

• DEPUIS 1994 •

# L'Orée du Parc

Restaurant - Traiteur

St Pern / Bècherel

Un Moment  
de convivialité  
à partager !



## Pour commencer

### APÉRITIFS

• RICARD 2,5 CL	3,20 €
• VINS CUITS 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 SAS PILS 25 CL	3,00 €	50 CL	5,50 €
• BIÈRE PRESSION LEFFE 25 CL	4,00 €	50 CL	7,50 €
• 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, SCHWEPPEES 33 CL	3,00 €
• JUS DE FRUITS 20 CL	3,00 €

## LA CARTE

• BUFFET D'ENTRÉES	7,00 €
• FILET DE SAUMON, 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	6,00 €

(GLACE VANILLE ET CARAMEL, SAUCE CARAMEL ET CRÈME FOUETTÉE)

## Pour accompagner votre repas

	37,5 CL	75 CL
• SAUVIGNON DE TOURAINE		19,00 €
• COTE DU MARMANDAIS BLANC / ROSÉ / ROUGE		18,00 €
• CÔTES DE BOURG	15,00 €	25,00 €
• SAUMUR CHAMPIGNY		21,00 €
• CÔTES DU RHÔNE	12,00 €	21,00 €
• 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 €

## MENU DE L'ORÉE

CASSOLETTE DE ST JACQUES  
ET MOULES, SAUCE ESTRAGON  
BUFFET D'ENTRÉES  
-  
ENTRECÔTE GRILLÉE (VBF),  
SAUCE POIVRE  
FILET DE SAUMON,  
SAUCE FINES HERBES  
ANDOUILLETTE DE TROYES GRILLÉE  
SAUCE POIVRE  
PLAT DU JOUR  
-  
FROMAGES  
-  
DESSERT AU CHOIX DANS LA CARTE

23,00€

ENTRÉE + PLAT  
OU  
PLAT + DESSERT

18,50€

## MENU ENFANT

Moins de 12 ans

BUFFET D'ENTRÉES  
STEACK HACHÉ OU NUGGETS  
GARNITURE  
DESSERT

COUVERT SUPPLÉMENTAIRE 3€

10,00€

## FORMULE BUFFET

BUFFET D'ENTRÉES  
& BUFFET DE DESSERTS

12,00€

## MENU DU JOUR

BUFFET D'ENTRÉES  
-  
FILET DE COLIN  
STEACK GRILLÉ  
BEIGNETS DE CALAMARS  
PLAT DU JOUR  
-  
FROMAGES & DESSERTS  
-  
1/4 L DE VIN

14,00€

### NOS FOURNISSEURS LOCAUX :

- BOULANGERIES (La Chapelle Chaussée et Bècherel)
- FERME BIO "LE BOIS HERMES" (Landujan)
- CHARCUTERIE MONTIFAULT (Irodouër)
- BRASSERIE BIO "TIENS BON LA BARRE" (Bècherel)
- TG VIANDE ET MARÉE (Rennes)
- VOL FRANCE (La Viconté sur Rance)
- POMMES DE TERRE "PIOT" (St Symphorien)
- LÉGUMES "ROUSSIN" (Romillé)



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

