



Carte Été*

ACCÈS PISCINE & PÉTANQUE EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉ À LA CLIENTÈLE DU RESTAURANT
15€ par adulte avec transat / 5€ par enfant sans transat (- de 12 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 Grecque	15€
Concombre, tomate, oignons rouges, feta & olives	
Salade Lyonnaise	16€
Salade, croûtons maison, lardons, oeuf poché	
Salade Chèvre Chaud & Miel	17€
Salade, toast de chèvre chaud, miel, cerneau de noix, tomates cerise	
Salade César	18€
Salade, croûtons maison, poulet croustillant, parmesan, oignons frits, sauce césar	
Tomate Burrata	18€
Tomate coeur de boeuf, pesto maison et boule de glace de saison	
Salade Saumon	19€
Salade, saumon gravlax maison, concombre, tomates cerise, champignons, sauce vinaigrette citronnée	
Salade Quinoa Saumon	21€
Quinoa, mâche, saumon gravlax maison, concombre, tomates cerise oignons rouge, mangue, sauce balsamique	

PLATS MAISON

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement maison et une petite salade :	
Gratin dauphinois, frites, tian légumes ou pommes de terres grenailles au choix	
Plat Végétarien	18€
Gratin dauphinois & tian de légumes maison et sa salade	
Burger Maison	24€
Pain artisanal, steak (boeuf façon bouchère ou poulet croustillant), salade, tomate, oignons frits, pickles, tranche de comté	
Roll's Brioché Saumon	24€
Brioche tressée, saumon gravlax maison, concombre, tomate, champignons, cervelle de canuts	
Suprême de Volaille	25€
Suprême de poulet fermier sauce forestière	
Tartare de Boeuf	25€
Tartare assaisonné	
Fish and Chips	27€
Filet d'églefin, panure maison, sauce tartare maison	
Tartare de Saumon	28€
Tartare coupé au couteau	
Tataki de Saumon	29€
Saumon assaisonné à la thaï	
Bavette Black Angus (200gr)	29€
Sauce forestière, échalote, poivre ou St Marcellin, au choix	
Tataki de Boeuf	32€
Bavette black angus assaisonné	
Entrecôte (300gr)	
Sauce forestière, échalote, poivre ou St Marcellin, au choix	
Côte de Boeuf (+1kg) pour 2 pers.	86€
Avec toutes les sauces à disposition	

NOS DESSERTS ARTISANAUX

Tarte Tatin	9€
Charlotte de Saison	9€
Crème Brûlée	9€
Brioche Perdue	9€
Mousse au Chocolat	9€
1/2 Planche Fromage	9€
(produits régionaux)	
Vacherin Minute	11€
(2 parfums de glace au choix)	
Café ou Thé Gourmand	14€

Glace Artisanale	
CRÈME : pistache, chocolat, café, vanille, caramel beurre salé, marron mascarpone, straciatella, rhum-raisin, menthe-choco, noix de coco	
SORBET : framboise, fraise, cassis, pomme verte, poire, ananas, melon mangue, mandarine, citron vert	
Glace 1 boule	4€
Glace 2 boules	7€
Glace 3 boules	10€
Coupe Spéciale	12€
(Colonel, Liégeois, Piñacolada, Limoncello, Mini-Get...)	
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

(-12 ans) 15€/pers.

1 sirop ou diabolito (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.