



Р



# MENU DU PARLEMENT

---

E+P OU P+D : 29€ | E+P+D : 39€

## **TARTARE DE BAR**

Assaisonnement provençale, jus aux agrumes,  
tomates confites et huile aux herbes

*ou*

## **ŒUF PARFAIT**

Travaillé selon les saisons



## **BURGER ÉPHÉMÈRE**

Selon les inspirations du chef

*ou*

## **LIEU JAUNE RÔTI**

Salsifi, velouté de choux-fleurs et carottes rôties  
(recommandé : riz blanc parfumé)



## **BABA AU RHUM**

Chantilly mascarpone, marrons sautés et rhum sur table





# MENU EPICURIEN

---

55€

PREMIER ACTE

**FOIE GRAS MAISON AU GEWURZTRAMINER**

Autour des produits de saisons



DEUXIEME ACTE

**SAUMON À LA PLANCHA**

Sauce vierge, citron, aneth et dés de poivrons  
*(recommandé : purée traditionnelle)*



TROISIEME ACTE

**ONGLET DE BOEUF - MATURATION 62 JOURS**

*Cuisson recommandée : bleu ou saignant*



QUATRIEME ACTE

**ASSIETTE DE FROMAGES**

Sélectionnés par la «Fromagerie du Grand-Cerf»



CINQUIÈME ACTE

**TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE**

Meringue italienne et sorbet citron de sicile



# NOS CAVIARS

---

Caviar sur glace | Blinis aux herbes maison

**10G | 22€**

**30G | 60€**

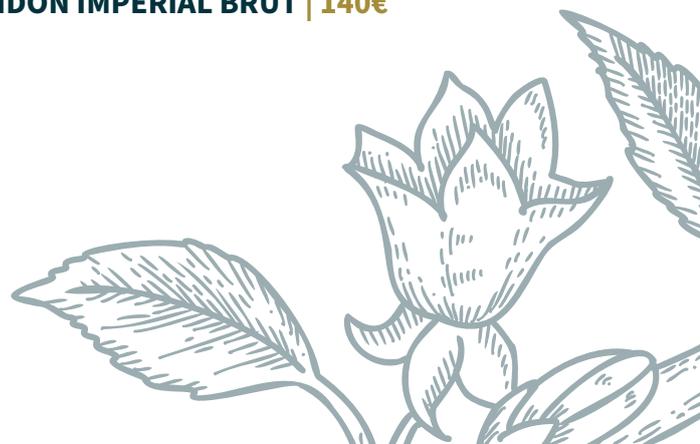
**50G | 100€**

*Nous avons le plaisir de vous proposer en exclusivité au Parvis le caviar d'Esturión de Sarrión. Située dans les montagnes d'Aragon, en Espagne, cette ferme familiale élève des esturgeons dans des eaux courantes pures, reproduisant fidèlement leur habitat naturel. Le caviar est récolté de manière respectueuse, sans mise à mort, en massant délicatement le ventre des poissons. Ces pratiques artisanales garantissent un caviar d'une fraîcheur et d'une délicatesse exceptionnelles, reflet du terroir espagnol.*

## ÉLÉGANCE IMPÉRIALE AU CAVIAR

**30G DE CAVIAR - 2 COUPES DE MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT | 70€**

**30G DE CAVIAR - 1 BOUTEILLE DE MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT | 140€**





# ENTRÉES

---

## **FOIE GRAS MAISON AU GEWURZTRAMINER** | 1,14 | **22€**

Autour des produits de saison

## **TARTARE DE BAR** | 4,14 | **12€**

Assaisonnement provençale, jus aux agrumes, tomates confites et huile aux herbes

## **QUESADILLAS** | 1,7,14 | **12€**

Pulpe de tomates, chorizo, maïs, oignons rouges et fromage

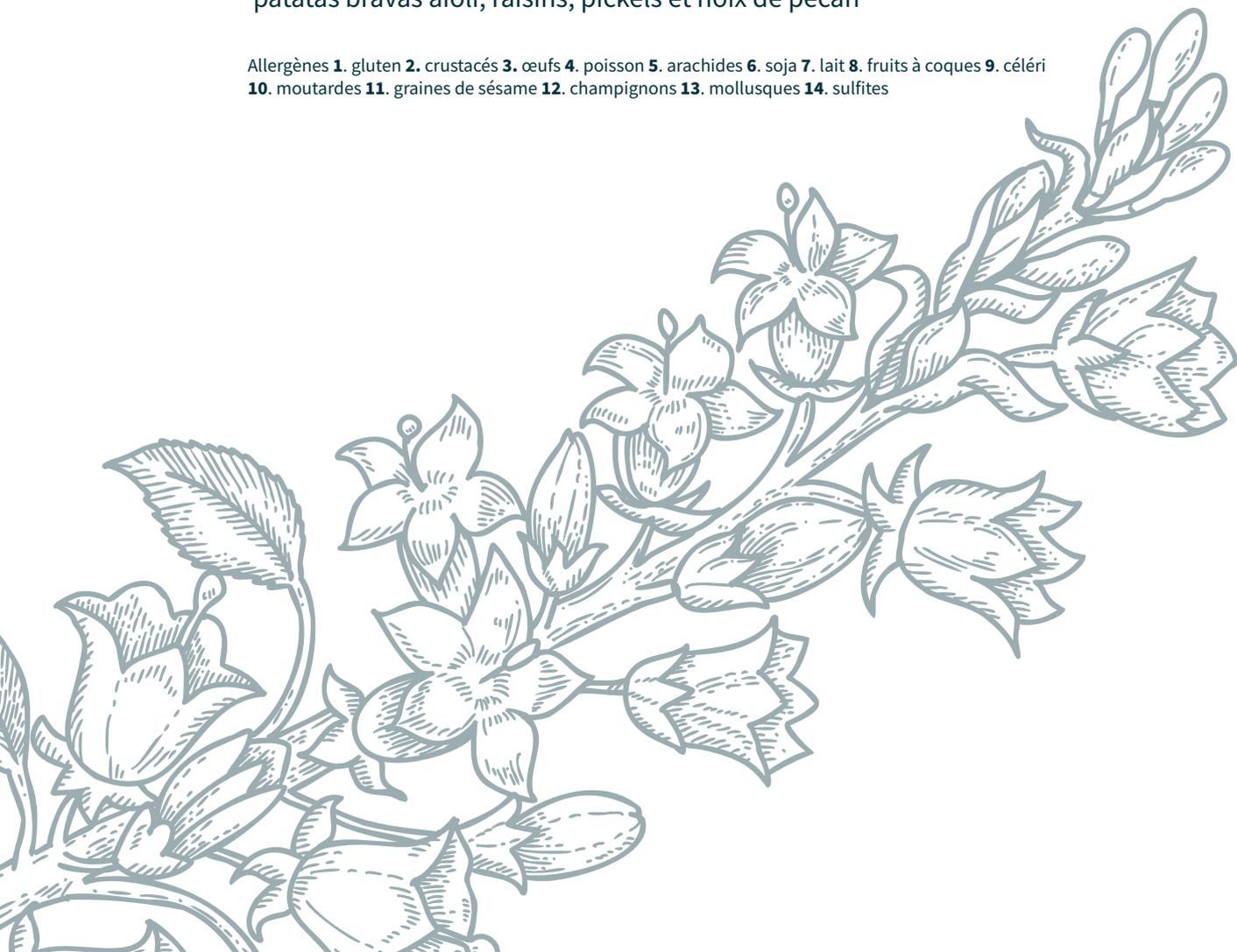
## **ŒUF PARFAIT** | 3,7,14 | **11€**

Travaillé selon les saisons

## **LA PLANCHE (À PARTAGER)** | 1,7,8,14 | **2P : 26€ - 4P : 52€**

Endives caramélisées et scarmoza, «pan con tomata», charcuterie et fromage, patatas bravas aïoli, raisins, pickels et noix de pécan

Allergènes **1.** gluten **2.** crustacés **3.** œufs **4.** poisson **5.** arachides **6.** soja **7.** lait **8.** fruits à coques **9.** céleri **10.** moutardes **11.** graines de sésame **12.** champignons **13.** mollusques **14.** sulfites



# NOS VIANDES

---

## **TARTARE DE BOEUF - MATURATION 62 JOURS** | 1,3,7,8,10,14 | **22€**

Recette secrète

## **ENTRECÔTE - MATURATION 62 JOURS** | 7,14 | **SEUL (300G) 30€ - A DEUX (600G) : 60€**

*Cuisson recommandée : saignant*

## **JARRET D'AGNEAU (500G)** | 1,7,14 | **32€**

Cuit à basse température

# NOS POISSONS

---

## **SAUMON À LA PLANCHA** | 6,7,14 | **26€**

Mariné, ciboulette, aneth, citron et dés de poivrons

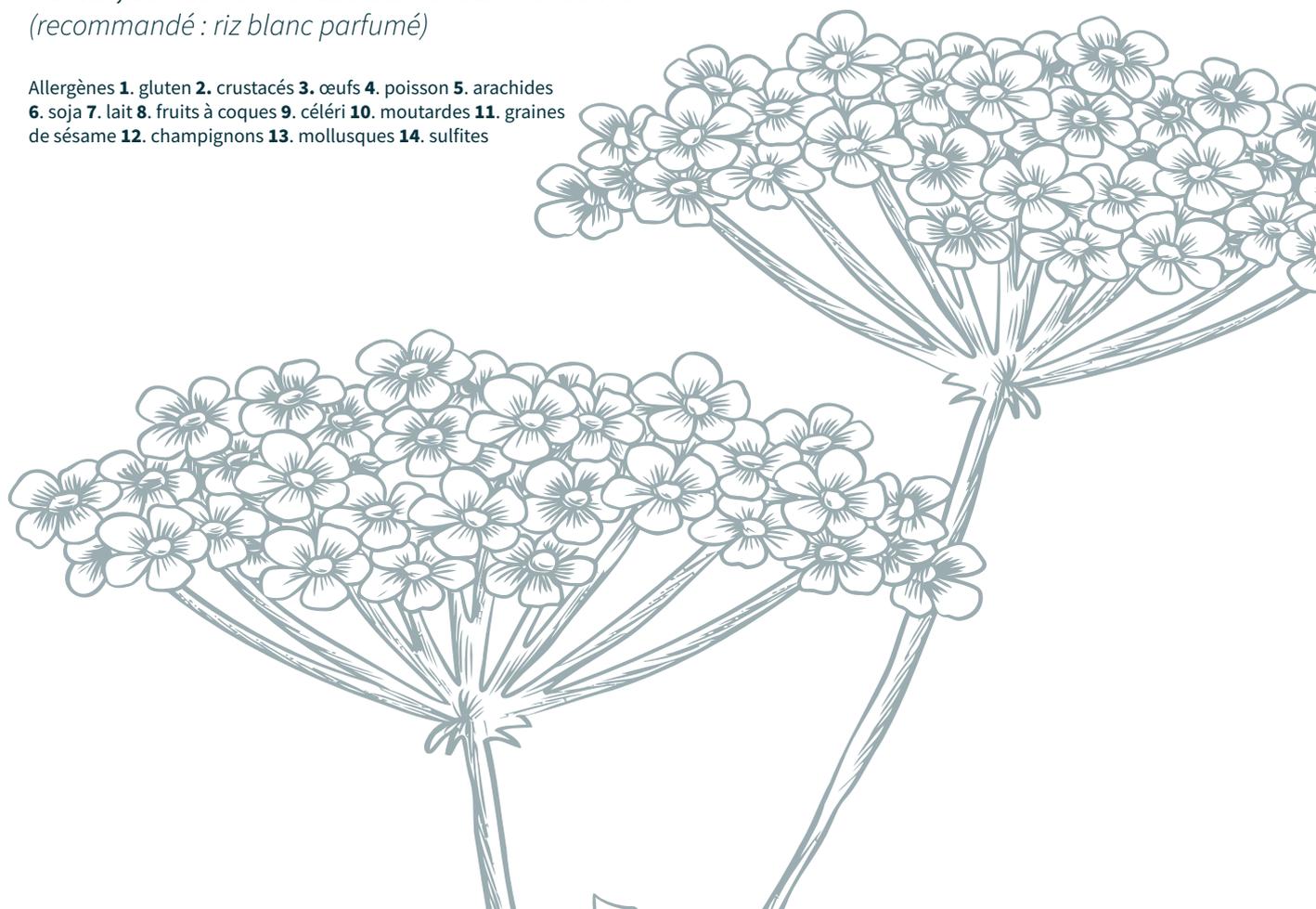
*(recommandé : purée traditionnelle)*

## **LIEU JAUNE RÔTI** | 4,7,14 | **26€**

Salsifis, velouté de choux-fleurs et carottes rôties

*(recommandé : riz blanc parfumé)*

Allergènes **1.** gluten **2.** crustacés **3.** œufs **4.** poisson **5.** arachides  
**6.** soja **7.** lait **8.** fruits à coques **9.** céleri **10.** moutardes **11.** graines  
de sésame **12.** champignons **13.** mollusques **14.** sulfites





# LES INCONTOURNABLES

---

**ONGLET DE BOEUF - MATURATION 62 JOURS** | 9,14 | **28€**

*Cuisson recommandée : bleu ou saignant*

**LOBSTER ROLL** | 1,2,3,7,10,14 | **24€**

Mayonnaise légèrement épicée, oignons frits et cébette thai

**POULPE À LA PLANCHA** | 4,14 | **32€**

Cuisse de poulpe cuite à basse température, grillée à la plancha et assaisonnement provençale

**BURGER ÉPHÉMÈRE** | 1,3,7,14 | **20€**

Selon les inspirations du chef

Allergènes **1.** gluten **2.** crustacés **3.** œufs **4.** poisson **5.** arachides **6.** soja **7.** lait **8.** fruits à coques **9.** céleri **10.** moutardes **11.** graines de sésame **12.** champignons **13.** mollusques **14.** sulfites



# NOS TATAKIS

---

## **DE BŒUF** | 1,3,6,10,11 | **24€**

Pickels d'oignons et sauce façon sriracha

## **DE CANARD** | 1,6,11,14 | **24€**

Marinade de soja et gingembre, cébette thai

## **DE SAUMON** | 1,4,11,14 | **24€**

Sauce aigre-douce, duo de sésame et guacamole

Allergènes **1.** gluten **2.** crustacés **3.** œufs **4.** poisson **5.** arachides **6.** soja **7.** lait **8.** fruits à coques **9.** céleri **10.** moutardes **11.** graines de sésame **12.** champignons **13.** mollusques **14.** sulfites



## NOS ACCOMPAGNEMENTS

---

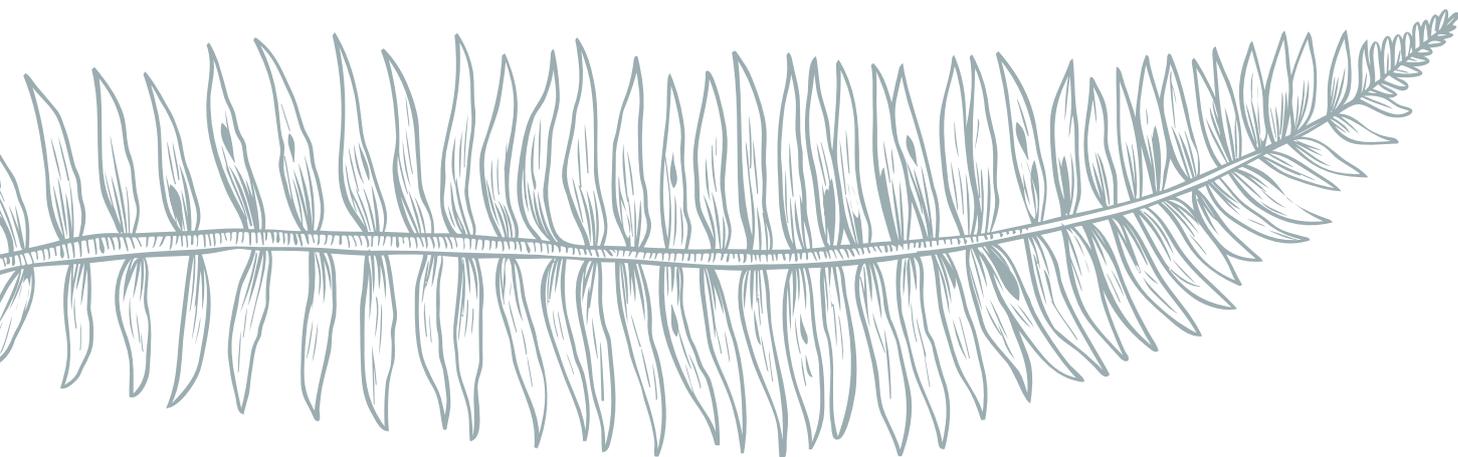
- **FRITES DE PATATES DOUCES**
- **PURÉE TRADITIONELLE**
- **RIZ BLANC PARFUMÉ**
- **SUCRINE MAYONNAISE**

## NOS SAUCES

---

- **SAUCE FORESTIÈRE**
- **SAUCE BÉARNAISE**
- **SAUCE BRUNE**





# NOS DESSERTS

---

## **QUATTUOR DE DESSERT | 45€**

À partager

## **BABA AU RHUM | 1,3,7,14 | 14€**

Châtaignes sautées, chantilly mascarpone et rhum sur table

## **TIRAMISU DELLA NONNA | 1,3,7 | 12€**

Boudoirs café et amaretto, mascarpone en syphon

## **TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE | 1,3,7,14 | 13€**

Meringue italienne et sorbet citron de sicile

## **BRIOCHE PERDUE | 1,3,7,14 | 12€**

Chantilly mascarpone, coulis chocolat, noisette et glace vanille

## **GLACES OU SORBETS | 2€ 4€ 6€**

x1 x2 x3

## **ASSIETTE DE FROMAGES | 3,7,8,10 | 15€**

Sélectionnés par la Fromagerie du Grand-Cerf

Allergènes **1.** gluten **2.** crustacés **3.** œufs **4.** poisson **5.** arachides **6.** soja **7.** lait **8.** fruits à coques **9.** céleri **10.** moutardes **11.** graines de sésame **12.** champignons **13.** mollusques **14.** sulfites

# MENU ENFANT

---

15€

**PIÈCE DE BŒUF**

*ou*

**SAUMON À LA PLANCHA**



**COUPE DE GLACE**

Chocolat, Citron de Sicile, Vanille, Mirabelle de Lorraine, Poire, Fraise





# LE BRUNCH

---

**1 BOISSON CHAUDE | 1 PLAT SALÉ - INSPIRATION DU CHEF | 30€**

**BRUNCH ENFANT | €19**

## BRUNCH SUR TABLE

Viennoiseries

Pains aux graines ou sans gluten

Tiramisu

Charcuterie

Fromage

Velouté du jour

Salade bar

## BOISSONS CHAUDES

Espresso

Double espresso

Allongé

Latte Macchiato

Thé ou infusion

Chocolat chaud

Chocobon frappé

## BOISSONS FROIDES

Thé glacé

Jus d'orange

Boisson détox

# NOS SMOOTHIES

---

## **GOLDEN SUNRISE | 8€**

Mangue, ananas, crème de coco et miel

## **CACAO VELVET | 8€**

Banane, cacao, lait d'amande, vanille

## **EMERALD BOOST | 7€**

Kiwi, pomme verte, concombre, citron vert

## **GINGER RUBY | 7€**

Fraise, framboise, pomme, gingembre