



CAFÉ-RESTAURANT

LE BOUT DU PARC

À PARTAGER



Planche mixte fermière 18€

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 fermier

Assiette de frites maison 6€

ENTRÉES

Velouté de saison 7€

Aux légumes de nos fermes local

Terrine de campagne artisanale 7€

Du charcutier Bruno Perineau, Grand prix de France de la Terrine

Poireaux vinaigrette 6€

Œufs mayonnaise fermier 6€

De la ferme des petites Guignières

PIZZAS MAISON



Margarita 12,5€

Tomate, Emmental, Olives,

Royale 14,5€

Tomate, Emmental, Jambon Blanc, Champignons, Olives

Diavola 15,5€

Tomate, Emmental, Chorizo, Poivrons, Olives

3 Fromages 16€

Tomate, Emmental, Gorgonzola, Chèvre

Végétarienne 14,5€

Tomate, Emmental, Champignons, Poivrons, Oignons

Parma 18€

Tomate, Emmental, Jambon Cru, Parmesan, Olives

Alsace 15,5€

Crème, Emmental, oignons rouges, jambon blanc

Raclette 18€

Crème, Emmental, pomme de terre, raclette, jambon blanc

LE BOUTD'CHOU 12€

Jusqu'à 12 ans

Tenders maisons & Frites Maison OU Pizza Bambino OU Ravioles à la Crème + Boule de glace OU Mousse au chocolat

PLATS

Pièce du Boucher 24€

Sauce au poivre, garniture au choix

Truite Arc-en-ciel Rôtie 22€

sauce vierge et garniture au choix

Nos ravioles 18€

Les fameuses Ravioles de la Mère Maury à la crème

Cuisse de volaille, sauce champignons et cidre 22€

Poulet fermier, cidre artisanal du perche, garniture au choix

Tartare de bœuf traditionnel 22€

Cuisiné avec du bœuf Fermier local, garniture aux choix

Garniture au choix (+4,50€ par supplément) :
Frites maison, Poêlée de légumes de saison, Salade Verte

SALADES

Salade César 17€

Salade romaine, poulet pané, parmesan, croutons, œufs durs & sauce césar

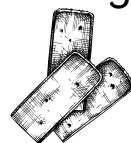
Salade de Chèvre chaud 17€

Mesclun, poire, noix et toasts de chèvre chaud fermier avec une touche de miel

RACLETTE PARTY 26€

RACLETTE DU ROI 32€

Servie avec une pinte de bière de la brasserie du roi ou un verre de vin au choix



Extra fromage à raclette 6€

De la cave d'affinage de Savoie

Extra charcuterie 6,5€

Extra pommes de terre grenaille vapeur 4€

À tous les services, sauf le dimanche midi

DESSERTS

Brioche perdue 9€

Caramel beurre salé et glace vanille

Mousse au chocolat 8€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 8€

Café gourmand 8€

Ensemble de 3 mignardises

Glace ou sorbet 3€

Fraise, Framboise, Vanille, Citron, Chocolat, Café, la boule pêche de vigne

Liste des allergènes disponible au bar, demandez à nos serveurs!

Prix Net TTC, Service compris





CAFÉ-RESTAURANT

LE BOUT DU PARC

TO SHARE



Farmhouse Mixed Platter 18€

Chorizo and sausage from Domaine Abotia, white ham,
Camembert AOP from the farm of Tremblaye, goat cheese
from the farm of Touraille, cheese of the moment

Homemade French Fries Plate 6€

STARTERS

Seasonal Soup 7€

With vegetables from our local farms

Country Terrine 7€

From charcutier Bruno Perdrioux, Grand Prix de France

Leeks in Vinaigrette 6€

Farmhouse Deviled Eggs 6€

From the farm "Les petites Guignières"

HOMEMADE PIZZAS



Margarita 12,5€

Tomato, Emmental, Olives,

Royale 14,5€

Tomato, Emmental, White Ham, Mushrooms, Olives

Diavola 15,5€

Tomato, chorizo, bell peppers, olives

3 Fromages 16€

Tomato, Emmental, Gorgonzola, Goat cheese

Vegetarian 14,5€

Tomato, Mushrooms, bell peppers, onions, olive

Parma 18€

Tomato, Emmental, Parma Ham, Parmesan, Olives

Alsace 15,5€

Cream, Emmental, Onions, White Ham

Raclette 18€

Cream, Emmental, Potatoes, Raclette cheese,
white ham

LE BOUTD'CHOU 12€

(Up to 12 years old)

Homemade Tenders & Fries OR Bambino Pizza OR
Creamy Ravigote+ Ice Cream OR Chocolate
Mousse

MAIN COURSES

Butcher's Cut 24€

Pepper sauce, side of your choice

Roasted Rainbow Trout 22€

Virgin sauce, side of your choice

Our Ravigotes 18€

The famous Ravigotes de la Mère Maury with cream

Chicken with Cider & Mushroom Sauce 22€

Farm chicken, artisanal cider from Le Perche, side of your choice

Traditional Beef Tartar 22€

Prepared with locally farmed beef, served with your choice of garnish

Side Dishes (choice of one, +€4.50 for extra):
Homemade fries, Sautéed seasonal vegetables, Green salad

SALADS

Caesar Salad 17€

Romaine, breaded chicken, parmesan, croutons, boiled eggs

Warm Goat Cheese Salad 17€

Mixed greens, pear, walnuts, and farmhouse warm goat cheese toasts with a touch of honey

RACLETTE 26€

RACLETTE PARTY KING'S 32€

Served with a pint of beer from Brasserie du Roi or a glass of wine

Extra raclette cheese 6€

from a Savoie cheese cellar

Extra charcuterie 6,5€

Extra steamed baby potatoes 4€

Available at all services, except Sunday lunch



DESSERTS

French Toast 9€

Salted butter caramel and vanilla ice cream

Chocolate Mousse 8€

Madagascar Vanilla Crème Brûlée 8€

Gourmet Coffee 8€

Served with 3 mini desserts

Ice Cream or Sorbet 3€

Strawberry, Raspberry, Lemon, Vineyard peach, Vanilla, Chocolate, Coffee

Per scoop

All prices include tax and service.

List of allergens available at the bar, ask our staff!

