

LA BINBINETTE aux 3 saisons



Formule Groupe*

(À partir de 10 adultes et sur réservation)

ACCÈS PISCINE : Service du Midi de 11h30 à 17h30/Service du Soir de 18h30 à 22h30, exclusivement réservé aux clients du restaurant.

LES PLANCHES MAISON			
-Planche Crudité (Légumes de saison)			10,00 €
-Planche Fromage (Produits locaux)			12,00 €
-Planche Charcuterie (Produits locaux)			14,00 €
ENTRÉES CLASSIC'S		PLATS CLASSIC'S	
-Salade Lyonnaise	12,00 €	-Burger Maison	16,00 €
(Salade, croûtons maison, lardons, œuf poché)		(Pain maison, steak, salade, tomate, oignon, cornichon, fromage)	
-Salade Océane	13,00 €	-Suprême de Volaille	16,00 €
(Salade, saumon gravlax, tomates, champignons)		(Suprême de poulet fermier sauce forestière & gratin dauphinois)	
-Salade Bressane	14,00 €	-Tartare de Bœuf	16,00 €
(Salade, blanc de volaille fermier, tomates, foie de volaille)		(Tartare coupé au couteau, frites maison & salade de saison)	
-Saumon Gravlax	15,00 €	-Tartare de Saumon	19,00 €
		(Tartare assaisonné, frites maison & salade de saison)	
LES DESSERTS MAISON			
-Salade de Fruits frais	7,00 €	Glace artisanale de Terre Adélice :	
-Faisselle ou Cervelle de canut	7,00 €	-Glace 1 boule	4,50 €
-Demi St Marcellin de la Mère Richard	7,00 €	-Glace 2 boules	7,50 €
-Crème Brulée maison	7,00 €	-Supplément Chantilly maison	1,50 €
-Tarte de Saison maison	7,00 €	-Gâteau ou Pièce montée, possible sur commande	
FORMULE CLASSIC'S		MENU & BRUNCH	
-Formule Apéritif, planche + boisson	21,00 €	-Menu Enfant, plat + dessert	10,00 €
Planche apéro pour 2/3 pers. + 1 bière/kir/soft ou pot de vin (rouge, blanc ou rosé pour 3 pers.)		(Nuggets & frites maison + salade de fruits)	
-Entrée + Plat + Dessert	32,00 €	-Menu Ado, plat + dessert	12,00 €
		(Steak & frites maison + salade de fruits)	
-Entrée + Plat + Dessert + pot de vin + café	39,00 €	-Brunch, uniquement dimanche midi sur commande	25,00 €
Pot de vin (rouge, blanc ou rosé pour 3 pers.)		(3 mini-viennoiseries, 2 œufs (au plat ou brouillés), 1 jus de fruit frais, 1 boisson chaude, 1 salade de fruits & 1 planche mixte charcuterie/fromage/salade)	

* La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande.

Sachez que nous faisons une cuisine de saison et faite maison uniquement de produits frais.

Pour un meilleur service lors de votre événement, nous vous demandons de nous indiquer le nombre définitif ainsi que le choix des plats de vos convives une semaine avant l'événement, qui vous sera facturé sur cette base.

Afin de finaliser la réservation, nous vous demanderons un acompte de 30%, du montant total, à régler par carte bancaire, espèce ou virement, qui sont les 3 moyens de paiement à notre disposition.