

• DEPUIS 1994 •

# L'Orée du Parc

Restaurant - Traiteur

St Pern / Bécherel

Guinguette  
chaque  
samedi midi !



## APÉRITIFS & SOFTS

- SPRITZ (25 CL) 6,00 €
- SANGRIA / PUNCH (20 CL) 4,00 €
- SANGRIA / PUNCH (1 L) 15,00 €
- KIR (VIN BLANC OU BRETON) (16 CL) 3,00 €
- KIR (PÉTILLANT) (16 CL) 4,00 €
- VIN CUIT (6 CL) 3,00 €
- ANIS (2 CL) 3,00 €
- WHISKY LABELL 5 (4 CL) 4,50 €
- WHISKY GLENFIDDICH (12 ANS D'ÂGE) (4 CL) 6,50 €
- COCA, PERRIER, ICE TEA,  
SCHWEPES AGRUMES (33 CL) 3,00 €
- JUS DE FRUITS, ORANGINA,  
SCHWEPES, DIABOLOS (25 CL) 3,00 €
- PLANCOËT (PLATE OU BULLE) (50 CL) 3,00 €
- PLANCOËT (PLATE OU BULLE) (1L) 4,00 €

## BIÈRES

### PRESSION

- BURGERBRAU (BLONDE) (25 CL) 2,50 €
- BURGERBRAU (BLONDE) (50 CL) 5,00 €
- BURGERBRAU (BLONDE) (1 L) 9,00 €
- LEFFE (BLONDE) (25 CL) 4,00 €
- LEFFE (BLONDE) (50 CL) 7,00 €

### BOUTEILLE

- TIENS BON LA BARRE ! (33 CL) 6,00 €  
(BRASSÉE À BECHEREL) - (AMBRÉE OU BLANCHE)
- DESPERADOS (33 CL) 4,50 €
- LEFFE RUBY (33 CL) 4,50 €

## VINS / CIDRE

- CIDRE ARTISANAL COAT ALBRET (75 CL) 15,00 €
- CÔTES DU MARMANDAIS (BLANC DOUX ET FRUITÉ)  
(20 CL) 4,00 € (75 CL) 16,00 €
- CÔTES DE GASCOGNE (BLANC DOUX ET FRUITÉ)  
(20 CL) 4,50 € (75 CL) 16,00 €
- CÔTES DE BOURG (75 CL) 25,00 €
- BEAUME DE VENISE (75 CL) 35,00 €
- CHAMPAGNE CHATELAIN (75 CL) 38,00 €

## POUR FINIR ...

- CAFÉ / DÉCAFÉINÉ 1,20 €
- THÉ / INFUSION 2,50 €
- DIGESTIF 4,50 €

## MENU DE L'ORÉE

**BUFFET GOURMAND**  
-  
ENTRECÔTE GRILLÉE (VBF),  
SAUCE POIVRE  
POISSON DU MOMENT,  
SAUCE FINES HERBES  
ANDOUILLETTE DE TROYES GRILLÉE  
SAUCE POIVRE  
-  
DESSERT  
AU CHOIX DANS LA CARTE

24,00€

**BUFFET GOURMAND + PLAT**  
OU  
PLAT + DESSERT AU CHOIX DANS LA CARTE

18,00€

## FORMULE GRILL

JAMBON GRILLÉ  
FRITES & SALADE  
&  
DESSERT

15,00€

## PLANCHE FROMAGES

12,00€

## MENU ENFANT

Moins de 12 ans

BUFFET D'ENTRÉES  
NUGGETS  
GARNITURE  
DESSERT

COUVERT SUPPLÉMENTAIRE 3€

10,00€

## LES DESSERTS

- PROFITEROLES À LA VANILLE ET SAUCE CHOCOLAT
- COUPE L'ORÉE DU PARC  
(GLACES VANILLE ET CARAMEL - SAUCE CARAMEL - CRÈME FOUETTÉE)
- CHOCOLAT LIÉGOIS
- COUPE GLACÉE 3 BOULES  
(VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CAFÉ, CARAMEL, RHUM/RAISINS, CITRON, CASSIS)
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE MAISON
- MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON
- GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE (SUR COMMANDE - SUPP + 2 €/PERS.)



AU QUOTIDIEN

NICOLAS ET RAPHAËL  
VOUS ACCUEILLENT  
DU LUNDI AU VENDREDI  
MIDI DE 11H30 À 14H.



EN GROUPE

SALLES DE GRANDES  
CAPACITÉS, POUR  
SÉMINAIRES, REPAS  
À THÈMES, CLUBS,  
ASSOCIATIONS ...



ENTRE AMIS

TOUS LES VENDREDIS  
SOIRS DE L'ÉTÉ,  
PROFITEZ D'UNE  
SOIRÉE ANIMÉE.



EN FAMILLE

TOUS LES SAMEDIS MIDIS  
DE L'ÉTÉ, PARTAGEZ UN  
MOMENT EN TOUTE  
CONVIVIALITÉ !

Réservation ou renseignements

02 99 66 74 72

loreeduparc@loreeduparc.fr

www.loreeduparc.fr

