



Carte Été*

ACCÈS PISCINE EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉ À LA CLIENTÈLE DU RESTAURANT

10€ par adulte avec transat / 5€ par enfant (moins de 15 ans)

Service du Midi de 11h30 à 17h30 / Service du soir de 19h à minuit

NOS PLANCHES APÉRO

Planche Fromage (produits régionaux)	18€
Planche Charcuterie (produits régionaux)	21€
Planche Apéro (méli-mélo de produits régionaux)	29€

ENTRÉES MAISON

Salade Végane	15€
<i>Salade composée de fruits et légumes frais</i>	
Salade Lyonnaise	16€
<i>Salade, croûtons maison, lardons, oeuf poché</i>	
Salade Chèvre Chaud et Miel	17€
<i>Salade, toast de chèvre chaud, miel, cerneau de noix, tomates cerise</i>	
Salade César	18€
<i>Salade, croûtons maison, poulet croustillant, parmesan, oignons frits, sauce Saint-Marcellin</i>	
Tomate Burrata	18€
<i>Tomate coeur de boeuf, pesto maison et boule de glace de saison</i>	
Salade Saumon	19€
<i>Salade, saumon gravlax maison, concombre, tomates cerise, champignons</i>	
Tartare de Poisson	21€
<i>Dos de cabillaud coupé au couteau, pomme, mangue, concombre, oignons frits, sauce thaï maison</i>	

PLATS MAISON

Plat Végétarien	18€
<i>Gratin dauphinois & tian de légumes maison et sa salade</i>	
Burger Maison	24€
<i>Pain artisanal, steak (boeuf façon bouchère ou poulet croustillant), salade, tomate, oignons frits, pickles, tranche de comté & frites maison et sa salade</i>	
Lobster Saumon	24€
<i>Brioche tressée, saumon gravlax maison, concombre, champignons, tomate, cervelle de canuts & frites maison et sa salade</i>	
Suprême de Volaille	24€
<i>Suprême de poulet fermier sauce forestière & gratin dauphinois maison et sa salade</i>	
Tartare de Boeuf	24€
<i>Tartare assaisonné & frites maison et sa salade</i>	
Fish and Chips	26€
<i>Filet d'eglefin, panure maison & frites maison et sa salade</i>	
Tartare de Saumon	27€
<i>Tartare coupé au couteau & frites maison et sa salade</i>	
Tataki de Saumon	28€
<i>Saumon assaisonné à la thaï & tian de légumes maison et sa salade</i>	
Tataki de Boeuf	32€
<i>Bavette black angus assaisonnée & frites maison et sa salade</i>	
Entrecôte Salers (300g)	36€
<i>Sauce au choix & gratin dauphinois maison et sa salade</i>	
Côte de Boeuf (+1kg) Simmentale pour 2 pers.	82€
<i>Frites maison & sa salade avec toutes les sauces à disposition</i>	

NOS DESSERTS ARTISANAUX

Tarte de Saison	9€
Crème Brûlée	9€
Brioche Perdue	9€
Mousse au Chocolat	9€
Vacherin Minute	11€
<i>(2 parfums de glace au choix)</i>	
Café ou Thé Gourmand	14€

Glace Artisanale	
CRÈME: pistache, chocolat, café, vanille, caramel beurre salé, mascarpone, marron, straciatella, rhum-raisin	
SORBET: framboise, fraise, cassis, pomme verte, poire, ananas, mangue, mandarine, citron vert	
Glace 1 boule	4€
Glace 2 boules	7€
Glace 3 boules	10€
Chantilly artisanale	2€

FORMULE DU JOUR (hors jours fériés)

Uniquement le midi du mardi au vendredi

Entrée du jour	10€
Plat du jour	15€
Dessert du jour	6€
Plat + Dessert	20€
Entrée + Plat	23€
Entrée + Plat + Dessert	27€

MENU ENFANT 15€

- 1 sirop ou diabolo (parfum au choix)
- + Nuggets & frites maison
- + 1 boule de glace au choix

*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.