



L'Orangerie

PARC DE ST CLOUD



A PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE	22
PLANCHE DE FROMAGE	22
PLANCHE MIXTE	22

LES ENTREES

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ARTISANAL, SAUCE ANETH CITRONNÉE	14
AVOCAT VINAIGRETTE	13
BURRATINA & TOMATES CŒUR DE BŒUF	13
POIREAUX MIMOSA	12
TERRINE DE LA MAISON MAS	8
ŒUFS MAYONNAISE MAISON	7,5

LES PLATS

L'ENTRECÔTE CHAROLAISE 300 G, SAUCE POIVRE	29
POISSON DU JOUR	26
SUPRÊME DE POULET FERMIER, SAUCE AUX MORILLES	26
TARTARE DE BŒUF	26
PLUMA IBÉRIQUE	25
SUPPLÉMENT GARNITURE : FRITES, POÊLÉE DE LÉGUMES, SALADE, POMMES DE TERRE GRENAILLES	5

LES SALADES

L'ORANGERIE	20
POUSSE D'ÉPINARD, SAUMON FUMÉ, TOMATE, ORANGE, FETA, PIGNON DE PIN	
CROUSTI SALADE	20
LAIQUE, POULET PANÉ, EMMENTAL, TOMATES CERISE ET CROUTONS DE PAIN	
BRUSCHETTA AUX LEGUMES DU SOLEIL	18

LES GAULETTES

LA NORDIQUE	17,5
SAUMON FUMÉ, CRÈME FRAICHE, SAUCE ANETH CITRONNÉE	
LA CHEVRETTE	16,5
CHÈVRE, MIEL, LARD FUMÉ, CHAMPIGNONS DE PARIS	
LA GUÉMÉNÉ	16,5
ŒUF MIROIR, COMITÉ, ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ	
LA PARISIENNE	14,5
ŒUF MIROIR, COMITÉ, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS DE PARIS	
LA COMPLÈTE	13,5
ŒUF MIROIR, JAMBON BLANC, EMMENTAL	
LA VÉGÉTARIENNE	13,5
POÊLÉ DE LÉGUMES EN FONCTION DE LA SAISON	

MENU BAMBINOS

NUGGETS, FRITES, SIROP ET GLACE	14
---------------------------------	----

LES CRÊPES SUCRÉES

L'ANTILLAISE	11
NOIX DE COCO, BANANE, CHOCOLAT MAISON, CRÈME FOUETTÉE	
MONT-BLANC	11
CRÈME DE MARRON, MERINGUE, GLACE VANILLE	
SUCRE	5
BEURRE SALÉE, SUCRE	6
NUTELLA OU CHOCOLAT MAISON	7
CRÈME DE MARRON	7
CARAMEL BEURRE SALÉ	7
SIROP D'ÉRABLE	7
MIEL	7
CONFITURE	7
FRAISE, FRAMBOISE, MYRTILLE, ABRICOT, FIGUE	
CITRON PRESSÉ-SUCRE	7

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES	11
CAFÉ / THE GOURMANDE	12
(CRÈME, CAPPUCCINO, SUPPLÉMENT 2€)	
COUPE DE FRAISES ET FRAMBOISES	12
CHEESECAKE	9
FONDANT CHOCOLAT & CRÈME ANGLAISE	9
BABA AU RHUM	10
TARTE FINE AUX POMMES MAISON	8
CHOCOLAT LIÉGEOIS	11
(2 BOULES CHOCOLAT, CHOCOLAT CHAUD ET CRÈME FOUETTÉE)	
CAFÉ LIÉGEOIS	11
(2 BOULES CAFÉ, CAFÉ ET CRÈME FOUETTÉE)	
DAME BLANCHE	11
(2 BOULES VANILLE, CHOCOLAT CHAUD ET CRÈME FOUETTÉE)	
COUPE BRETONNE	11
(2 BOULES CARAMEL, CARAMEL BEURRE SALÉ, ET CRÈME FOUETTÉE)	
GLACES:	
• 1 BOULE	3,5
• 2 BOULES	6,5
• 3 BOULES	9
• SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE	1
PARFUMS : VANILLE, RHUM-RAISIN, CARAMEL	
BEURRE SALÉ, PISTACHE, CHOCOLAT, CAFÉ,	
CITRON, FRAISE ET MANGUE.	

Prix nets en euros, taxes et services compris.

L'ORANGERIE - BASSIN 24 JETS, 92210 SAINT CLOUD - 09 86 43 95 75

Service événementiel et réceptions : orangerieevent@gmail.com
www.lorangerieduparc.fr