



L'Orangerie

PARC DE ST CLOUD



A PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE	24
PLANCHE DE FROMAGE	24
PLANCHE MIXTE	24

LES ENTREES

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ARTISANAL, SAUCE ANETH CITRONNÉE	15
DUO TARAMA TRUFFE D'ÉTÉ ET PIMENT D'ESPELETTE	14
BURRATINA & TOMATES CŒUR DE BŒUF	13
BOÎTE DE SARDINES - RAMÓN PEÑA (14/16 PIÈCES)	13
TERRINE DE LA MAISON MAS	8
ŒUFS MAYONNAISE MAISON	7,5

LES PLATS

L'ENTRECÔTE ANGUS IRLANDE 300 G, SAUCE POIVRE	31
POISSON DU JOUR SELON ARRIVAGE	26
SUPRÊME DE POULET FERMIER, SAUCE AUX MORILLES	27
TARTARE DE BŒUF (ORIGINE FRANCE)	21
PLUMA IBÉRIQUE	27
GRATIN DE LÉGUMES & SALADE	18
SUPPLÉMENT GARNITURE : FRITES, POÊLÉE DE LÉGUMES, SALADÉ, POMMES DE TERRE GRENAILLES	5

LES SALADES

L'ORANGERIE	21
POUSSE D'ÉPINARD, SAUMON FUMÉ, TOMATE, ORANGE, FETA, PIGNON DE PIN	
CROUSTI SALADE	21
LAITUE, POULET PANÉ, EMMENTAL, ŒUF DUR, TOMATES CERISE ET CROUTONS DE PAIN	

LES GALETTES

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, COMTÉ, ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ	
LA PARISIENNE	14,5
ŒUF MIROIR, COMTÉ, 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	
LA GALETTE BRETONNE	16,5
ŒUF MIROIR, COMTÉ, JAMBON BLANC ET ARTICHAUTS	

MENU BAMBINOS

NUGGETS, FRITES 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 SALÉ, 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 (3 UNITÉS, SELON ARDOISE)	14
CAFÉ / THÉ GOURMAND (MINI TROPEZIÈNE, COULANT AU CHOCOLAT, MACARON ET TARTELETTE CARAMEL BEURRE SALÉ) (CRÈME, CAPPUCINO, SUPPLÉMENT 2€)	12
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 (2 BOULES CHOCOLAT, CHOCOLAT CHAUD ET CRÈME FOUETTÉE)	11
CAFÉ LIÉGEOIS (2 BOULES CAFÉ, CAFÉ ET CRÈME FOUETTÉE)	11
DAME BLANCHE (2 BOULES VANILLE, CHOCOLAT CHAUD ET CRÈME FOUETTÉE)	11
COUPE BRETONNE (2 BOULES CARAMEL, CARAMEL BEURRE SALÉ, ET CRÈME FOUETTÉE)	11
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 : orangerievent@gmail.com

www.lorangerieduparc.fr



L'Orangerie

PARC DE ST CLOUD



LES APERITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE MOËT & CHANDON	12CL	14
GIN HENDRICK'S, JACK DANIEL'S, JOHNNIE WALKER	3CL	12
WHISKY GLENFIDDICH 12 ANS, BELLEVOYE ORANGE	3CL	15
PORTO BLANC, ROUGE	6CL	7,5
RICARD	2CL	5
MARTINI (BLANC, ROUGE), CAMPARI, SUZE	6CL	7,5
AMERICANO, NEGRONI	6CL	13
CHANDON GARDEN SPRITZ (VIN ARGENTIN, NOTES D'ORANGES, D'IRIS ET MENTHE POIVRÉE)	25CL	15
APEROL SPRITZ, BELLINI, ROSSINI	25CL	13,5
CAMPARI SPRITZ	25CL	13,5
FRENCH SPRITZ (LILLET ET TONIC OU SUZE ET TONIC)	25CL	13,5
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 (75CL)			17,5
CIDRE KERNÉ BRUT OU DOUX (75CL)			17,5
CIDRE KERNÉ BRUT	6		

SOFTS & EAUX

JUS (ORANGE, TOMATE, ANANAS, ABRICOT)	25CL	5
JUS D'ORANGE OU CITRON 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 ARTISANALE	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	7	18	
BORDEAUX SUPÉRIEUR, CHATEAUX DU LORT 2020			28
AOP CÔTES DU LUBÉRON, LA CIBOISE, DOMAINE CHAPOUTIER 2024			30
IGP PAYS D'OC, PINOT NOIR, GRANDE RÉSERVE, MAISON CASTEL 2022	9		34
ACC CHINON, LES CRAILLERES, 2024			38
AOC CROZES HERMITAGE, PETITE RUCHE, DOMAINE CHAPOUTIER 2024	10		44
BOURGOGNE, RETOUR DES FLANDRES, 2023			55
LES BLANCS			
IGP PAYS D'OC, CHARDONNAY GRANDE RÉSERVE, MAISON CASTEL 2024	7	18	28
AOP CÔTES DU LUBÉRON, LA CIBOISE, DOMAINE CHAPOUTIER 2024			30
AOP CHENIN BLANC, SAUMUR, DOMAINE CLEMENT&FLORIAN BERTHIER			34
AOP PETIT CHABLIS, CHRISTOPHE PATRICE 2025	10		44
LES ROSÉS			
IGP PAYS D'OC LANGUEDOC ROUSSILLON, VIGNE ANTIQUE, CINSULT, 2025	7	18	
AOC CÔTES DE PROVENCE PRIEURÉ SAINTE MARIE, LE THORONET 2025			38
ELOGE, DOMAINE DE LA CROIX 2025	9		40
MINUTY PRESTIGE, 2025	10		44
MINUTY PRESTIGE MAGNUM, 2025 (1,5L)			75
LES CHAMPAGNES			
BRETON & FILS MOËT & CHANDON	12CL		75CL
			70
	14		90

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 AUX FRUITS ROUGES	5,5
THÉ VERT AU JASMIN	5,5
VERVEINE ORANGE MENTHE	5,5
ROOIBOS BOURBON	5,5

DIGESTIFS

DIPLOMATICO, PURAVIDA XO	14	COGNAC GODET XO	15	LIMONCELLO, GET 27, AMARETTO	9
BAS-ARMAGNAC MARQUESTAU VSOP	12	CALVADOS CHRISTIAN DROUIN	12	COINTREAU, GRAND MARNIER	10
POIRE WILLIAMS, VIELLE PRUNE	12	VERVEINE, MENTHE DEMICHELLOT	10	CHARTREUSE VERT, JAUNE	12

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 : orangerievent@gmail.com

www.lorangerieduparc.fr