

Le coin écailler du Parpellé

Huîtres de Bonsonge <i>Bonsonge oysters</i>	x6 18€	x12 30€
Crevettes roses <i>Shrimps</i>	x4 16€	x8 28€
Bulots x100g <i>Whelks</i>		14€
Assiette Parpellé : 6 huîtres, 2 crevettes, Bulots <i>Parpellé plate : 6 oysters, 2 shrimps, whelks</i>		32€

Hors d'œuvres

Foie gras de canard maison, simplement sublimé par sa pointe de sel <i>Homemade duck foie gras, sublimated with a touch of salt</i>		24€
 Escargots de Callas, beurre persillé, gratinés au four <i>Callas snails, parsley butter, gratinated in the oven</i>	x6 16€	x12 29€
Cuisses de grenouilles sautées en persillade <i>Frogs' legs sautéed in parsley</i>		17€
Terrine de campagne grand-mère <i>Grandma's country terrine</i>		12€
Os à moelle rôti au four, fleur de sel et pain de campagne aillé <i>Oven-roasted marrow bone with fleur de sel and garlic country bread</i>		12€
 Asperges vertes gratinées au vieux Comté <i>Green asparagus gratin with old Comté cheese</i>		18€
 Œufs mayonnaise à la truffe et éclats de truffe <i>Truffle mayo eggs with truffle shavings</i>		16€
Tartare de thon et avocat <i>Tuna and avocado tartar</i>		26€
Salade rustique au Crottin de Chavignol rôti, noix et miel <i>Rustic salad with roasted Crottin de Chavignol, walnuts and honey</i>		18€
Salade Niçoise, ventrèche de thon <i>Niçoise salad with tuna belly</i>		22€
 Soupe de poisson traditionnelle, garniture classique <i>Traditional fish soup, classic garnish</i>		19€
Saumon Gravlax <i>Salmon Gravlax</i>		24€
 Calamars frits en persillade, comme à la maison <i>Fried squids with parsley and garlic, just like at home</i>		24€

Fromages

Assortiment de fromages du marché couvert <i>Assorted cheeses from the market</i>		12€
Saint Marcellin rôti <i>Roasted Saint Marcellin cheese</i>		14€

Desserts

Mousse au chocolat noir, noix de pécan <i>Dark chocolate mousse, pecan nuts</i>		9€
Crème caramel façon grand-mère <i>Grandmother's style caramel cream</i>		10€
Clafoutis aux fruits rouges <i>Red fruit clafoutis</i>		12€
 Crêpe Suzette flambées à la liqueur d'orange, zeste confit <i>Crêpes Suzette flambéed with orange liqueur and candied zest</i>		16€
 Profiterole géante, glace vanille Bourbon, sauce chocolat chaud <i>Giant profiterole with Bourbon vanilla ice cream and hot chocolate sauce</i>		15€

Liste des allergènes disponible sur demande



Prix nets en euros - Service compris

Plats

Ris de veau persillé meunière	30€
<i>Veal sweetbreads with parsley meunière</i>	
Foie de veau en persillade	28€
<i>Veal liver in parsley</i>	
Pavé de thon façon Rossini	42€
<i>Tuna steak Rossini style</i>	
 Cœur de filet de bœuf au poivre flambé au cognac	38€
<i>Beef fillet heart with pepper, flambéed with cognac</i>	
Rognon de veau poêlé et flambé au porto, sauce moutarde à l'ancienne	23€
<i>Pan-fried veal kidney, flambéed with port wine, old-fashioned mustard sauce</i>	
Suprême de volaille jus d'estragon	26€
<i>Chicken supreme with tarragon jus</i>	
 Aioli provençal aux légumes de saison	26€
<i>Provençal aioli with seasonal vegetables</i>	
Ravioles de Romans, crème de comté et roquette	20€
<i>Ravioles de Romans, cream of comté cheese and arugula</i>	
Filet de loup à la plancha, crème d'oursin	26€
<i>Fillet of sea bass a la plancha, sea urchin cream</i>	
Côtelettes d'agneau marinées au thym	28€
<i>Lamb chops marinated in thyme</i>	
Bourride blanche de cabillaud	29€
<i>White cod bourride</i>	

Garnitures supplémentaires 7€

Panisse à la marseillaise, purée de pomme de terre, gratin dauphinois, haricots verts au beurre persillé, cœur de sucrine, riz pilaf

Choice of sides : panisse from Marseille, mashed potatoes, gratin dauphinois, green beans with parsley butter, heart of sucrine, rice pilaf

**Uniquement au déjeuner,
hors dimanche et jours fériés.
Variez les plaisirs chaque jour !**

*Lunch only, excl. Sundays and public holidays.
New pleasures every day!*



MAISON PARPELLÉ

***** **Votre table, notre passion** *****

Ici, on réinvente, on imagine, on épluche, on mijote, on goûte...et on cuisine avec passion.

Chaque plat est fait maison, à partir de produits frais, locaux et de saison.

Notre cuisine, c'est du vrai, du généreux, du partagé.

Vous n'êtes pas seulement à table, vous êtes chez vous.

Bienvenue à Maison Parpellé.

Liste des allergènes disponible sur demande



Prix nets en euros - Service compris