


## Nos grands vins sélectionnés servie en verre :



### Blanc

Pinot Blanc Vin de la Barrique  
Caves Aly Duhr  
1dl 5.5 2dl 11.00 7.5dl 37.50

 Pinot Gris Naumberg  
Domaine Krier Welbes Vin Biologique  
1dl 4.90 2dl 9.70 7.5 dl 34.00

Tramontane blanc  
Caves Aureto Vaucluse  
1dl 6.70 2dl 13.40 7.5dl 47.00

Riesling Primerberg  
Bastian  
1dl 4.80 2dl 13.40 7.5dl 33.50

Gewürtztraminer  
Caves Krier-Bisenius  
1dl 4.80 2dl 9.60 7.5dl 33.00

Muscat de Beaume de Venise  
Gigondas la Cave A.O.C.  
1dl 7.20 2dl 14.40 7.5dl 50.00

### Rosé

Pinot noir Luxembourgeois  
Domaine Vinsmoselle  
1dl 4.0 2dl 8.00 7.5dl 45.50

Tavel Domaine de la Mordoré  
A.O.C.  
1dl 6.50 2dl 13.00 7.5 dl 45.50

### Rouge

Gran Coronas  
Cabernet Sauvignon espagnole  
1dl 5.90 2dl 11.80 7.5 dl 41.00

2008 Fronsac  
Château Dalem A.O.C.  
1dl 9.20 2dl 18.40 7.5 dl 64.50

Saint Chinian  
Château du Prieuré des Mourgues  
1dl 3.80 2dl 7.60 7.5 dl 26.00

Promis Ca'Marcanda  
Gaja  
1dl 9.50 2dl 19.00 7.5 dl 66.50

Crozes Hermitage Les Launes  
A.O.C. Caves Delas  
1dl 6.90 2dl 13.80 7.5 dl 48.00

Blaye Côtes de bordeaux  
Château la Rose Bellevue  
1dl 4.70 2dl 9.40 7.5 dl 33.00

Ripasso superiore  
Domaine Zenato  
1dl 7.30 2 dl 14.60 7.5dl 50.50

Haut-Médoc  
Château Fontesteau  
Cru Bourgeois  
1dl 7.70 2 dl 15.40 7.5dl 54.00

Nous tenons à votre disposition, sur simple demande  
une carte indiquant les allergènes



### **Pour les petits :**

Bouchée enfant, légumes frais, riz	<b>12.00</b>	€
Chicken Nuggets maison légumes frais, pommes frites	<b>12.00</b>	€

### **Menu sympas 38,00€**

Accompagné de 3 vins choisis  
+28,00€

### **Menu Gourmet 61,00€**

Accompagné de 5 vins choisis  
+38,00€

Bisque de Homard en capuccino et son  
tempura de scampis

**ou**

Terrine de gibier aux oignons confit

\*\*\*

Sorbet maison

\*\*\*

Steak de biche aux aïrelles

**ou**

Filet de lieu jaune, ragout de pommes  
de terre aux herbes fraîches

\*\*\*

Ardoise de fromages affinés

**ou**

Tourelle de semoule caramélisée aux  
mirabelles et crème Anglaise

Œuf de poule pané sur lit de  
salade, ventrèche grillé

\*\*\*

Filet de lieu jaune, ragout de  
pommes de terre aux herbes

\*\*\*

Sorbet maison

\*\*\*

Mignons de chevreuil Grand  
Veneur

\*\*\*

Ardoise de fromages affinés

\*\*\*

Cerises marinées, glace au  
fromage blanc

**(dernière commande 13h/21h)**

### **Des légumes plein la carte**

Tous les légumes, salades et jus de fruits qui figurent sur notre carte sont sélectionnés pour leur fraîcheur, goût et provenance en collaboration étroite avec nos fournisseurs tels que La Provençale, Freilandkultur Grundhöfer de Zewen agriculture biologique Heedhaff Junglinster... Et sont assaisonnés et cuisinés de manière à préserver leurs équilibres et leurs saveurs.

### **Épicé ou pas selon votre goût**

Les plats marqués d'un # peuvent convenir aux végétariens tel quels ou après une légère modification de la recette

## **Les Entrées :**

Terrine de foie gras maison, pain de figues, brioche	23,00€
Terrine de gibier aux oignons confit	14,00€
#Œuf de poule pané sur lit de salade, ventrèche grillé	18,00€
Escargots bourguignonne	1/2 dtz. 9,00€ 1 dtz. 18,00€
Sushi frit, carpaccio de saumon, sauce yakitori et cacahouètes, sésame, mangues	18,00€
Les crevettes grises sur lit de salade, mayonnaise maison	15,00€
Queue de homard, macédoine de légumes fraîches, mayonnaise maison	24,00€
Thon rouge Albacore (espèce non menacée) juste saisie au sésame sur lit de germes de soja, wasabi et gingembre	21,00€
Moules géantes à l'ail (7 pce)	15,00€
#Les scampi, légumes et nouilles asiatiques sautées au Wok	18,00€
Gros scampis au kadaïf sce. Aigre douce	17,00€
Velouté potirons, et St. Jacques snaké, écume de lait	11,00€
Bisque de Homard en capuccino et son tempura de scampis	11,00€
Potage de poisson provençal (rouille et croûtons)	11,00€

### **Les Salades :**

La salade de scampis et fond d'artichauts	17,00€/22,00€
Salade maison aux dés de suprême de volaille et de lard sur lit de champignons frais	11,00€/16,00€
Salade au saumon fumé et rondelles d'oignons frits	11,00€/16,00€
#Salade paysanne, crudités, fromage, pommes bio et lard rôtis	--- --- /15,00€
Salade de poissons grillés	17,00€/22,00€


### **Nos pâtes maison :**

#Tortelloni ricotta, épinards frais sauce Napolitaine	11,00€/18,00€
Cannellonis maison farce de veau Sauce de Bologne	11,00€/18,00€
Bucatini aglio et oïlio aux aubergines, parmesan et herbes fraîches	11,00€/18,00€

### **Les Poissons de mer et fleuves :**

#Les scampi, légumes et nouilles asiatiques sautées au Wok	28,00€
Filet de lieu jaune, ragout de pommes de terre aux herbes fraîches	29,00€
Matelotte de lotte et de scampis aux blancs de poireaux	31,00€
Filet de dorade royal aux légumes méditerranéen	29,00€
Le retour du pêcheur gratiné	29,00€
Scampi grillés à l'ail	27,00€

## **Les Viandes et basse-cour :**

 Sauté de volaille, papaye verte, patates douces, noix de coco râpée au curry vert Thaï	22,50€
Médailles de lapin en porchetta, avalanche de légumes et pommes rôties	23,00€
Duo de cailles désossées rôties aux herbes	26,00€
Mc Parmentier, pur bœuf Black Angus, voutes de pommes de terre, concombres, tomates, oignons	18,00€
Entrecôte de bœuf préparation au choix : grillé au feu de bois <b>ou</b> sauce au poivre	23,00€
Jambon cru (Marque National) et cuit (artisanal)	18,00€
Filet Américain	23,00€
Bouchée à la reine	18,00€
Filet de bœuf poivre vert <b>ou</b> roquefort	29,50€
Tagliata de filet de boeuf sur lit de rouquette	29,50€
Cordon Bleu pané crème champignons	21,00€
Filet de cheval sauce maison	24,00€

## **Les Gibiers :**

Ragoût de chevreuil garni	22,00€
Civet de lièvre aux oignons grelots et lard	29,00€
Suprême de faisan aux oignons grelots et raisins	29,00€
Mignons de biche aux airelles	32,00€
Steak de biche aux airelles	22,00€
Côtelettes de marcassin aux cèpes	24,00€
*La salade mixte en accompagnement	3,00€

## Les Desserts

L'ardoise de fromages affinés Xavier Thuret 10,50

### Les pâtisseries maison:

Tarte feuilleté aux pommes chaudes et sa glace vanille 9,50

Assortiment de sorbets maison 8,00

Moelleux au chocolat, abricots rôties, glacé 11,00

Parfait Grand Marnier, arrosé 11,00

Quetsches caramélisées, glace fromage blanc maison 11,00

Cerises marinées, glace fromage blanc maison 11,00

### Les glaces et desserts faits en salle:

Crème brûlée 4,50

Glace fleur de vanille au vinaigre balsamique 6,00

Glace au poivre noir et cointreau 6,00

### Les coupes glacées:

Dame blanche au chocolat fondu 8,00

Café glacé 8,00

Délice de framboises chaudes à la glace vanille 8,00

Sorbet citron colonel 6,00

Sorbet ananas au rhum blanc 6,00

### Les parfums au choix:

**Glace artisanal:** Fraise, Café Arabica, Vanille Bourbon, Chocolat Valrohna, Fromage blanc 2,50 Une boule au choix

**Sorbets fait maison :** Banane, Ananas, 4,50 Deux boules

Passion, Pommes, Citron, Orange sanguine 6,50 Trois boules





Chers clients,

En 2010, le Ministère du Tourisme nous a décerné l'EcoLabel.

Ce label récompensera notre Hôtel-Restaurant pour nos efforts dans les mesures particulièrement écologiques.

Nous avons été notés sur plus de 80 critères, répartis en cinq secteurs thématiques : gestion de l'environnement et informations, énergie, eau, déchets et approvisionnements.

Voici une liste non exhaustive de quelques-unes de nos mesures en faveur de l'écologie et du développement durable.

**Gestion de l'énergie :**

\* 100 % de l'énergie électrique que nous consommons provient de sources d'énergie renouvelables et non nucléaire.

\* Les ampoules classiques sont remplacées au fur et à mesure par des systèmes plus économes en énergie.

**Gestion de l'eau :**

\* Toutes les chambres sont équipées de WC avec touches économiques et les robinets ont des limiteurs de débit.

\* Nous n'utilisons pour le nettoyage et la lessive que des produits peu nocifs pour l'utilisateur et pour l'environnement. Ils se distinguent pour leur majorité par l'attribution de la « Fleur Européenne », signe d'une qualité environnementale élevée.

**Gestion des approvisionnements :**

\* Dans notre restaurant, nous mettons l'accent sur l'utilisation de produits frais saisonniers, non transformés.

Nous n'utilisons pas d'exhausteurs de goûts ou autres arômes artificiels.

\* Dans la mesure du possible, nous vous proposons des produits provenant de notre propre potager ou de la région proche, de préférence d'origine bio.

\* Nos cafés proviennent du commerce équitable et permettent ainsi aux producteurs locaux de gagner des salaires décents.

\* Les produits à emballages individuels sont réduits au maximum, que ce soit dans la salle de bains ou lors du petit déjeuner.

\* Les papiers que nous utilisons sont tous recyclés.

\* Nous évitons les produits contenant du PVC et du chlore.

**Gestion des déchets :**

\* Nous trions de nombreux types de déchets (verres, cartons, piles, encre, ampoules, graisses de fritures, pvc, déchets de cuisine)

Chers clients, nous espérons que vous appréciez les efforts que nous avons entrepris pour notre environnement et que vous nous soutenez pour mener à bien les différentes actions. N'hésitez pas à contacter la réception pour tout renseignement que vous souhaiteriez obtenir ou pour toute idée d'amélioration que vous auriez.

En vous souhaitant en agréable séjour,

**Toute l'équipe « Parmentier »**