

Automne - Hiver / Autumn - Winter

« **bon appétit** »



L'accès à la piscine est exclusivement réservée à la clientèle du Park&Suites Village.
Use of the swimming pool is reserved exclusively for the clientele of Park&Suites Village.

Entrées - Starters

- **Mini chausson de chèvre au miel / Mini goat cheese turnover with honey** 7.50 €
- **Tartare de légumes et mini brochettes de poulet tandoori.** 7.50 €
(Petites brochettes de poulet marinées aux épices tandoori)
Vegetable tartare and mini tandoori chicken skewers
(Small chicken skewers marinated in tandoori spices)
- **Médallions de foie gras et mousse de canard** 9.90 €
(Billes de mousse de canard et foie gras, panées à la chapelure brune et accompagnées d'une compote de figues)
Medallions of foie gras and duck mousse
(Marbles of duck mousse and foie gras coated in brown breadcrumbs with a fig compote)
- **Cœur de mozzarella** (Accompagné de poivrons grillés et d'huile aromatisée aux truffes). 8.90 €
Heart of mozzarella (Accompanied by grilled peppers and truffle infused oil)
- **Terrine de duo de saumon** (Saumon fumé et cru, crème fouettée, ail et fines herbes). 8.50 €
Two salmon terrine (Smoked and raw salmon, whipped cream, garlic and herbs)
- **Cassolette de Saint-Jacques et queues de crevettes gratinées.** 8.00 €
(De délicieuses noix de Saint-Jacques cuites au four et gratinées à la salamandre)
Scallop bake with a gratin of prawn tails (Delicious scallops baked in the oven then browned on the stove)
- **Carpaccio de boeuf au parmesan / Beef carpaccio served with parmesan** 8.00 €
- **Entrée du jour / Starter of the day.** 6.00 €
- **Potage maison** (Différent toutes les semaines) 5.00 €
Soup of the day

Grandes assiettes - Large plates



- **La Ramblas « type tapas ».** 12.90 €
(Assortiment de beignets - crevettes en cocon et pimientos - seiches à la plancha et tortilla)
La Ramblas Style Tapas
(Selection of fritters - prawns in their shells and pimento peppers - cuttlefish seared à la plancha with a tortilla)
- **La Gers** 14.90 €
(Salade, tomates, châtaignes, lardons, escalope de foie gras)
Salad from the Gers region
(Lettuce, tomatoes, chestnut, bacon and a slice of foie gras)
- **La Mistral** 13.90 €
(Jeunes pousses de salade, tomates, saumon fumé, seiches, crevettes décortiquées)
The Mistral
(Baby salad leaves, tomatoes, smoked salmon, cuttlefish, shelled prawns)
- **La Chèvre** 12.90 €
(Boules de chèvre panées aux amandes concassées, jeunes pousses de salade, tomates)
The Goat
(Balls of goat cheese coated in crushed almonds, baby salad leaves, tomatoes)
- **L'assiette de Bouzigues** (Selon arrivage) / **The Bouzigues platter** (Depending on the day's catch)
6 huîtres / 6 oysters 10.00 €
12 huîtres / 12 oysters 18.00 €

Plats végétariens / Vegetarian dishes

Tarifs TTC, en euros, service compris. Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains de nos plats peuvent manquer à la carte.
Rates include VAT and service. As we use fresh products, some course may not be available.

Viandes - Meat dishes


- **Escalope de veau façon « milanaise »** **14.90 €**
(Fine tranche de veau panée cuite à la plancha... Choisissez votre accompagnement)
Thin slices of veal steak in bread crumbs (Choose your accompaniment)
- **Pavé de cerf façon Rossini et gratin dauphinois maison** **16.90 €**
(Un gibier noble, qui se marie parfaitement avec une escalope de foie gras)
Rossini style venison steak with home-cooked potato dauphinoise
(A noble game meat that goes perfectly with an escalope of foie gras)
- **Côte de bœuf à partager** **22.90 € / pers**
(1 kg... Servie avec des champignons, ail et persil, et pommes de terre steak house)
Beef rib (1 kilo of meat to share, served with mushrooms, garlic and parsley, and potatoe wedges)
- **Entrecôte Simmental 200 gr / Simmental steak 200 gr** **13.90 €**
- **Entrecôte Simmental 350 gr / Simmental steak 350 gr** **19.90 €**
- **Cheeseburger XL Charolais** (Steak de 360 gr de viande Charolaise... pour les gourmands !) **15.90 €**
XL Charolais cheeseburger (A 360 gr Charolais beef steak... for a big appetite!)
- **Classic cheeseburger Charolais** (Steak de 180 gr de viande Charolaise, cuite à votre goût...) **12.90 €**
Classic Charolais beef cheeseburger (A 180 gr Charolais beef steak cooked to your taste...)
- **Tartare de boeuf Charolais** (L'incontournable... Traditionnel ou Caesar) **11.90 €**
Tartar of Charolais beef (Not to be missed... Traditional or Caesar)
- **Accompagnement au choix :**
Pomme de terre au four, gratin dauphinois, grappe de tomate au four, frites, riz, légumes verts
Choice of accompaniment :
Baked potato, potato dauphinoise, baked vine tomatoes, chips, rice, green vegetables

Poissons - Fish dishes



- **Filet de Saint-Pierre du Cap en croûte de Provence** **14.50 €**
(Filet de Saint-Pierre pané aux épices du soleil, cuit à la plancha à l'unilatérale)
Filet of Cape John Dory in a Provencal coating
(John Dory fillet coated in sun-baked spices and seared à la plancha on one side)
- **Assiette du pêcheur** **15.90 €**
(Assortiment de poissons et crustacés cuits dans une soupe de poisson et bisque de homard)
Fisherman's platter
(A selection of fish and shellfish cooked in a fish soup and lobster bisque)
- **Roll de saumon** **14.50 €**
(Roulé de saumon à la crème cuit à la plancha et accompagné d'une pomme de terre au four)
Salmon roll
(Roll of salmon with cream seared à la plancha accompanied by a baked potato)
- **Dos de hoki mariné aux agrumes** **12.90 €**
(Poisson tendre à chair blanche... Mariné au pamplemousse et citron vert)
Loin of hoki marinated in citrus fruit
(Tender white fleshed fish... Marinated in grapefruit and lime)

Pâtes - Pasta dishes

-  **Tortelli ricotta épinard** **10.00 €**
Spinach and ricotta tortelli
-  Plats végétariens / Vegetarian dishes




Tarifs TTC, en euros, service compris. Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains de nos plats peuvent manquer à la carte.
Rates include VAT and service. As we use fresh products, some course may not be available.

Pizzas In (Nouvelles à la carte - New on the menu)

- **La Savoyarde** 12.00 €
(Crème, lardons, pomme de terre, raclette, oignons)
(Cream, bacon strips, potatoes, raclette cheese, onions)
- **L'Océane** 14.00 €
(Crème, fromage, saumon fumé)
(Cream, cheese, smoked salmon)
- **Indienne** 11.00 €
(Tomate, fromage, poulet, oignons, crème au curry)
(Tomato, cheese, chicken, onions, curried cream)
- **Pizza à partager** 10.00 € / pers
(A chacun sa moitié; accompagnée de jeunes pousses de salade, tomates cerise)
(Two different halves, served with baby greens, cherry tomatoes)

Ingrédient supplémentaire / Extra ingredient : 1.00 €

Les classiques

-  • **La Margherita** (Tomate, fromage / Tomatoe, cheese) 7.00 €
- **La Reine** (Tomate, fromage, jambon, champignons / Tomatoe, cheese, ham, mushrooms) 9.00 €
-  • **La Mozzarella** (Tomate, fromage, mozzarella / Tomatoe, cheese, mozzarella) 9.00 €
- **La Calzone** (Tomate, fromage, jambon, œuf / Tomatoe, cheese, ham, egg in a pizza bun) 11.00 €
- **La Paysanne** 12.00 €
(Tomate, fromage, jambon cru, tomates fraîches, salade verte, copeaux de parmesan)
(Tomatoe, cheese, raw ham, fresh tomatoes, lettuce, parmesan)
- **La Chef** (Tomate, fromage, poivrons, merguez, œuf / Tomatoe, cheese, peppers, spicy sausage, egg) 11.00 €
- **L'Aubergine** (Tomate, fromage, aubergine, jambon / Tomatoe, cheese, eggplant, ham). 11.00 €
- **La Quatre saisons**. 11.00 €
(Tomate, fromage, jambon, champignons, artichauts, poivrons)
(Tomatoe, cheese, ham, mushrooms, artichoke, peppers)
-  • **La Trois fromages** 11.00 €
(Tomate, roquefort, chèvre, mozzarella)
(Tomatoe, roquefort blue cheese, goat cheese, mozzarella cheese)
- **La Borgia** (Tomate, fromage, chorizo, œuf / Tomatoe, cheese, spicy spanish sausage, egg) 10.00 €

Menus

Menu à composer parmi notre sélection / Menu to choose among our selection :

- **Menu 3 plats** (Entrée + plat + dessert / Starter, main course & dessert) **16.00 €**
- **Menu 2 plats** (Entrée + plat ou plat + dessert / Starter & main course or main course & dessert) . . . **13.00 €**

Notre sélection / Our selection :

- **Entrée** : Entrée du jour, tartare de légumes et mini brochettes de poulet tandoori, mini chausson de chèvre au miel, carpaccio de bœuf ou potage maison
Starter : Starter of the day, vegetable tartare and mini tandoori chicken skewers, mini goat cheese turnover with honey, beef carpaccio or soup of the day
- **Plat** : Plat du jour, escalope de veau façon « milanaise », entrecôte Simmental 200 gr, tartare de boeuf Charolais, classic cheeseburger Charolais, dos de Hoki mariné aux agrumes, tortelli ricotta épinard ou pizza de votre choix
Main course : Main course of the day, thin slices of veal steak in bread crumbs, simmental steak 200 gr, tartar of beef Charolais, classic Charolais beef cheeseburger, loin of hoki marinated in citrus fruit, spinach and ricotta tortelli or pizza of your choice
- **Dessert** : Dessert du jour, assiette de fromages, crème catalane à la lavande et framboises ou café gourmand
Dessert : Dessert of the day, selection of cheeses, catalane cream with lavender and raspberries or gourmet coffee
- **Menu enfant** **7.00 €**
(Pizza bambin - jambon, fromage - ou steak haché avec légumes et / ou frites + 2 boules de glace / sorbet au choix ou salade de fruits + 1 boisson au choix - verre de jus de pomme ou orange, Coca-Cola, limonade, sirop à l'eau...)
Kid's menu
(Kid's pizza - ham, cheese - or hamburger served with vegetables and / or French fries + 2 scoops of ice cream or fruit salad + soft drink of your choice - apple juice, or orange juice, Coca-Cola, limonade...)

Les péchés mignons / Secret pleasures



- **La sélection de fromages / Selection of cheeses** **6.00 €**
- **Tarte citron meringuée maison** **6.00 €**
Home-made lemon meringue tart
- **Fingers d'ananas, sucre glace et sirop d'agrumes** **6.00 €**
Pineapple fingers with icing sugar and a citrus syrup
- **Pomme d'amour au caramel et éclats d'amandes.** **6.50 €**
Candied apple with caramel and almond flakes
- **Truffe glacée à la menthe et sauce chocolat** **5.50 €**
Frozen truffle with mint and chocolate sauce
- **Café gourmand tout chocolat** (Macaron chocolat, mousse choco, mini moelleux) **5.50 €**
Chocolate gourmet coffee (Chocolate macaroon, chocolate mousse, mini chocolate fondant)
- **Café gourmand tout amande** (Truffe de chocolat aux amandes, crème au Marsala, cake aux amandes) . . . **5.50 €**
Almond gourmet coffee (Chocolate almond truffle, Marsala cream, almond gateau)
- **Le dessert du jour / Dessert of the day** **5.00 €**
- **Crème catalane à la lavande et framboises** **5.00 €**
Catalane cream with lavender and raspberries
- **Les glaces : 3 boules au choix / 3 scoops of ice cream** **5.50 €**
- **Iles aux pralines / Praline-coated floating islands** **5.00 €**

Boissons sans alcool - Soft drinks

- **Eaux minérales / *Minerales waters*** (Vittel ou San Pellegrino)
 - 50 cl. 3.00 €
 - 100 cl 5.00 €

- **Jus ou nectars de fruits / *Fruit juice*** 25 cl 3.00 €
(Abricot, ananas, orange, pomme, tomate / *Apricot, pineapple, orange, apple, tomatoe*)

- **Sirops à l'eau** 25 cl 1.50 €
(Grenadine, fraise, menthe, orgeat, citron, pêche, PAC / *Grenadine, strawberry, mint, orgeat, lemon, peach, bitter lemon*)

- **Softs & sodas** 33 cl 2.50 €
(Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zéro, Orangina, Perrier, Schweppes)

- **Diabolo / *Syrup and lemonade*** 25 cl 2.50 €

- **Limonade / *Lemonade*** 25 cl. 2.50 €

- **Boissons chaudes / *Hot drinks***
 - Noisette / *Small coffee with a drop of milk* 2.00 €
 - Café expresso, Café allongé / *Espresso, Coffee diluted with hot water.* 1.50 €
 - Café double expresso / *Double espresso.* 3.00 €
 - Café au lait, Cappuccino / *White coffee, Cappuccino* 3.00 €
 - Thés, Infusions / *Tea, Herbal tea* 3.00 €
 - Chocolat / *Chocolate* 3.00 €
 - Irish Coffee 8.00 €

Apéritifs et alcools - Aperitifs & strong drinks



- **Bière pression / *Beer on the tap***
 - Bock Karlzbrau 25 cl. 2.20 €
 - Heineken 33 cl. 3.00 €

- **Pastis 51, Ricard** 3 cl 3.00 €
Liquorice flavoured

- **Kir vin blanc** 5 cl 4.00 €
(Cassis, pêche, mûre)
White wine with red fruit or peach flavour

- **Kir Royal** (cassis, pêche, mûre) 5 cl. 9.00 €
Champagne with red fruit or peach flavour

- **Muscat doux** 8 cl, **Noilly Prat** 6 cl 4.00 €

- **Martini Bianco, Rosato ou Rosso** 6 cl 4.00 €

- **Suze, Campari, Porto** 6 cl 4.00 €

- **Americano** 10 cl 5.00 €

- **Lambrusco** 8 cl
 - La flûte / Glass 3.00 €

- **Champagne**
 - La flûte / Glass 8 cl 6.00 €
 - Pommery Brut Royal 75 cl. 45.00 €
 - Pommery Springtime (rosé) 75cl 50.00 €

- **Alcools et digestifs / *Hard drinks*** 4 cl
 - Rhum, Gin, Vodka, Tequila 6.50 €
 - Calvados, Cointreau 6.50 €
 - Mandarine Impériale 6.50 €
 - B52 (Kalhua, Bailey's, Grand Marnier) 7.00 €
 - Poire William's 8.00 €
 - Grand Marnier, Mirabelle 8.00 €
 - Armagnac, Cognac VSOP 8.00 €
 - Jack Daniel's, Four Roses 9.00 €
 - J & B, Get 27 ou 31 6.50 €
 - Bailey's, Marie Brizard 6.50 €
 - Manzana Verde, Malibu 6.50 €
 - Liqueur de Melon 6.50 €
 - Marsala aux amandes (*almond extracts*) 5.00 €
 - Supplément soft / Supplement soft +1.00 €

Vins - Wines

Les vins rosés / Rosé wines

- **Bandol : Domaine de L'Hermitage**
 - La bouteille / Bottle 75 cl 22.00 €
- **Côtes de Provence**
 - Château Minuty Bailly**
 - La bouteille / Bottle 37,5 cl 8.00 €
 - La bouteille / Bottle 75 cl 15.00 €
 - Saint-André de Figuière**
 - La bouteille / Bottle 37,5 cl 15.00 €
 - La bouteille / Bottle 75 cl 22.00 €

Les vins rouges / Red wines

- **Bandol : Domaine de L'Hermitage**
 - La bouteille / Bottle 75 cl 22.00 €
- **Bordeaux : Lalande de Pomerol, Château Grand Ormeau**
 - La bouteille / Bottle 75 cl 35.00 €
- **Côtes de Provence**
 - Château Minuty Bailly**
 - La bouteille / Bottle 37,5 cl 8.00 €
 - La bouteille / Bottle 75 cl 15.00 €
 - Saint-André de Figuière**
 - La bouteille / Bottle 37,5 cl 15.00 €
 - La bouteille / Bottle 75 cl 22.00 €
- **Sancerre : Domaine Neveu, Le Colombier**
 - La bouteille / Bottle 75 cl 28.00 €

Les vins blancs / White wines

- **Bandol : Domaine de L'Hermitage**
 - La bouteille / Bottle 75 cl 22.00 €
- **Bourgogne : Chardonnay Beaujolais**
 - La bouteille / Bottle 75 cl 22.00 €
- **Côtes de Provence**
 - Château Minuty Bailly**
 - La bouteille / Bottle 37,5 cl 8.00 €
 - La bouteille / Bottle 75 cl 15.00 €
 - Saint-André de Figuière**
 - La bouteille / Bottle 37,5 cl 15.00 €
 - La bouteille / Bottle 75 cl 22.00 €
- **Muscat : Domaine Valjulius**
 - Cépages : 100% muscat petit grain
 - « Vin d'une puissance aromatique, une bouche généreuse et élégante guide ce vin... Idéal en apéritif, il apporte des notes de litchi et de rose. Un grain de muscat dans votre verre ! »
 - La bouteille / Bottle 75 cl 16.00 €
- **Sancerre : Domaine Neveu, Clos des Bouffants**
 - La bouteille / Bottle 75 cl 28.00 €

Au pichet / Wines in pichet

- Coup de coeur** : Rouge, blanc, rosé / Red, white, rosé
 - Pichet 25 cl . . . 3.00 € / Pichet 50 cl . . 5.00 €

La consommation d'alcool est dangereuse pour la santé. Tarifs TTC, en euros, service compris.
An excess of alcohol can be harmful for your health. Rates include VAT and service.



Prolongez votre moment de détente chez **Park&Suites** en réservant votre nuit...

Prolong a moment of relaxation at **Park&Suites** by booking your night...

Envie d'un plus long séjour ? Découvrez nos formules à la semaine ou au mois...

Pour votre confort : Petit-déjeuner, piscine, terrains de sport, internet, climatisation, bar, restaurant...

Craving for a longer stay ? Discover our weekly or monthly formulae...

For your comfort : breakfast, swimming pool, athletic fields, internet, air-conditioning, bar, restaurant...

Pour nous contacter / to contact us : 04 93 93 45 13

Le TchanQué
r e s t a u r a n t

Pour toute réservation, information et location
For any reservation, information and rental

Park&Suites Village Cannes - Mandelieu

Tél : 04 93 93 45 13 - Fax : 04 93 93 47 40 - mandelieu@parkandsuites.com

www.parkandsuites.com

**L'accès à la piscine est exclusivement réservée à la clientèle du Park&Suites Village.
*Use of the swimming pool is reserved exclusively for the clientele of Park&Suites Village.***