



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	20
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
LAITUE, 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



L'Orangerie

PARC DE ST CLOUD



LES APERITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE TAITTINGER	12CL	14
GIN HENDRICK'S, JACK DANIEL'S, JOHNNIE WALKER	3CL	11
WHISKY GLENFIDDICH 12 ANS, BELLEVOYE ORANGE	3CL	15
PORTO BLANC, ROUGE	6CL	7
RICARD	2CL	5
MARTINI (BLANC, ROUGE), CAMPARI, SUZE	6CL	7,5
AMERICANO, NEGRONI	6CL	12
CHANDON GARDEN SPRITZ (VIN ARGENTIN, NOTES D'ORANGES, D'IRIS ET MENTHE POIVRÉE)	25CL	15
APEROL SPRITZ, BELLINI, ROSSINI,	25CL	13
CAMPARI SPRITZ	25CL	13
FRENCH SPRITZ (LILLET ET TONIC OU SUZE ET TONIC)	25CL	13
VIRGIN SPRITZ CRODINO.	17,5CL	10

LES BIÈRES ET CIDRES

	25CL	33CL	50CL
1664	5		10
PIETRA	5,5		11
IPA SANT ERWANN		7	
BRITT BLANCHE		7	
1664 SANS ALCOOL		7	
DESPERADOS		7	
CIDRE BIO KELTYS BRUT			17,5
CIDRE KERNÉ BRUT OU DOUX			16
CIDRE KERNÉ BRUT	5,5		

SOFTS & EAUX

JUS (ORANGE, TOMATE, ANANAS, ABRICOT)	25CL	5
JUS D'ORANGE OU CINTRON PRESSÉ	25CL	7,5
JUS DE POMME ARTISANAL KERNÉ OU PÉTILLANT	25CL	6
COCA COLA, COCA ZÉRO, FUZE TEA, SPRITE	33CL	5,5
ORANGINA, SCHWEPPES, SCHWEPPES AGRUMES, FANTA	25CL	5,5
LIMONADE ARTISANAL	33CL	6,5
PERRIER	33CL	5,5
PLANCOËT ET PLANCOËT FINES BULLES	50CL	5
PLANCOËT ET PLANCOËT FINES BULLES	1L	7

LES VINS

	14,5CL	50CL	75CL
LES ROUGES			
IGP PAYS D'OC LANGUEDOC ROUSSILLON, VIGNE ANTIQUE, MERLOT 2021	6,5	17	
BORDEAUX SUPÉRIEUR, CHATEAUX DU LORT 2020			28
AOP CÔTES DU LUBÉRON, LA CIBOISE, DOMAINE CHAPOUTIER 2023			30
IGP PAYS D'OC, PINOT NOIR, GRANDE RÉSERVE, MAISON CASTEL 2022	9		34
AOC BROUILLY, CHATEAUX DES TOURS 2023			38
AOC CROZES HERMITAGE, PETITE RUCHE, DOMAINE CHAPOUTIER 2023	10		44
BOURGOGNE, RETOUR DES FLANDRES, 2022			55
LES BLANCS	14,5CL	50CL	75CL
IGP PAYS D'OC, CHARDONNAY GRANDE RÉSERVE, MAISON CASTEL 2023	7	17	28
AOP CÔTES DU LUBÉRON, LA CIBOISE, DOMAINE CHAPOUTIER 2023			30
AOP TOURAINE VAL DE LOIRE, DOMAINE À DEUX 2023			34
AOP PETIT CHABLIS, CHRISTOPHE PATRICE 2024	10		44
LES ROSÉS	14,5CL	50CL	75CL
IGP PAYS D'OC LANGUEDOC ROUSSILLON, VIGNE ANTIQUE, CINSULT, 2023	6,5	16	
AOC CÔTES DE PROVENCE PRIEURÉ SAINTE MARIE, LE THORONET 2024			38
MINUTY PRESTIGE, 2024			40
MINUTY OR, 2024			60
MINUTY PRESTIGE MAGNUM, 2024		1,5L	75
LES CHAMPAGNES	37,5CL		75CL
BRETON & FILS TAITTINGER	37		65 85

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ,	3
NOISETTE	3,5
CAFÉ CRÈME, CAPPUCINO, CHOCOLAT CHAUD.	5,5
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	6,5
THÉ NOIR DARJEELING, EARL GREY	5,5
THÉ VERT LONG JING, THÉ VERT À LA MENTHE	5,5
THÉ NOIR DÉTOX INDIENNE	5,5
THÉ VERT AU JASMIN	5,5
VERVEINE ORANGE MENTHE	5,5
ROOIBOS DES VAHINÉS	5,5

DIGESTIFS

DIPLOMATICO, PURAVIDA XO	14	COGNAC GODET XO	15	LIMONCELLO, GET 27, AMARETTO	8
BAS-ARMAGNAC MARQUESTAU VSOP	12	CALVADOS CHRISTIAN DROUIN	12	COINTREAU, GRAND MARNIER	10
POIRE WILLIAMS, VIELLE PRUNE	10	VERVEINE, MENTHE DEMICHELLOT	10	CHARTREUSE VERT, JAUNE	10

Prix nets en euros, taxes et services comprise.

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

Service événementiel et réceptions : orangerieevent@gmail.com

www.lorangerieduparc.fr