



Carte Groupe*

Valable à partir de 10 adultes et sur réservation

ACCÈS PISCINE ET PÉTANQUE EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉ À LA CLIENTÈLE DU RESTAURANT

15€ par adulte avec transat / 5€ par enfant sans transat (moins de 12 ans)

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

FORMULES

Formule Binbinette 43€/pers.
Entrée ou planche apéro + Plat + Dessert

Formule Complète 55€/pers.
Formule Binbinette + 1 boisson + 1 café + 1 pot de vin
(rouge, blanc ou rosé pour 3 personnes)

Formule Guinguette 75€/pers.
Buffet d'entrées de produits régionaux + Côte de boeuf
ou Tataki de saumon + Buffet de gâteaux au choix +
1 pot de vin (rouge, blanc ou rosé pour 3 personnes)

MENU ENFANT (-12 ans) & FORFAIT BOISSON

Menu Enfant (-12 ans) 15€/pers.
1 sirop ou diabolito (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 Grecque 15€
Concombre, tomate, oignons rouges, feta & olives

Salade Lyonnaise 16€
Salade, croûtons maison, lardons, oeuf poché

Salade César 18€
Salade, croûtons maison, poulet croustillant,
parmesan, oignons frits, sauce césar

Salade Saumon 19€
Salade, saumon gravlax maison, concombre,
tomates cerise, champignons, sauce vinaigrette citronnée

PLATS MAISON

Plat Végétarien 18€
Gratin dauphinois & tian de légumes maison et sa salade

Suprême de Volaille 25€
Suprême de poulet fermier sauce forestière &
gratin dauphinois maison et sa salade

Tartare de Boeuf 25€
Tartare assaisonné & frites maison et sa salade

Tartare de Saumon 28€
Tartare coupé au couteau & frites maison et sa salade

NOS DESSERTS ARTISANAUX

servi en multiple de 2 et pour un minimum de 4 personnes

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 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, espèces ou virement bancaire, qui sont les 3 moyens de paiement à notre disposition.