

# 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 19h à 23h, exclusivement réservé aux clients du restaurant.

LES PLANCHES MAISON			
-Planche Crudité (Légumes de saison)			11,00 €
-Planche Fromage (Produits locaux)			14,00 €
-Planche Charcuterie (Produits locaux)			16,00 €
-Planche Apéro (Méli-mélo de produits locaux)			21,00 €
ENTRÉES CLASSIC'S		PLATS CLASSIC'S	
-Salade Lyonnaise	14,00 €	-Burger Maison	17,50 €
(Salade, croûtons maison, lardons, œuf poché)		(Pain maison, steak, salade, tomate, oignon, cornichon, fromage)	
-Salade Océane	15,00 €	-Suprême de Volaille	17,50 €
(Salade, saumon gravlax, crevettes, tomates, champignons)		(Suprême de poulet fermier sauce forestière & gratin dauphinois)	
-Salade César	16,00 €	-Tartare de Bœuf	17,50 €
(Salade, blanc de volaille fermier, tomates, oignons frits, croûtons, sauce St Marcellin)		(Tartare coupé au couteau, frites maison & salade de saison)	
-Saumon Gravlax	17,00 €	-Tartare de Saumon	21,00 €
		(Tartare assaisonné, frites maison & salade de saison)	
LES DESSERTS MAISON			
-Salade de Fruits frais			7,00 €
-Demi St Marcellin de la Mère Richard			7,00 €
-Crème Brulée maison			7,00 €
-Moelleux au chocolat & cœur coulant caramel			10,00 €
-Tarte de Saison maison & boule de glace fruitée			10,00 €
FORMULE CLASSIC'S		MENU & BRUNCH	
-Formule Apéritif	27,00 €	-Menu Enfant, plat + une boule de glace	11,00 €
Planche apéro pour 3 pers. + pot de vin (rouge, blanc ou rosé pour 3 pers.)		(Nuggets & frites maison + vanille, chocolat ou framboise)	
-Entrée + Plat + Dessert	38,00 €	-Menu Ado, plat + une boule de glace	13,00 €
		(Steak & frites maison + vanille, chocolat ou framboise)	
-Entrée + Plat + Dessert + pot de vin + café	46,00 €	-Brunch, uniquement dimanche midi sur commande	27,00 €
Pot de vin (rouge, blanc ou rosé pour 3 pers.)		(3 mini-viennoiseries, crêpe salée et son œuf, 1 jus de fruit frais, 1 boisson chaude, 1 salade de fruits, 1 dessert & charcuterie-fromage)	

\* 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.