



Carte Groupe*

À partir de 10 adultes et sur réservation

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

FORMULE BINBINETTE

Formule EPD 43€/pers.

Entrée ou planche apéro + Plat + Dessert

Formule Complète 55€/pers.

*EPD + 1 boisson + 1 café + 1 pot de vin
(rouge, blanc ou rosé pour 3 pers.)*

Formule Guinguette 75€/pers.

*Buffet d'entrées de produits régionaux
+ côte de boeuf ou tataki de saumon
+ dessert au choix
- 1 pot de vin (rouge, blanc ou rosé pour 3 pers.)*

MENU ENFANT & FORFAIT BOISSON

Menu Enfant 15€/pers.

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

Forfait Boisson 5€/pers.

*Soft (jus de fruit, Coca-Cola, Perrier, Orangina...) ou
1 bière pression 25cl (blonde, blanche ou IPA), ou
1 kir, 1 Ricard, 1 verre de punch, 1 verre de vin
(blanc, rouge ou rosé)*

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 César 18€
<i>Salade, croûtons maison, poulet croustillant, parmesan, oignons frits, sauce Saint-Marcellin</i>
Salade Saumon 19€
<i>Salade, saumon gravlax maison, concombre, tomates cerise, champignons</i>

PLATS MAISON

Plat Végétarien 18€
<i>Gratin dauphinois & tian de légumes 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>
Tartare de Saumon 27€
<i>Tartare coupé au couteau & frites maison et sa salade</i>

NOS DESSERTS ARTISANAUX en multiple de 2

Tarte aux Fruits 9€
Fraisier ou Framboisier 9€
Gâteau au Chocolat 9€
Tropézienne 9€

*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 évènement, nous vous demandons de nous indiquer le nombre définitif ainsi que le choix des plats de vos convives une semaine avant l'évènement, 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, espèces ou virement bancaire, qui sont les 3 moyens de paiement à notre disposition.