L'Orangerie

PARC DE ST CLOUD

LES ENTRÉES

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ARTISANAL Sauce à l'aneth citronnée	15
RAVIOLES DU DAUPHINÉ AU COMTÉ AOP	13
VELOUTÉ DU JOUR	8
BOÎTE DE SARDINES - RAMÓN PEÑA 14 à 16 pièces	13
SAINT-MARCELLIN RÔTI Au miel du parc de Saint-Cloud	10
ŒUFS MAYONNAISE MAISON	7,5

LES PLATS

ENTRECÔTE ANGUS, 300 G Sauce au poivre	31
QUENELLES DE BROCHET, SAUCE NANTUA	20
CHOU FARCI, SAUCE TOMATE	20
ANDOUILLETTE AAAAA Sauce moutarde	19
PLUMA IBÉRIQUE	27
GRATIN DE LÉGUMES & SALADE	18
SUPPLÉMENT GARNITURE Frites, poêlée de légumes ou salade	5

LES SALADES

L'ORANGERIE Pousses d'épinards, saumon fumé, tomates, oranges, feta, pignons de pin	21
CROUSTI SALADE Laitue, poulet pané, emmental, œufs durs, tomates cerises et croûtons de pain	21

LES GALETTES

LA NORDIQUE Saumon fumé, crème fraîche, sauce à l'aneth citronnée	17,5
LA CHEVRETTE Chèvre, miel, lard fumé, champignons de Paris	16,5
LA GUÉMENÉ Œuf miroir, comté, andouille de Guémené	16,5
LA PARISIENNE Œuf miroir, comté, jambon blanc, champignons de Paris	14,5
LA COMPLÈTE Œuf miroir, jambon blanc, emmental	13,5
LA VÉGÉTARIENNE Poêlée de légumes selon la saison	13,5
LA GALETTE BRETONNE Œuf miroir, comté, jambon blanc et artichauts	16,5
LA SAVOYARDE Reblochon, lard et pommes de terre	16,5

MENU BAMBINOS

NUGGETS, FRITES ET GLACE	14

LES CRÊPES SUCRÉES

L'ANTILLAISE Noix de coco, banane, chocolat maison, crème fouettée	11
MONT-BLANC Crème de marron, meringue, glace vanille	11
SUCRE	5
BEURRE SALÉ, SUCRE	6
NUTELLA OU CHOCOLAT MAISON	7
CRÈME DE MARRON	7
CARAMEL AU BEURRE SALÉ	7
SIROP D'ÉRABLE	7
MIEL	7
CONFITURE Fraise, framboise, myrtille, abricot ou figue	7
CITRON PRESSÉ, SUCRE	7

LES DESSERTS

CAFÉ / THÉ GOURMAND Mini-tropézienne, coulant au chocolat, macaron et tartelette au caramel au beurre salé. Crème ou cappuccino : supplément 2 €	12
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	9
SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER	10
TARTE TATIN & CRÈME D'ISIGNY	8
BABA AU RHUM	10
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 au beurre salé et crème fouettée	11
GLACES : 1 BOULE	3,5
GLACES : 2 BOULES	6,5
GLACES : 3 BOULES Vanille, rhum-raisin, caramel au beurre salé, pistache, chocolat, café, citron, cerise et poire. Supplément crème fouettée : 1 €	9

Prix nets en euros, taxes et service inclus.

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 APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE MOËT & CHANDON 12 cl	14
GIN HENDRICK'S, JACK DANIEL'S, JOHNNIE WALKER 3 cl	12
WHISKY GLENFIDDICH 12 ANS, BELLEVOYE ORANGE 3 cl	15
PORTO BLANC OU ROUGE 6 cl	7,5
RICARD 2 cl	5
MARTINI BLANC OU ROUGE, CAMPARI, SUZE 6 cl	7,5
AMERICANO, NEGRONI 6 cl	13
APEROL SPRITZ 25 cl	13,5
CAMPARI SPRITZ 25 cl	13,5
FRENCH SPRITZ 25 cl · Lillet et tonic ou Suze et tonic	13,5
VIRGIN SPRITZ CRODINO 17,5 cl	10

BIÈRES ET CIDRES

1664 25 cl / 50 cl	5 / 10
PIETRA 25 cl / 50 cl	5,5 / 11
IPA SANT ERWANN 33 cl	7
BRITT BLANCHE 33 cl	7
1664 SANS ALCOOL 33 cl	7
DESPERADOS 33 cl	7
CIDRE KERNÉ BIO 75 cl	17,5
CIDRE KERNÉ BRUT OU DOUX 75 cl	17,5
CIDRE KERNÉ BRUT 25 cl	6

LES VINS

LES ROUGES

	14,5 cl	50 cl	75 cl
IGP Pays d'Oc Languedoc-Roussillon Vigne Antique, merlot 2021	7	18	
AOP Côtes du Lubéron La Ciboise, domaine Chapoutier 2024			30
IGP Pays d'Oc, pinot noir Grande Réserve, Maison Castel 2022	9		34
AOC Chinon Les Craillères 2024			38
AOC Crozes-Hermitage Petite Ruche, domaine Chapoutier 2024	10		44
Bourgogne Retour des Flandres 2023			55

LES BLANCS

	14,5 cl	50 cl	75 cl
IGP Pays d'Oc, chardonnay Grande Réserve, Maison Castel 2024	7	18	28
AOP Côtes du Lubéron La Ciboise, domaine Chapoutier 2024			30
AOP Saumur, chenin blanc Domaine Clément & Florian Berthier			34
AOP Petit Chablis Christophe Patrice 2025	10		44

LES ROSÉS

	14,5 cl	50 cl	75 cl
IGP Pays d'Oc Languedoc-Roussillon Vigne Antique, cinsault 2025	7	18	
AOC Côtes de Provence Prieuré Sainte Marie, Le Thoronet 2025			38
Éloge, domaine de la Croix 2025	9		40

LES CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
Breton & Fils		70
Moët & Chandon	14	90

SOFTS & EAUX

JUS D'ORANGE, TOMATE, ANANAS OU ABRICOT 25 cl	5
JUS D'ORANGE OU DE CITRON PRESSÉ 25 cl	7,5
JUS DE POMME ARTISANAL KERNÉ OU PÉTILLANT 25 cl	6
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO 33 cl	5,5
FUZE TEA, SPRITE, ORANGINA, SCHWEPPES, SCHWEPPES AGRUMES, FANTA 25 cl	5,5
LIMONADE ARTISANALE 33 cl	6,5
PERRIER 33 cl	5,5
PLANCOËT OU PLANCOËT FINES BULLES 50 cl	5
PLANCOËT OU PLANCOËT FINES BULLES 1 l	7

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	3
NOISETTE	3,5
CAFÉ CRÈME, CAPPUCCINO, 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	5,5
ROOIBOS BOURBON	5,5

DIGESTIFS

Diplomático, Pura Vida XO	14	Cognac Godet XO	15	Limoncello, Get 27, amaretto	9
Bas-armagnac Marquestau VSOP	12	Coquerel 15 ans	12	Cointreau, Grand Marnier	10
Poire Williams, vieille prune	12	Verveine, menthe de Michellot	10	Chartreuse verte ou jaune	12

Prix nets en euros, taxes et service inclus.

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

Service événementiel et réceptions : orangerievent@gmail.com

www.lorangerieduparc.fr