



## 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

<b>Salade Grecque</b> 15€ Concombre, tomate, oignons rouges, feta & olives
<b>Salade Lyonnaise</b> 16€ Salade, croûtons maison, lardons, oeuf poché
<b>Salade Chèvre Chaud &amp; Miel</b> 17€ Salade, toast de chèvre chaud, miel, cerneau de noix, tomates cerise
<b>Salade César</b> 18€ Salade, croûtons maison, poulet croustillant, parmesan, oignons frits, sauce césar
<b>Tomate Burrata</b> 18€ Tomate coeur de boeuf, pesto maison et boule de glace de saison
<b>Salade Saumon</b> 19€ Salade, saumon gravlax maison, concombre, tomates cerise, champignons, sauce vinaigrette citronnée
<b>Salade Quinoa Saumon</b> 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

<b>Plat Végétarien</b> 18€ Gratin dauphinois & tian de légumes maison et sa salade
<b>Burger Maison</b> 24€ Pain artisanal, steak (boeuf façon bouchère ou poulet croustillant), salade, tomate, oignons frits, pickles, tranche de comté
<b>Roll's Brioché Saumon</b> 24€ Brioche tressée, saumon gravlax maison, concombre, tomate, champignons, cervelle de canuts
<b>Suprême de Volaille</b> 25€ Suprême de poulet fermier sauce forestière
<b>Tartare de Boeuf</b> 25€ Tartare assaisonné
<b>Fish and Chips</b> 27€ Filet d'églefin, panure maison, sauce tartare maison
<b>Tartare de Saumon</b> 28€ Tartare coupé au couteau
<b>Tataki de Thon</b> 29€ Thon assaisonné à la thaï
<b>Bavette Black Angus (200gr)</b> 29€ Sauce forestière, échalote, poivre ou St Marcellin, au choix
<b>Tataki de Boeuf</b> 32€ Bavette black angus assaisonné
<b>Entrecôte (300gr)</b> 38€ Sauce forestière, échalote, poivre ou St Marcellin, au choix
<b>Côte de Boeuf (+1kg)</b> 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 (produits régionaux)	9€
Vacherin Minute (2 parfums de glace au choix)	11€
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€	Coupe Spéciale	12€
Glace 2 boules	7€	(Colonel, Liégeois, Piñacolada, Limoncello, Mini-Get...)	
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

(-12 ans) 15€/pers.

1 sirop ou diablo (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.