Olives, Origan</i>	14,5€
Parma <i>Sauce Tomate, Emmental, Jambon Cru, Parmesan, Olives, Origan</i>	18€
Alsace <i>Crème fraîche, Emmental, oignons rouges, jambon blanc</i>	15,5€

DESSERTS

Crumble aux pommes <i>Caramel beurre salé et glace vanille</i>	8€
Mousse au chocolat <i>Recette de Juliette</i>	8€
Crème brûlée <i>Vanille de Madagascar</i>	8€
Café gourmand <i>Ensemble de 3 mignardises</i>	8€
Glace ou sorbet <i>Choix à l'ardoise</i>	3€ <i>la boule</i>

MENU LE BOUT
D'CHOU 12€
Jusqu'à 10 ans

Nuggets maisons & Frites Maison
OU Pizza Bambino OU Ravioles à la Crème
+ Glace Pistoleros OU Mousse au chocolat

Liste des allergènes disponible au bar

Prix Net TTC, Service compris

