

DU MARDI AU VENDREDI \*

# HAPPY HOURS

## PINTS AT 6€

DE 17H À 19H00

### MAIS AUSSI

- MARDI** ASSIETTE DE CHARCUTERIE OFFERTE \*\*  
à partir de 12€ de commande
- MERCREDI** COCKTAIL PARTY À 7€ (Commande au bar uniquement)  
(Mojito, Spritz, Gin Tonic)
- JEUDI** 4 FILLES + 1 PLANCHE APÉRITIVE (mini. 14€)  
= UNE BOUTEILLE OFFERTE (rosé ou de blanc moelleux)
- SAMEDI** UN VERRE DE CHARDONNAY OFFERT  
avec votre dégustation d'huîtres
- DIMANCHE** TYPICAL ENGLISH BRUNCH AT 22€

\* Hors jours fériés, service au bar,  
hors Chouffe et Guest beers 7€  
\*\* A partir de 19h00



RETROUVEZ TOUS NOS ÉVÈNEMENTS SUR  
**WWW.HYDE-PARK.EU**

HydeParkPub38 

# HYDE PARK WELCOME

Le midi, hors week-end et jours fériés **JUST FOR LUNCH**

MENU DU JOUR À CONSULTER SUR L'ARDOISE  
ET AUPRÈS DU PERSONNEL

**KIDS MEAL (-12y) 11,00 €**

PLATS : Mini burger **ou** Nuggets **ou** Saucisses **ou** Steak haché  
*Accompagnements : frites maison **ou** accompagnement du jour*

BOISSONS : 20 cl (soda, jus de fruit, sirop à l'eau)

DESSERTS : Mousse au chocolat **ou** glace 1 parfum

Le midi, hors week-end et jours fériés **FORMULE BBC 21,00 €**

BURGER Hyde park Classic + BIÈRE ou SODA (25 cl) + CAFÉ (Sup. Thé : 0.50€)

**HYDE PARK CLASSIC 27,90 €**

ENTRÉES : "Chèvre chaud" salad **ou** "Grenobloise" salad **ou** Caesar salad

PLATS : Fish'N Chips accompagné de frites et d'une sauce tartare  
**ou** Beef & Guinness® accompagné d'une purée de pommes de terre  
**ou** Brochette de volaille marinée aux oranges & épices, accompagnement du jour

DESSERTS : Mousse au chocolat **ou** Dessert du jour **ou** Glace 3 parfums **ou** Faisselle

**HYDE PARK SAVOUR 40,90 €**

ENTRÉES : Foie gras de canard, chutney de figues, salade mélangée et toasts,  
**ou** Saumon fumé, salade mélangée et toasts **ou** Douzaine d'escargots de Bourgogne

PLATS : Magret de canard rôti et sa sauce à l'orange  
**ou** Pavé de Saumon cuit à la plancha, fleur de sel, citron  
**ou** Cuisses de grenouilles cuisinées à la persillade fraîche  
*Accompagnement au choix*

DESSERTS : Dessert au choix (Coupes alcool sup. 2€)

FRESH  
FOOD

HOME MADE

PREMIUM QUALITY  
GUARANTEED



Commandez vos plats  
préférés à emporter !  
au **04 76 05 50 00**

Carte 100% faite maison,  
sauf glaces et barbecue ribs

# SALADS & BAGELS

	GIANT
<b>«VEGETARIAN» SALAD</b> Salade mélangée, légumes marinés (poivrons, courgettes, aubergines) oignons frits, parmesan	15,00 €
<b>"FARMER" SALAD</b> salade mélangée, lardons, Comté AOP, cerneaux de noix de Grenoble AOP, œuf au plat sur toast grillé	16,50 €
<b>"CHEVRE CHAUD" SALAD</b> Salade mélangée, toasts de chèvre chaud, chiffonade de jambon cru, oignons frits	15,50 €
<b>"GRENOBLOISE" SALAD</b> Salade mélangée, chiffonade de jambon cru, cerneaux de noix de Grenoble AOP, Bleu du Vercors AOP	15,50 €
<b>ITALIAN SALAD</b> Salade mélangée, mozzarella, jambon cru, tomates confites, basilic, copeaux de parmesan, croûtons, oignons frits	16,00 €
<b>CAESAR SALAD</b> Salade mélangée, aiguillettes de poulet, bacon grillé, tomates confites, croûtons, copeaux de parmesan et sauce Caesar	16,00 €
<b>SALMON SALAD</b> Salade mélangée, toasts de saumon fumé maison, crevettes, philadelphia cream-cheese, avocat, oignons frits	16,50 €
<b>HYDE PARK SALAD</b> Salade mélangée, magret de canard fumé maison, gésiers de volaille, oignons frits, toasts au foie gras	17,90 €

*Base salade : crudités du moment, ciboulette ciselée et croûtons de pain.*



Suggestion de présentation

**NOS SALADES SONT ÉGALEMENT  
DISPONIBLES EN VERSION ENTRÉE,  
UNIQUEMENT SUIVIES D'UN PLAT**

Découvrez aussi  
nos TAPAS !!  
voir carte du bar

## ORIGINAL BAGELS

<b>VEGETARIAN BAGEL</b> Pain Bagel artisanal, aubergines et poivrons marinés, avocat, cheddar, oignons frits et rouges, cornichons, mayonnaise, salade et tomate	15,00 €
<b>"CHEVRE FRAIS" BAGEL</b> Pain Bagel artisanal, chèvre frais aux herbes, copeaux jambon cru, poivrons marinés, concombre, salade	15,00 €
<b>ITALIAN BAGEL</b> Pain Bagel artisanal, pesto, jambon cru, mozzarella, parmesan, tomates confites, salade	15,50 €
<b>SALMON BAGEL</b> Pain Bagel artisanal, saumon fumé maison, oignons rouges, salade, avocat, concombre, ciboulette et philadelphia cream cheese	16,00 €

### Accompagnements Bagels :

Frites maison et salade **ou** Accompagnement du jour

# BURGERS & PUB CLASSICS

*Accompagnements : Frites maison et salade*

## TASTY BURGERS

<b>THE HYDE PARK CLASSIC</b> Bun artisanal, steak haché, poitrine fumée, cheddar, oignons, tomate, salade, sauce burger	16,50 €
<b>THE RÖSTI BURGER :</b> Galettes de pommes de terre maison, steak haché, tomate, oignons, Reblochon AOP, salade, sauce burger	17,50 €
<b>THE SPECIAL BURGER :</b> Bun artisanal, steak haché, poitrine fumée, St-Marcelin IGP, oignons, tomate, salade, sauce burger	16,90 €
<b>THE RANCH BURGER</b> Bun artisanal, steak haché, oeuf à cheval, oignons, tomate, salade, poitrine fumée, emmental râpé, sauce burger	17,90 €
<b>THE CHICKEN BURGER</b> Bun artisanal, escalope de poulet, jambon cru, Reblochon AOP, salade, tomate, oignons, sauce burger	16,50 €
<b>THE MOUNTAIN BURGER</b> Bun artisanal, steak haché, jambon cru, fromage à raclette, salade, tomate, oignons, sauce burger	16,50 €
<b>THE ITALIAN BURGER</b> Bun artisanal, steak haché, coppa, mozzarella AOP, pesto maison, salade, tomate, oignons	16,90 €
<b>HONEY GOAT BURGER</b> Bun artisanal, steak haché, miel, cerneaux de noix de Grenoble AOP, bûche de chèvre, salade, tomate, oignons, sauce burger	17,90 €
<b>BURGER GRENOBLOIS</b> Bun artisanal, steak haché, poitrine fumée, Bleu du Vercors AOP, cerneaux de noix de Grenoble AOP, œuf à cheval, salade, tomate, oignons, sauce burger	17,90 €

NOS  
STEAKS HACHÉS  
SONT HACHÉS  
SUR PLACE

SUP. Œuf,  
Poitrine fumée,  
Fromage **+1€**

BURGERS XL = **+4€**  
DOUBLE STEAK !

**THE BURGER  
OF THE MONTH :** Consulter  
notre ardoise

## PUB CLASSICS

<b>BEEF &amp; GUINNESS®</b> Bœuf mariné à la Guinness®, carottes, lardons, pruneau d'Agen AOP, accompagné d'une purée de pommes de terre maison	16,00 €
<b>FISH'N CHIPS</b> Filet de cabillaud pané, accompagné de frites maison et d'une sauce tartare	16,50 €
<b>BBQ RIBS (400G environ)</b> Travers de porc caramélisés, accompagnés de frites maison	16,50 €

GARNITURES  
SUPPLÉMENTAIRES : 4 €

Purée de pommes de terre  
Frites Maison  
Salade mélangée  
Accompagnement du jour



Suggestion de présentation

# MAIN MEALS

## FISH & SEA FOOD

<b>CASSOLETTE DE MOULES</b> Accompagnée de frites maison, cuisinées façon marinière <b>ou</b> A la crème (+1€) <b>ou</b> Au Roquefort (+1€)	16,50 €
<b>DOUBLE CASSOLETTE DE MOULES</b> (pour 1 personne) Accompagnée de frites maison, cuisinées façon marinière <b>ou</b> A la crème (+1€) <b>ou</b> Au Roquefort (+1€)	26,00 €
<b>PAVÉ DE SAUMON</b> Accompagnement du jour <b>ou</b> frites maison & salade mélangée	17,50 €
<b>TARTARE DE SAUMON FRAIS</b> Coupé au couteau, filet d'huile d'olive, fleur de sel, jus de citron, échalotes, ciboulette, accompagné de frites maison, d'une salade mélangée	17,50 € <b>DOUBLE : 26,50 €</b>
<b>PLATEAU D'HUÎTRES</b> Plateau de dégustation d'huîtres spéciales fines de clair n°3 (x12)	22,90 €
<b>ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ</b> par nos soins philadelphia cream cheese et toasts grillés	12,00 €



Suggestion de présentation

## POKE BOWL

<b>POKE BOWL SAUMON</b> Saumon fumé maison, tartare de saumon frais, crevettes, boulgour, carottes râpées, avocat, tomates cerises, graines de sésame	18,50 €
<b>POKE BOWL POULET</b> Aiguillettes de poulet marinées aux herbes, concombre, carottes râpées, avocat, tomates cerises, boulgour, graines de sésame	16,50 €

# MAIN MEALS

## MEATS CLASSICS

<b>BROCHETTE DE VOLAILLE</b> Brochette de volaille marinée aux oranges & épices, accompagnement du jour	16,00 €
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> Carpaccio de bœuf, tomates confites, oignons et copeaux de parmesan <b>DOUBLE : 25,00 €</b> (huile d'olive, vinaigre balsamique et basilic), accompagné de frites maison et salade	16,50 €
<b>TARTARE DE BŒUF, coupé au couteau</b> Tartare de bœuf Cru ou Poêlé, accompagné de frites maison, et d'une salade mélangée	17,50 € <b>DOUBLE : 25,50 €</b>
<b>BAVETTE BLACK ANGUS</b> (200g) Bavette Black Angus, accompagnée de frites maison et salade mélangée	17,50 €
<b>ENTRECÔTE</b> (350g) Entrecôte, accompagnée de frites maison et salade mélangée, sauce au choix	24,50 €
<b>CÔTE DE BŒUF</b> Côte de bœuf, accompagnée de frites maison et salade mélangée, sauce au choix	25,50 €
<b>FILET DE BŒUF</b> Filet de bœuf, accompagné de frites maison et salade mélangée, sauce au choix	26,90 €
<b>MAGRET DE CANARD</b> (magret entier) Magret de canard rôti, escalope de foie gras poêlé, sauce à l'orange, accompagnement au choix	26,50 €
<b>SOURIS D'AGNEAU</b> Souris d'agneau, jus de cuisson au thym, galettes de pommes de terre maison	26,50 €

*Sauces : Roquefort, Echalote, Poivre, Thym, Cèpes*

## LOCAL SPECIALTIES

<b>RAVIOLES DU ROYANS</b> Ravioles du Royans gratinées, cuisinées à la crème et emmental, accompagnées de salade <b>ou personnalisées (+1€) : Reblochon ou Bleu du Vercors ou Fromage à raclette ou St-Marcellin Supplément Saumon Fumé maison (+2€)</b>	19,90 €
<b>CHOUROUTE TRADITION</b> (de Septembre à Mai) Choucroute, saucisse de Franckfort, saucisse de Montbéliard, poitrine fumée, jarretton de porc, pommes de terre	26,50 €
<b>FRENCH FROGS</b> Cuisses de Grenouilles cuisinées à la persillade fraîche, accompagnement au choix	25,90 €

## GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES : 4 €



Purée de pommes de terre  
Frites Maison  
Salade mélangée  
Accompagnement du jour



Suggestion de présentation

# DESSERTS

## FROMAGES & DESSERTS

<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS RÉGIONAUX</b>	7,50 €
<b>FAISSELLE</b> Accompagnée de sa crème <b>ou</b> de son coulis	5,50 €
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	7,00 €
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> + 1 boule vanille (+0,50 €)	7,50 €
<b>TIRAMISU TRADITIONNEL</b>	7,00 €
<b>CRÈME BRULÉE</b> à la vanille bourbon	7,00 €
<b>CRÈME BRULÉE</b> à la vanille bourbon, flambée à la chartreuse verte	8,00 €
<b>PARIS BREST</b>	8,00 €
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b>	6,00 €
<b>CAFÉ OU DÉCA GOURMAND</b> (Thé gourmand : +0,50€)	8,90 €
<b>IRISH COFFEE</b>	9,50 €
<b>CHARTREUSE COFFEE</b>	10,00 €



Suggestion de présentation

 **100% DES DESSERTS  
SONT FAITS MAISON**



# ICE CREAMS

## GLACES

<b>VACHERIN GLACÉ MAISON</b>	8,00 €
<b>PROFITEROLES</b> Vanille, Chocolat, ou Chartreuse	8,00 €
<b>LES LIÉGEOIS : CAFÉ, CHOCOLAT, CARAMEL</b> crème chantilly	7,50 €
<b>DAME BLANCHE</b> 3 boules de glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly	7,50 €
<b>DAME NUTELLA</b> : 3 boules de Glace Vanille, Nutella®, crème chantilly	7,50 €
<b>COUPE CHARTREUSE</b> Crème glacée Chartreuse, Chartreuse verte, crème chantilly	9,90 €
<b>COUPE COLONEL</b> Sorbet citron vert, vodka, crème chantilly	9,90 €
<b>COUPE ICEBERG</b> Glace menthe chocolat et Get 27, crème chantilly	9,90 €
<b>BANANA SPLIT</b> Banane, glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, crème chantilly	8,50 €
<b>COUPE SORBET</b> <b>ou COUPE CRÈME GLACÉE</b>	
1 parfum au choix	3,00 €
2 parfums au choix	5,00 €
3 parfums au choix	7,00 €

**SORBETS** : Fraise, Framboise, Myrtille, Cassis, Citron, Citron vert, Mangue, Passion, Pomme, Poire

**CRÈMES GLACÉES** : Coco, Pistache, Chocolat, Café, Vanille, Vanille Smarties®, Stracciatella, Menthe chocolat, Chartreuse, Rhum Raisin, Caramel beurre salé

**Personnalisez  
votre glace +1€**

Chantilly,  
Speculoos,  
M&M's®,  
Sauce Chocolat maison,  
Nutella®,  
Caramel beurre salé maison.

