

RESTAURANT, BISTRO & CAFÉ

PARC

227 South 18th. Street  
Philadelphia PA 19103  
Tel (215) 545 2262  
parc-restaurant.com



Ouvert Tous les Jours

MONDAY-THURSDAY : 7:30 AM to 11PM

FRIDAY : 7:30 AM to MIDNIGHT

SATURDAY : 10:00 AM to MIDNIGHT

SUNDAY : 10:00 AM to 10 PM

Executive Chef

WILLIAM QUINN

BRASSERIE

DÎNER

FRUITS DE MER

- SHRIMP COCKTAIL . . . . . 17
- LOBSTER COCKTAIL . . . . . 19
- KING CRAB LEG . . . . . 19.50
- LITTLENECK CLAMS\* . . . . . 10  
*½ Dozen*
- ASSORTED OYSTERS\* . . . . . 17  
*½ Dozen*
- WEST COAST OYSTERS\* 19.50  
*½ Dozen*

PETIT PLATEAU\*      GRAND PLATEAU\*  
— Serves 1 to 3 —      — Serves 4 to 6 —  
75                                      150

HORS D'ŒUVRES

- ONION SOUP GRATINÉE . . . . . 12.50
- STEAK TARTARE\* . . . . . 15.50  
*Chopped filet, capers, quail egg*
- CHICKEN LIVER PARFAIT . . . . . 14  
*Red wine gelée*
- ESCARGOTS . . . . . 15  
*Hazelnut butter*
- RICOTTA RAVIOLI . . . . . 13/18  
*Plum tomato, basil*
- LOBSTER BISQUE . . . . . 15  
*Crème fraîche, chives*
- MUSHROOM TART . . . . . 15  
*Pioppini mushrooms, truffled pecorino*
- SALMON TARTARE\* . . . . . 16  
*Shallots, lemon, espelette*
- CHARCUTERIE . . . . . 17  
*Artisanal cured meats, country pâté, chicken liver parfait*
- MACARONI AU GRATIN . . . . . 9.50
- CRAB & AVOCADO . . . . . 24  
*Bibb lettuce, shallot vinaigrette*
- TUNA CARPACCIO\* . . . . . 19  
*Leek vinaigrette*
- BEEF CARPACCIO\* . . . . . 16  
*Arugula, parmigiano reggiano, olive oil*
- ŒUFS DURS MAYONNAISE . . . . . 10  
*Deviled eggs, dressed King Crab*

WINE CARAFES

- 12 oz . . . . . 18
- 25 oz . . . . . 32

Blanc Blend

35% GRENACHE BLANC  
25% VERMENTINO, 25% CHARDONNAY  
15% SAUVIGNON BLANC  
*Languedoc, France*

Rouge Blend

GRENACHE 45%, CARIGNAN 25%,  
CINSAULT 15%, MERLOT 10%, SYRAH 5%  
*Languedoc, France*

SALADES

- SALADE VERTE  
*Haricots verts, radishes, red wine vinaigrette*  
10
- SALADE LYONNAISE\*  
*Frisée, lardons, poached egg*  
15.50
- WARM SHRIMP SALAD  
*Lemon beurre blanc, avocado*  
20.50

ENTRÉES

- TROUT AMANDINE . . . . . 28  
*Haricots verts, lemon brown butter*
- STEAK FRITES\* . . . . . 29.50  
*Seared hangar steak, maître d' butter*
- ½ ROAST CHICKEN . . . . . 28  
*Pommes purée, jus de poulet*
- ROASTED DUCK BREAST\* . . . . . 28  
*Spring onions, cherries, chanterelles*
- STEAK AU POIVRE\* . . . . . 38  
*New York strip, garlic spinach*
- BEEF BOURGUIGNON . . . . . 28  
*Root vegetables, pommes purée*
- LAMB SHANK PROVENÇAL\* . . . . . 31  
*Goat cheese polenta, niçoise olives*
- PASTA PRIMAVERA . . . . . 19  
*Spring vegetables, warm cherry tomatoes, toasted pine nuts, basil*
- VEAL ESCALOPE . . . . . 29  
*Chanterelles, maitake, sweet onions, mushroom cream*
- MEDITERRANEAN SEA BASS . . . . . 29  
*Tapenade, roasted peppers, gigante beans*
- SALMON PROVENÇAL\* . . . . . 26  
*Fennel, oranges, artichokes, taggiasca olives*
- MOULES FRITES . . . . . 18.50  
*White wine, shallots, garlic*
- CHEESEBURGER\* . . . . . 17  
*Grilled onion, raclette cheese, pommes frites*
- CHEESE OMELETTE . . . . . 15  
*Gruyère or cheddar, fines herbes*
- SPAGHETTI BOLOGNESE . . . . . 18  
*Parmesan*

SIDES

- POMMES FRITES
  - SAUTÉED SPINACH
  - HARICOTS VERTS
  - POMMES PURÉE
- 6.50

ASSIETTE DE FROMAGES

- Choice of 3 | Choice of 5 | Choice of 7
- 15 | 25 | 35

\*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

**SPECIALTY COCKTAILS**

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>KIR ROYALE</b><br/><i>Sparkling Wine</i><br/><i>Crème De Cassis</i><br/>12</p> <p><b>PARISIAN MULE</b><br/><i>Green Apple infused Gin, Ginger</i><br/><i>Maraschino, Jalapeño</i><br/>14</p> <p><b>LE PARASOL</b><br/><i>Stateside Vodka, Passion Fruit</i><br/><i>Coconut Water</i><br/>15</p> <p><b>FRENCH 75</b><br/><i>Bombay Gin</i><br/><i>Orange Liqueur, Fresh Lemon</i><br/><i>Sparkling Wine</i><br/>13</p> <p><b>PAMPLEMOUSSE</b><br/><i>Combiér Pamplemousse Liqueur</i><br/><i>Fresh Grapefruit, Fresh Lemon</i><br/><i>Sparkling Wine</i><br/>12</p> <p><b>SAINT TROPEZ</b><br/><i>Pineapple infused Tito's Vodka</i><br/><i>Vanilla, Orange</i><br/>15</p> | <p><b>SIDECAR</b><br/><i>Bulleit Rye, Boulard Calvedos</i><br/><i>Orange, Lemon</i><br/>14</p> <p><b>LE NEGRONI</b><br/><i>Barrel-Reserve Bluecoat Gin</i><br/><i>Lillet Blanc, Nonino Amaro, Campari</i><br/>16</p> <p><b>BASILIC</b><br/><i>Smirnoff Citrus Vodka</i><br/><i>St. Germain Elderflower Liqueur</i><br/><i>Basil, Cucumber</i><br/>13</p> <p><b>ROMARIN</b><br/><i>Rosemary infused Vodka</i><br/><i>St. Germain Elderflower Liqueur</i><br/><i>Grapefruit</i><br/>13</p> <p><b>WEEKEND IN CANNES</b><br/><i>Vodka, Pomegranate</i><br/><i>Ginger, Mint</i><br/>13</p> <p><b>CIDRE DE POMME</b><br/><i>Sailor Jerry, Grand Marnier</i><br/><i>Apple Cider, Cinnamon</i><br/>14</p> |
|---|---|

**DRAUGHT BEER**

- STRONGBOW** *English Hard Apple Cider (England, 4.5%)* . . . . . 7
- KRONENBOURG 1664** *European Pale Lager (France, 5.0%)* . . . . . 7
- HOEGAARDEN** *Belgian White (Belgium, 4.9%)* . . . . . 7
- BELL'S 'TWO HEARTED'** *American IPA (MI, 7.0%)* . . . . . 7
- STELLA ARTOIS** *European Pale Lager (Belgium, 5.0%)* . . . . . 8
- BROOKLYN LAGER** *American Amber Ale (New York, 5.2%)* . . . . . 7
- CHIMAY 'PREMIÈRE'** *Abbey Dubbel (Belgium, 7.0%)* . . . . . 12

**BOTTLED BEER**

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>VICTORY 'PRIMA PILS'</b> . . . . . 7<br/><i>German Pilsner (Pennsylvania, 5.3%)</i></p> <p><b>YUENGLING</b> . . . . . 6<br/><i>Amber Lager (Pennsylvania, 4.4%)</i></p> <p><b>AMSTEL LIGHT</b> . . . . . 7<br/><i>Light Lager (Netherlands, 3.5%)</i></p> <p><b>NEWCASTLE</b> . . . . . 8<br/><i>American Brown Ale (Netherlands, 4.7%)</i></p> <p><b>LINDEMAN'S FRAMBOISE</b> . . . 14<br/><i>Lambic (Belgium, 4.0%)</i></p> <p><b>ESTRELLA DAMM</b><br/><b>'DAURA'</b> . . . . . 7<br/><i>Gluten-Free Lager (Spain, 5.4%)</i></p> <p><b>KRONENBOURG 1664 BLANC</b> . . 7<br/><i>Witbier (France, 5.0%)</i></p> <p><b>NEW BELGIUM</b><br/><b>'FAT TIRE'</b> . . . . . 7<br/><i>American Amber (Colorado, 5.2%)</i></p> <p><b>LEFT HAND MILK STOUT</b> . . . . 7<br/><i>Nitro Stout (Colorado, 6.0%)</i></p> | <p><b>DOGFISH HEAD '90 MIN'</b> . . . . 8<br/><i>Double IPA (Delaware, 9.0%)</i></p> <p><b>SIERRA NEVADA</b> . . . . . 7<br/><i>American Pale Ale (California, 5.3%)</i></p> <p><b>BROOKLYN 'SORACHI ACE'</b> . . 7<br/><i>Saison (New York, 7.2%)</i></p> <p><b>UNIBROUE</b><br/><b>'LA FIN DU MONDE'</b> . . . . . 12<br/><i>Belgian Triple (Quebec, 9.0%)</i></p> <p><b>'DUCHESS DE</b><br/><b>BOURGOGNE'</b> . . . . . 13<br/><i>Sour Flemish Red Ale (Belgium, 6.0%)</i></p> <p><b>LAGUNITAS 'DAYTIME'</b> . . . . . 7<br/><i>Session IPA (California, 4.7%)</i></p> <p><b>CLAUSTHALER AMBER</b> . . . . . 6<br/><i>Non-Alcoholic (Germany, 0.5%)</i></p> <p><b>WYNDRIDGE CIDER</b> . . . . . 8<br/><i>Hard Apple Cider (Pennsylvania, 5.5%)</i></p> <p><b>AVAL CIDER</b> . . . . . 12<br/><i>Hard Apple Cider (France, 6.0%)</i></p> |
|--|--|

**WINE BY THE GLASS**

*Sparkling*

- VIN MOUSSEUX** *Simonet, Blanc de Blancs, Brut* . . . . . 13  
*N.V. Alsace, France*
- MÉTHODE TRADITIONNELLE** *Francois Montand*  
*Brut Rosé* . . . . . 13  
*N.V. Jura, France*
- MÉTHODE TRADITIONNELLE** *Domaine Chandon*  
*Brut Rosé* . . . . . 15  
*N.V. California*
- CHAMPAGNE** *Moët & Chandon, 'Imperial', Brut* . . . . . 21  
*N.V. Épernay, France*
- CHAMPAGNE** *Veuve Clicquot Ponsardin, 'Yellow Label', Brut* . . 25  
*N.V. Reims, France*

*White*

- PINOT GRIGIO** *Caposaldo* . . . . . 12  
*2015 Veneto, Italy*
- SAUVIGNON BLANC** *Nobilo* . . . . . 13  
*2016 Marlborough, New Zealand*
- SAUVIGNON BLANC-SEMILLON** *Cape Mentelle* . . . . . 18  
*2016 Margaret River, Australia*
- SANCERRE** *Jean-Marc et Mathieu Crochet*  
*'Cellier de la Thibaude'* . . . . . 17  
*2016 Loire Valley, France*
- MUSCADET-SÈVRE ET MAINE**  
*Domaine des Quatres Routes, Sur Lie* . . . . . 14  
*2016 Loire Valley*
- RIESLING** *Selbach, 'Bernkasteler Kurfürstlay'* . . . . . 13  
*2016 Mosel, Germany*
- CHARDONNAY** *Hess, 'Select'* . . . . . 13  
*2014 Monterey County, California*
- CHARDONNAY** *Bouchard Aîné & Fils* . . . . . 16  
*2015 Maconnais, France*

*Rosé*

- ROSÉ OF GRENACHE-SYRAH**  
*Juliette, 'La Sanglière'* . . . . . 13  
*2015 Méditerranée, France*

*Red*

- BEAUJOLAIS NOUVEAU** *Mommessin* . . . . . 13  
*2017 Beaujolais, France*
- PINOT NOIR** *Domaine de l'Évêché* . . . . . 13  
*2014 Bourgogne Côte Chalonnaise, France*
- PINOT NOIR** *Foris* . . . . . 16  
*2013 Rogue Valley, Oregon*
- GRENACHE** *Bielsa, 'Viñas Viejas'* . . . . . 13  
*2015 Campo de Borja, Spain*
- CÔTES-DU-RHÔNE** *Château Beauchene, 'Grande Réserve'* . . 14  
*2015 Rhône Valley, France*
- CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE** *André Brunel* . . . . . 24  
*2015 Southern Rhône, France*
- MALBEC** *Tinto Negro, 'Reserva'* . . . . . 13  
*2016 Mendoza, Argentina*
- BORDEAUX SUPERIEUR** *Château Font-Merlet* . . . . . 14  
*2010 Bordeaux, France*
- CABERNET SAUVIGNON**  
*Domaines Barons de Rothschild, 'Los Vascos'* . . . . . 15  
*2015 Colchagua Valley, Chile*
- CABERNET SAUVIGNON** *Salvestrin, 'Cult* . . . . . 18  
*2014 California*

**PASTIS & ABSINTHE**

- RICARD**  
13
- LUCID ABSINTHE**  
22
- ABSINTHE PERNOD**  
20
- ABSINTHE VIEUX CARRÉ**  
18

**BEVERAGE**

- CITRON PRESSÉ** . . . . . 4
- ICED TEA** . . . . . 4
- COFFEE** . . . . . 4
- WARM APPLE CIDER** . . . . 6
- EVIAN** . . . . . 6
- BADOIT** . . . . . 6
- ORANGINA** . . . . . 5
- MILKSHAKE** . . . . . 6  
*Vanilla / Chocolate*