

PARRILLADA

L'ART DE LA VIANDE, LA PASSION DU FEU

Un savoir-faire de la grillade depuis 2016.

Des viandes d'exception sublimées par la cuisson au feu de bois. Chez Parrillada, le **goût authentique de la viande** s'exprime dans toute sa richesse. Forts d'un **savoir-faire cultivé depuis 2016**, nous sélectionnons des **viandes de qualité aux origines variées**, grillées au **feu de bois** pour révéler leurs saveurs, leur caractère et toute leur générosité.

Le terme Parrillada, issu des traditions culinaires **espagnoles et sud-américaines**, désigne un assortiment de viandes et de grillades préparées au gril. Il incarne une **cuisine généreuse et authentique**, où la **maîtrise du feu** sublime les produits et où le **plaisir se partage.**

Dans une atmosphère **chaleureuse et conviviale**, nous cultivons le plaisir de bien manger, le **goût du partage** et la **passion de la grillade.**

L'AUTHENTICITÉ DU FEU. LE GOÛT DU PARTAGE.

PARRILLADA

LUNDI

FERMÉ

MARDI-MERCREDI-JEUDI

11H30-14H 18H30-22H

VENDREDI-SAMEDI

11H30-14H 18H30-22H30

DIMANCHE

11H30-14H

POUR L'APÉRO
Flamettes, starters et planche

FLAMETTES

Flamette nature	*5,90€*
Flamette gratinée	*6,00€*
Flamette munster	*6,90€*
Flamette poulet	*6,90€*
Flamette saumon	*6,90€*

STARTERS

Starter poulet	*6,90€*
Starter onion rings	*4,90€*
Starter calamar	*5,90€*
Starter mozzarella	*6,90€*
Starter mix	*6,90€*

PLANCHE APÉRO 2 PERSONNES

Jambon de parme, chorizo, chiffonnade de jambon blanc, magret fumé, emmental, fuseau lorrain, brie — *14,90€*

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf
Fines tranches de bœuf, pesto maison, parmesan, roquette, crème de balsamique — *14,90€*
En plat : *21,90€*

Carpaccio de bœuf et tartines de chèvre chaud
Carpaccio classique, accompagné de tartines de chèvre chaud miel gratinées et lard grillé — *15,90€*
En plat : *22,90€*

Carpaccio et burrata
Carpaccio classique, accompagné d'une burrata, roquette, tomates cerises, crème de balsamique, pesto maison — *17,90€*
En plat : *24,90€*

Burrata
Burrata, tomates , roquette, crème de balsamique, pesto maison — *13,90€*

Tartines chèvre miel
Tartines de chèvre chaud et miel gratinées, bacon sur son lit de salade — *10,90€*

Cuisses de grenouille
Demi-douzaine de cuisses de grenouille, ail et persil — *11,90€*
En plat : *19,90€*

Os à moelle
Servi avec du pain grillé — *9,90€*

Foie gras poêlé
Deux escalopes de foie gras poêlées, accompagnées de toasts et confit de figues — *15,90€*

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

NOS SALADES

Salade Parrillada (végétarienne) — *13,90€*
Salade fraîche, légumes grillés, mozzarella, croûtons, tomates séchées, olives
En entrée: *8,90€*

Salade Vosgienne — *15,90€*
Salade fraîche, œuf dur, croûtons, lardons, pommes de terre grenailles rôties, tomates, crème fraiche
En entrée: *8,90€*

Salade Paysanne — *15,90€*
Salade fraîche, pommes de terre grenailles rôties, emmental, croûtons, tomates, oignons, fuseau lorrain, oeuf sur le plat
En entrée: *9,90€*

Salade Chèvre chaud — *16,90€*
Salade fraîche, lardons, cerneaux de noix, tomates, tartines de chèvre chaud
En entrée: *9,90€*

Salade César — *17,90€*
Salade fraîche, filet de poulet grillé, oeuf dur, parmesan, croûtons, tomates
En entrée: *9,90€*

Salade Savoyarde — *17,90€*
Salade fraîche, jambon blanc, lardons, oignons, tomates, pomme de terre au four garnie de raclette

Salade Italienne — *17,90€*
Salade fraîche, tomates, jambon cru, antipasti, billes de mozzarella, parmesan
En entrée: *9,90€*

Salade Périgourdine — *19,90€*
Salade fraîche, tranches de magret de canard fumé, foie gras poêlé, œuf dur, tomates cerises, cerneaux de noix, pommes de terre grenailles rôties

Salade Océane — *18,90€*
Salade fraîche, saumon fumé, crevettes, avocat, parmesan, oignons, tomates
En entrée: *11,90€*

Assaisonnement au choix (maison*)
sauce moutarde à l'ancienne*, vinaigrette huile d'olive et balsamique*, sauce césar

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

NOS VIANDES

Cœur de rumsteck Angus ≈200g/≈400g	*24,90€ / 39,90€*
Cœur de rumsteck Angus mariné chimichurri ≈200g Marinade à l'ail, persil, poivre, origan et piment fort	*25,90€*
Entrecôte Angus ≈300g	*32,90€*
Filet de bœuf ≈250g	*34,90€*
Filet de bœuf rossini ≈250g	*39,90€*
Bavette de bœuf Angus ≈230g Servie avec sa sauce échalote maison	*23,90€*
Magret de canard entier Servi avec sa sauce au poivre maison	*26,90€*
Magret à la royale Servi avec son foie gras poêlé	*31,90€*
Brochettes de bœuf Angus	*22,90€*
Brochettes de poulet mariné	*19,90€*
Duo de brochettes bœuf et poulet mariné	*21,90€*
Brochettes d'agneau à l'ail des ours	*23,90€*
Trio de brochettes au choix Agneau, bœuf, poulet	*29,90€*
Ribs de porc marinés Marinade au barbecue et poivre fumé	*22,90€*
Mix grill Parrillada Brochette de poulet mariné, brochette d'agneau, un demi ribs de porc, pièce de bœuf du chef marinée	*39,90€*
Tartare de bœuf	*19,90€*
Tartare de bœuf à l'italienne Parmesan, tomates séchées, basilic et pesto maison	*21,90€*

Tous nos plats sont servis avec deux accompagnements au choix :
Rapés de pommes de terre maison, pommes de terre grenailles rôties, pomme de terre au four, frites (supplément cheddar coulant 2,00€), poêlée de légumes frais, pâtes, riz, salade verte

Ainsi qu'une sauce au choix (maison*)
Poivre*, champignon*, échalote*, roquefort*, beurre maître d'hôtel*, barbecue, béarnaise

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

NOS BURGERS

Cheeseburger — *15,90€*
Buns boulanger, steak haché frais, salade, tomates, cheddar coulant, oignons, sauce ketchup

Vegetarian Burger — *15,90€*
Buns boulanger, galettes de pomme de terre, légumes grillés, fondue de raclette, sauce crème ciboulette

Chicken Burger — *16,90€*
Buns boulanger, filet de poulet (pané ou nature), salade, tomates, oignons, cheddar coulant, sauce barbecue

Pepper Burger — *17,90€*
Buns boulanger, steak haché frais, salade, tomates, oignons, bacon, cheddar coulant, sauce poivre

Italian Burger — *18,90€*
Buns boulanger, steak haché frais, salade, tomates, mozzarella, pesto maison, oignons, tomates séchées, sauce salsa

Suisse Burger — *18,90€*
Buns boulanger, steak haché frais, salade, tomates, bacon, oignons, fondue de raclette, sauce crème ciboulette

U.S.A Burger — *18,90€*
Buns boulanger, steak haché frais, salade, tomates, bacon, oignons, cheddar coulant, œuf sur le plat, sauce américaine

Parrillada Burger — *18,90€*
Galettes de pommes de terre maison, steak haché frais, oignons, bacon, salade, tomates, munster coulant, sauce crème ciboulette

Fish Burger — *19,90€*
Buns boulanger, filet de cabillaud pané, salade, tomate, oignons, sauce tartare

French Burger — *22,90€*
Buns boulanger, steak haché frais, salade, tomates, foie gras poêlé, magret de canard, confit de figues, sauce poivre

Tous nos plats sont servis avec deux accompagnements au choix :
Rapés de pommes de terre maison, pommes de terre grenailles rôties, pomme de terre au four, frites (supplément cheddar coulant 2,00€), poêlée de légumes frais, pâtes, riz, salade verte

Suppléments : double steak 6,00€, galette de pomme de terre 2,00€, fromage 1,50€, bacon 1,50€

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

CÔTÉ BRASSERIE

Steak à cheval 150g — *15,90€*

Cordon bleu maison au munster — *22,90€*
Filet de poulet, fourré au munster et jambon blanc, nappé de sauce champignon maison

Jarret de porc et fondue au munster — *21,90€*

Tagliata de bœuf — *23,90€*
Fines tranches de bœuf sur son lit de roquette, tomates séchées, tomates cerise et parmesan

Tagliata de poulet — *19,90€*
Fines tranches de poulet mariné sur son lit de roquette, tomates séchées, tomates cerise et parmesan

Fish'n'chips ≈200g — *19,90€*
Filet de cabillaud pané, servi avec sa sauce tartare

Escalope de poulet — *19,90€*
Panée ou nature, nappée de sauce crème champignon maison

Escalope de veau — *23,90€*
Panée ou nature, nappée de sauce crème champignon maison

Escalope de poulet à la parmigiana — *21,90€*
Escalope de poulet panée, tranche d'aubergine, bolognaise, le tout gratiné à la mozzarella

Escalope de veau à la parmigiana — *24,90€*
Escalope de veau panée, tranche d'aubergine, bolognaise, le tout gratiné à la mozzarella

Camembert ou munster au four — *19,90€*
Fromage au four fondant, servi avec des tranches de pain grillées, avec son assortiment de charcuterie

Tous nos plats sont servis avec deux accompagnements au choix :
Rapés de pomme de terre maison, pommes de terre grenailles rôties, pomme de terre au four, frites (supplément cheddar coulant 2,00€), poêlée de légumes frais, pâtes, riz, salade verte

Ainsi qu'une sauce au choix (maison*)
Poivre*, champignon*, échalote*, roquefort*, beurre maître d'hôtel*, barbecue, béarnaise

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

NOS POISSONS

Pavé de saumon frais grillé — *19,90€*
Servi avec sa sauce crème ciboulette

Médaillons de Saint-Jacques flambés au cognac — *26,90€*

Gambas flambées au Pastis — *24,90€*

Trio de la mer en persillade — *26,90€*
Saint-Jacques, saumon, gambas

Tous nos plats sont servis avec deux accompagnements au choix:

Rapés de pomme de terre maison, pommes de terre grenailles rôties, pomme de terre au four, frites (supplément cheddar coulant 2,00€), poêlée de légumes frais, pâtes, riz, salade verte

LE CLUB PASTA

Pâtes au poulet et champignons — *17,90€*

Pâtes aux deux saumons, grillé et fumé — *19,90€*

Pâtes aux gambas et scampis — *23,90€*

Pâtes aux noix de Saint-Jacques — *26,90€*

MENU ENFANT

JUSQU'À 10 ANS

Boisson au verre au choix
Coca, coca zéro, ice tea, jus d'ananas ou orange, diabolo ou sirop à l'eau

Nuggets maison ou burger ou pâtes bolognaise — *12,00€*

Boule de glace au choix (avec ou sans chantilly) ou pom'potes

PRIX TTC SERVICE COMPRIS