

The Originals
L'Hôtel du PAarc

**POUR VOUS
FAIRE PLAISIR**



ENTRÉES

Start as you mean to go on

BURRATA & PESTO DE ROQUETTE, CARPACCIO TOMATES

creamy burrata, rocket pesto and toasted almonds

7,90 € CEVICHE DE DORADE, KIWI ET GRENADE

7,90 €

Sea bream ceviche, kiwi & pomegranate

OS À MOELLE RÔTI, BEURRE AU PAPRIKA FUMÉ & PAIN CROUSTILLANT

8,90 €

Roasted bone marrow, smoked paprika butter & sea salt

TATAKI DE MAGRET DE CANARD, VINAIGRETTE DE FRAMBOISE ET TOMATES CONFITES

7,90 €

Duck breast tataki, raspberry and confi tomatoes

NID DORÉ DE POMME DE TERRE, SAUCE HOLLANDAISE, OEUF MOLLET & LARD

6,90 €

Golden potato nest, soft-boiled egg & crispy bacon

LA PLANCHE DU PAARC À PARTAGER POUR DEUX PERSONNES

14,90 €

The Paarc sharing platter for two

MENU THE ORIGINALS

24,00 €

Carpaccio de tomates, Burrata
Nid doré, œuf mollet & lard croustillant
Tataki de Canard à la framboise



Carré de porc fermier
Suprême de volaille au miel et thym
Filet de lieu noir, sauce chorizo



Mousse au chocolat grand cru
Panna cotta abricot et romarin
Crumble pommes et framboises

MENU DU PAARC

30,00 €

Os à moelle rôti, beurre au paprika fumé
Ceviche de dorade, kiwi, grenade
Tataki de Canard à la framboise



Bavette Black Angus
Demi magret de canard, sauce myrtille
Dos de cabillaud à la pistache



Café gourmand
La profiterole du Paarc
Pommes façon crème brûlée

FORMULE DÉJEUNER

15,50 €

Uniquement du lundi au vendredi, uniquement le midi, hors jours férié

Plats du jour au choix sur l'ardoise
+ Café gourmand

SALADES COMME UN PLAT

GRANDE SALADE CÉSAR

15,00 €

émincé de poulet grillé, sauce césar, oignons, croutons à l'ail, laitue et œuf dur, parmesan
Caesar salad, grilled chicken slices,, onions, garlic crusts, lettuce salad and hard-boil

GRANDE SALADE DE CHEVRE CHAUD

15,00 €

Samoussa de chèvre, oignon rouge, lardons, vinaigrette balsamique
Goat cheese samosa, goat cheese toast, red onion, bacon lard, balsamic dressing

GRANDE SALADE DU PAARC

16,00 €

Poire pochée, bleu d'auvergne, endives, tranche de lard fumé , tomates, oignons , salade
Poached pear, Bleu d'Auvergne cheese, endive, smoked bacon slice, salade , tomato, onions

SERVICE EN CHAMBRE

Vous pouvez commander au restaurant ou au bar, selon ce qui vous convient le mieux.

Vous pouvez venir le chercher gratuitement au bar.

Sinon nous vous offrons toujours le service d'étage traditionnel,

Des collations sont disponibles 24h sur 24, 7 jours sur 7

ROOM SERVICE TO SUIT YOU

Want to eat in? Just call and order whatever you'd like.

You can collect your order from the bar, or enjoy traditional room service.

Snacks are available 24/7.

Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, veuillez en informer un membre du personnel avant le repas.

Les prix s'entendent TTC. Le service est inclus

If you have any food allergies or intolerances, please inform a member of our staff before your meal.

All prices are inclusive of VAT. Service is included.

LES PLATS PRÉFÉRÉS DE LA MAISON

Your favourite dishes, from near and far

L'ensemble de nos plats sont fait maison, nous travaillons avec des producteurs locaux et respectons les circuits courts
All our dishes are homemade, prepared using locally sourced ingredients from trusted local producers, with a commitment to short supply chains.

DEMI MAGRET DE CANARD, SAUCE MYRTILLES, TRIO DE CAROTTES

Half duck breast, blueberry sauce, carrot trio

17,90 €

CARRÉ DE PORC FERMIER SAUCE ECHALOTE, LÉGUMES DE SAISON

Free-range pork rack echalote sauce, seasonal vegetables

16,90 €

BAVETTE BLACK ANGUS, SAUCE AU POIVRE

Black Angus flank steak, pepper sauce & homemade fries

17,90 €

FILET DE LIEU NOIR SAUCE CHORIZO, CAROTTES GLACÉES

saithe fillet, chorizo sauce, glazed carrots

17,90 €

SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE MIEL ET THYM, LÉGUMES DE SAISON

Chicken suprême, honey and thyme sauce, seasonal vegetables

16,90 €

LA TRADITIONNELLE CARBONNADE FLAMANDE

Traditional Flemish carbonnade,

17,90 €

DOS DE CABILLAUD À LA PISTACHE, AUBERGINES GRILLÉES

Cod loin with pistachio, grilled aubergines

21,90 €

BURGERS

LE TRIO DE MINI BURGERS

18,90 €



BURGER CLASSIQUE

Steak haché frais 180g, cheddar mûré, oignons confits, salade, tomate, sauce cocktail maison

17,90 €

BURGER ITALIEN

Steak haché 180g, stracciatella, pesto de roquette, tomates, chips de jambon cru, salade, oignons confit

18,90 €

BURGER VÉGÉTARIEN

Galette végétarienne maison aux lentilles et carottes, oignons confits, salade, tomate, sauce cocktail maison

16,90 €

BURGER SIGNATURE DU PAARC

Effiloché de bœuf cuit à la bière, cheddar mûré, oignons confits, salade, tomate, jus bière et pain d'épices

18,90 €

LES GARNITURES

Au choix sur le plat

FRITES MAISON
Homemade French fries

LÉGUMES GRILLÉS DE SAISON
Grilled seasonal vegetables

AUBERGINES GRILLÉES
Pan-fried eggplant

POMMES DE TERRE GRILLÉES
Grilled potatoes

RIZ PILAF
Pilaf Rice

Garniture supplémentaire 2,50€
€2.50 For extra charge

CHEESE 8,90 €
Assiette de fromages régionaux
Selection of regional cheeses

DESSERTS

PANNA COTTA ABRICOT ET ROMARIN

Apricot and rosemary panna cotta

6,90 €

CRUMBLE DE POMMES ET FRAMBOISE

Apple and raspberry crumble

6,90 €

MOUSSE AU CHOCOLAT GRAND CRU

Grand cru chocolate mousse

6,90 €

POMME D'AMOUR FAÇON CRÈME BRULÉE

Crème brûlée-style candied apple

6,90 €

LA PROFITEROLE DU PAARC (VANILLE, CACAHUÈTES, CARAMEL)

PAarc profiterole with vanilla, peanuts and caramel

8,90 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Gourmet coffee or tea

7,90 €

Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, veuillez en informer un membre du personnel avant le repas.

Les prix s'entendent TTC. Le service est inclus

If you have any food allergies or intolerances, please inform a member of our staff before your meal.

All prices are inclusive of VAT. Service is included.

LES GLACES

Composez votre coupe selon vos envies

COUPE GLACÉE À COMPOSER

build your own ice cream cup

2,50 € la boule

€2.50 per scoop

CRÈMES GLACÉES

ice creams

- **Vanille Bourbon**
Bourbon vanilla
- **Caramel beurre salé**
Salted butter caramel
- **Chocolat noir suisse**
Swiss dark chocolate
- **Café 100% pur Arabica**
100% pure Arabica coffee
- **Pistache**
Pistachio
- **Cacahuètes, éclats de chouchou**
Peanut with caramelised peanut pieces

SORBETS

sorbets

- **Fraise Sengana**
Sengana strawberry
- **Fruits de la passion**
Passion fruit
- **Citron de Sicile**
Sicilian lemon

OPTIONS GOURMANDES

gourmet options

- **Chantilly** 0,50€
Whipped cream
- **Coulis chocolat** 0,50€
Chocolate sauce

LE MENU DU P'TIOT GRAVELINOIS

10,00€

Child menu

Sirop à l'eau, ou limonade
aiguillettes de poulet pané maison ou carbonnade flamande



Boule de glace chocolat ou vanille

Nos producteurs sont d'ici et leurs produits aussi

our producers are local, and so are their products



Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, veuillez en informer un membre du personnel avant le repas.

Les prix s'entendent TTC. Le service est inclus.

If you have any food allergies or intolerances, please inform a member of our staff before your meal.
All prices are inclusive of VAT. Service is included.