

NOS MISES EN APPETIT / STARTERS

Cocktail de crevettes et sa
trempette du Parchemin

17

Shrimp cocktail with
Parchemin dip



Foie gras selon
l'inspiration du Chef

23

Foie gras according to
the Chef's inspiration



Salade César et sa
garniture du Parchemin

11

Caesar salad with
Parchemin dressing



Soupe à l'oignon gratinée
aux trois fromages

10

Onion soup with
three cheeses au gratin



Bisque de Homard
aromatisé au Cognac

10

Lobster bisque
aromatised with Cognac



Petite salade de
saison et sa vinaigrette

9

Small season salad
with dressing

NOS CLASSIQUES / OUR CLASSICS

Tartare de boeuf avec
salade et frites maison

29

Steak Tartar with
salad and french fries



Tartare de saumon avec
salade et frites maison

29

Salmon Tartar with
salad and french fries



Carré d'agneau grillé à la
moutarde aux herbes et son jus

36

Grilled rack of Lamb with
fresh-herbs mustard , in juice



Ris de veau et pleurotes,
sauce au Porto

36

Calf's sweetbreads and
oyster mushrooms with
Port wine sauce



Trio de Homard aux trois modes
(Thermidor, poché au beurre
blanc et poêlé à l'huile de vanille)

Prix du marché/
Market price

Three way lobster
(Thermidor, poached with white
butter sauce, pan-fried
with vanilla oil)



Entrecôte "Angus Prime" (10 oz.)
Special du Parchemin sauce au poivre

39

Grilled "Angus Prime" Sirloin (10 oz.)

MENU OMÉGA

Thon grillé ou Saumon grillé ou poché
sur salade à l'huile de sésame et vinaigre de Xérès (180 gr.)

Grilled tuna or grilled or poached salmon on
salad with sesame oil and Xérès Vinegar (180 gr)
24.95

SPÉCIAL AFFAIRE

Potage du jour/ Soup of the day
ou / or

Soupe de fruits froide
Cold soup of fruits

Salade mesclun d'été
Summer mesclun salad

Foie de veau à l'anglaise
Calf's liver with bacon and onions
ou / or

Suprême de volaille farci aux tomates séchées
et sa sauce au poivre
Sun-Dried Tomato stuffed poultry with pepper sauce
ou / or

Saumon vigneronne aux raisins et vin rouge
Salmon 'vigneronne' with grapes and red wine
ou / or

Spécial du Chef/ Chef's special
ou / or

Poisson du jour / Catch of the day

Île flottante
ou / or

Crème caramel
24.95

DESSERTS

Profiteroles

Profiteroles

8

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

9

Crème Brulée

10

Omelette Norvégienne flambée

Baked alaska flambe

10

Trilogie de sorbets “ Le Bilboquet”

The Bilboquet sherbet trilogy

10

Tarte aux pommes maison tiède avec crème glacée

Home style warm apple pie with vanilla ice cream

10

Crêpes Suzette flambée (pour deux personnes)

Crêpes Suzette flambe (for two people)

24

Cerrises jubilee flambée (pour deux personnes)

Cherry jubilee flambe (for two people)

24

CAFÉS FLAMBES

Espagnol, Brésilien, Irlandais Spanish, Brazilian, Irish	14
---	----

Grand Marnier	10
---------------	----

Cognac

Cognac Remy Martin VS	10
-----------------------	----

Cognac Remy Martin VSOP	14
-------------------------	----

Scotch

Scotch Glenfiddich	12
--------------------	----

Scotch Glenmorangie	14
---------------------	----

Scotch Bowmore 12 ans	14
-----------------------	----

Scotch MacAllan 12 ans	16
------------------------	----

Porto

Porto Grahams 10 ans	
----------------------	--

Porto Grahams 20 ans	
----------------------	--

Les prix n'incluent pas les taxes et sont sujets à changement sans préavis.

The prices do not include taxes and are subject to change without advance notice.