

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.