

Le Plaisir  
de se réunir !

Pour commencer

### APÉRITIFS

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| • RICARD 2,5 CL                    | 3,20 € |
| • VINS CUIITS 5 CL                 | 3,20 € |
| • KIR VIN BLANC / KIR BRETON 12 CL | 3,20 € |
| • KIR ROYAL 12 CL                  | 3,90 € |
| • COCKTAIL SANS ALCOOL             | 3,20 € |
| • WHISKY 5 CL                      | 5,40 € |

Pour se désaltérer

### BIÈRES

|  |        |
|--|--------|
| • BIÈRE PRESSION BURGERBRAU 25 CL                | 3,00 € |
| • BIÈRE PRESSION LEFFE 25 CL                     | 4,00 € |
| • BIÈRE ARTISANALE BIO (AMBRÉE OU BLANCHE) 33 CL | 6,00 € |

### SOFTS

|   |        |
|---|--------|
| • PLANCOËT (PLATE OU GAZEUSE) 50 CL       | 3,00 € |
| • PLANCOËT (PLATE OU GAZEUSE) 1 L         | 5,00 € |
| • COLA, PERRIER, ORANGINA, SCHWEPES 33 CL | 3,00 € |
| • JUS DE FRUITS 20 CL                     | 3,00 € |



## LA CARTE

|   |         |
|---|---------|
| • BUFFET D'ENTRÉES  | 7,00 €  |
| • PLANCHE DE LA MER   | 7,00 €  |
| • POISSON DU MOMENT, SAUCE FINES HERBES   | 14,00 € |
| • ENTRECÔTE GRILLÉE (VBF), SAUCE POIVRE   | 14,00 € |
| • ANDOUILLETTE DE TROYES GRILLÉE VÉRITABLE 5A   | 14,00 € |
| • BUFFET DE DESSERTS  | 6,50 €  |
| • CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE   | 5,00 €  |
| • CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS   | 6,00 €  |
| • COUPE DE L'ORÉE DU PARC<br>(GLACE VANILLE ET CAMEL, SAUCE CAMEL ET CRÈME FOULETTÉE) | 6,00 €  |

Pour accompagner  
votre repas

|   | 37,5 CL | 75 CL   |
|---|---------|---------|
| • SAUVIGNON DE TOURAINE                   | 19,00 € |         |
| • COTE DU MARMANDAIS BLANC / ROSÉ / ROUGE | 16,00 € |         |
| • CÔTES DE BOURG                          | 15,00 € | 25,00 € |
| • SAUMUR CHAMPIGNY                        |         | 19,00 € |
| • CÔTES DU RHÔNE                          | 12,00 € | 19,00 € |
| • BEAUME DE VENISE                        |         | 35,00 € |
| • VOUVRAY                                 |         | 28,00 € |
| • CHAMPAGNE CHATELAIN                     |         | 38,00 € |
| • CIDRE COAT ALBRET                       |         | 15,00 € |
| • 1/4 VIN BLANC / ROSÉ / ROUGE            | 4,00 €  |         |
| • 1/2 VIN BLANC / ROSÉ / ROUGE            | 7,00 €  |         |

Pour terminer

|                  |        |
|------------------|--------|
| • CAFÉ           | 1,20 € |
| • BOISSON CHAUDE | 2,20 € |
| • DIGESTIF 3 CL  | 4,10 € |

# L'Orée du Parc

Restaurant - Traiteur

• DEPUIS 1994 •  
St Pern / Bécherel

## MENU DE L'ORÉE

|  |        |
|--|--------|
| PLANCHE DE LA MER<br>BUFFET D'ENTRÉES          |        |
| –  |        |
| ENTRECÔTE GRILLÉE (VBF),<br>SAUCE POIVRE       |        |
| POISSON DU MOMENT,<br>SAUCE FINES HERBES       |        |
| ANDOUILLETTE DE TROYES GRILLÉE<br>SAUCE POIVRE |        |
| –  |        |
| FROMAGES                                       |        |
| –  |        |
| DESSERTS                                       | 23,00€ |

ENTRÉE + PLAT  
OU  
PLAT + DESSERT

18,50€

## FORMULE RIBS

XXL

RIBS GRILLÉS  
FRITES & SALADE

15,00€

## FORMULE BUFFET

BUFFET D'ENTRÉES  
& BUFFET DE DESSERTS

12,00€

## MENU ENFANT

Moins de 12 ans

BUFFET D'ENTRÉES  
STEACK HACHÉ OU NUGGETS  
GARNITURE  
DESSERT

COUVERT SUPPLÉMENTAIRE 3€

10,00€

## MENU DE L'ÉTÉ

BUFFET D'ENTRÉES  
–  
JAMBON GRILLÉ  
FILET DE COLIN  
STEACK GRILLÉ  
BEIGNETS DE CALAMARS  
RIBS  
–  
FROMAGES & DESSERTS  
–  
1/4 L DE VIN

14,00€



AU QUOTIDIEN

NICOLAS ET RAPHAËL  
VOUS ACCUEILLEN  
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

