

Les Desserts

Kouign-Amann Glace Caramel Beurre salé.....	6,00 €
Tarte Tatin Glace Vanille	6,00 €
Moelleux au Chocolat Sauce Anglaise	6,00 €
Fromage Blanc sur Coulis de Framboise	5,50 €
Riz au Lait « maison »	6,00 €
Riz au Lait Brûlée à la Cassonade « maison »	6,00 €
Île Flottante « maison »	6,00 €
Profiteroles (Choux Garnis Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly)	6,50 €

Les Coupes Glacées

Le Breizhou (Palet Breton, Glace Caramel Beurre Salé, Chocolat Chaud, Chantilly)	6,50 €
Pêche Melba (Glace Vanille, Coulis de Fraîse, Pêche, Chantilly)	6,00 €
Poire Belle-Hélène (Glace Vanille, Poire, Chocolat Chaud, Chantilly)	6,00 €
Le Colonel (Sorbet Citron, Vodka, Chantilly)	7,00 €
Les Sorbets (3 boules) : Citron Vert, Cassis, Fraîse, Passion	5,90 €
Les Crèmes Glacées (3 boules) : Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Rhum-Raisin.....	5,90 €

Les Vins Blancs

75 cl

37,5 cl

LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine/Lie « Patrick Lebas Vallet »	17,50 €
Sauvignon Vin de France « Patrick Lebas Vallet ».....	19,00 €

Les Vins Rouges

La Cuvée de La Halte Du Volcan « Cuvée Boisset »	18,50 €
LOIRE	
Pinot Noir Rouge « Patrick Lebas Vallet »	18,00 €
Saumur Champigny AOP « Les Loges »	26,50 €

VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône AOP « La Sarcellière »	21,00 €	14,00 €
---	---------	---------

BORDEAUX

Bordeaux AOP « Puits St Martin »	18,50 €	15,00 €
Blaye « Château Haute-Sauvetat »	24,50 €	16,00 €
Côtes de Bourg Bordeaux AOP « Château Sauman »	26,00 €	16,50 €
Saint Emilion AOP « Chapelle Trinité »	31,50 €	

Les Vins Rosés

« Un Amour de Gris » IGP Oc	23,00 €	
Merlot Rosé Vin de France « Patrick Lebas Vallet »	18,00 €	
Côtes de Provence AOP « Masfleurey »	28,00 €	19,00 €



Les Apéritifs

Kir	3,50 €
Anisés, Pastis, Ricard	4,00 €
Apéritif Composé	7,00 €
Martini, Porto, Suze	4,00 €
Whisky	7,00 €

Les Boissons Chaudes

Café	2,10 €	Décaféiné	2,10 €	Cappuccino	3,60 €
Thés, Infusions	2,90 €	Irish Coffee	7,90 €		

Les Boissons Fraîches

Vittel	50 cl.....	4,40 €	/	33 cl.....	3,70 €	
San Pelligrino	50 cl.....	4,40 €	/	33 cl.....	3,70 €	
Cidre Fermier Brut	50 cl.....	8,00 €				
Soda, Coca	33 cl.....	3,50 €	/	Jus de Fruits	25 cl.....	3,50 €
Diabolo, Sirop à l'eau	25 cl.....	2,90 €				

Bière Pression	50 cl.....	6,60 €	25 cl.....	3,30 €
Bière Bouteille	33cl	4,50 €			

Les Vins pétillants

Saumur Méthode Traditionnelle	25,00 €
Champagne Chassenay d'Arce	44,00 €
Champagne Jacquard	52,00 €

INFORMATION

Pour chaque menu adulte commandé, vous bénéficiez de deux euros de réduction à valoir sur l'entrée du parc, et un euro de réduction pour chaque menu enfant (+ 3 ans).
A faire valoir le jour-même. Gardez votre ticket de caisse !

Les Entrées

Tartine de Chèvre Chaud au Miel	11,00 €
Salade de Foie de Morue aux Tomates Confites	10,50 €
Oeufs Durs Bio Mayonnaise « Maison »	6,00 €
Assiette de Crevettes Roses Mayonnaise « Maison »	9,00 €
Assiette de Six Huîtres de Bretagne et leurs Crevettes Roses	11,00 €
Assiette de Jambon de Parme	11,50 €
Salade Niçoise (Oeufs Bio, Tomates, Salade, Olives, Anchois, Riz, Thon)	10,50 €
Poêlon d'Escargots de Bourgogne Beurre d'Ail « Maison »	14,00 €

Les Poissons

Cabillaud Vapeur et son Beurre Blanc	15,00 €
Filet de Limande Meunière Beurre Citronné	12,00 €

Les Viandes

Magret de Canard au Miel et aux Pommes.....	18,00 €
Entrecôte VBF Grillée.....	19,00 €
Confit de Canard « maison » et ses Pommes de Terre Campagnarde	17,00 €
Andouillette Charcutière Grillée.....	12,00 €
Faux-Filet VBF Grillé.....	14,50 €
Jambon Grillé.....	12,00 €
Steak Haché de Bœuf VBF.....	13,00 €

Les Sauces : Trois Poivres, Roquefort, Barbecue, Moutarde

Les Garnitures : Haricots Verts, Frites, Riz, Salade

Les Omelettes

Omelette aux Oeufs Bio Nature.....	7,00 €
Omelette aux Oeufs Bio Champignons.....	9,00 €
Omelette aux Oeufs Bio Lardons	9,00 €

Les Fromages

Notre Sélection de Fromages Fermiers et sa Salade aux Noix.....	7,90 €
---	--------

Menu du Jour (avec boisson)..... 13,50 € (avec café) 12,50 € (sans café)
Choix d'Entrées, Choix de Plats, Fromage ou Dessert

Plat du Jour (avec boisson), 10,30 €

Formule (avec boisson)..... 11,50 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Menu du jour, plat du jour et formule servi tous les jours (sauf samedi soir, dimanche et jours fériés)

Menu à 23,00 €

Six Huîtres de Bretagne et leurs Crevettes Roses
Assiette de Crevettes Roses Mayonnaise « Maison »
Tartine de Chèvre Chaud au Miel
Salade de Foie de Morue aux Tomates Confites
Oeufs Durs Bio Mayonnaise « Maison »

Steak Haché de Bœuf VBF
Andouillette Charcutière Grillée
Faux-Filet Grillé VBF
Jambon Grillé
Filet de Limande Meunière Beurre Citronné

Riz au Lait « Maison »
Île Flottante « Maison »
Sorbet ou Glace (2 Boules)
Tarte Tatin et sa Glace Vanille
Fromage Blanc sur Coulis de Fruits Rouges

Menu à 29,50 €

Salade de Chèvre Chaud au Miel et Jambon de Parme
Neuf Huîtres de Bretagne et leurs Crevettes Roses
Assiette de Jambon de Parme
Poêlon d'Escargots de Bourgogne Beurre d'Ail « maison »

Entrecôte VBF Grillée
Confit de Canard « maison » et ses Pommes de Terre Campagnarde
Magret de Canard au Miel et aux Pommes
Cabillaud Vapeur et son Beurre Blanc

Notre Sélection de Fromages Fermiers et sa Salade aux Noix
et
Desserts au Choix sur la Carte des Douceurs

Menu Enfant 8,50 €

Steak Haché de Bœuf, Jambon Blanc,
Nuggets de Poulet ou Nuggets de Poisson

Frites, Haricots Verts, Riz

Glaces, Riz au Lait, Île Flottante, Fromage Blanc, Yaourt à Boire, Pomme Pot

Une Boisson et une Confiserie