

Boissons chaudes

Café	2 €
Café crème	2,50 €
Chocolat	2,50 €
Grand Chocolat	3 €
Viennois	3,50 €
Thé nature ou aromatisé	3 €
Supplément lait	0,30 €
Café, thé gourmand	7,50 €

Boissons

Jus de fruits (orange, abricot, ananas, tomate)	3 €
Diabolo	3 €
Coca Cola, Orangina, Perrier	3 €
Lait nature	2,20 €
Lait aromatisé	2,50 €
Supplément sirop (fraise, grenadine, citron, menthe)	0,30 €
1/4 Vittel	2,50 €
Supplément sirop (fraise, grenadine, citron, menthe)	0,30 €
Bière Pression - 25 cl	3 €
Cidre Bouteille - 75 cl	10,00 €

Alcools

Whisky Campbell - 4 cl	7 €
Whisky Soda - 15 cl	7,50 €
Whisky supérieur - 4 cl	9 €
Vodka Orange - 15 cl	7,50 €
Gin - 4cl	5 €
Gin tonic - 15cl	7,50 €
Américano maison - 15 cl	5 €
Kir Vin Blanc - 10 cl	4 €
Digestif - 4 cl	7 €
Cocktail - 15 cl	5 €

Vins

Champagne Bouteille - 75 cl	40 €
Verre de Vin - 15 cl	3 €
Vin Bouteille - 75 cl	15 €

Plats

9,90 €

Poule à la crème
fagot de haricots et timbale de riz

Pavé de bar
écailles de pommes de terre

Jambonette de dinde confite
et son gratin dauphinois

Salades

11 €

Salade du Parc
toast chèvre chaud, lardons fumés, tomates, noix...
sur salade frisée au vinaigre balsamique

La périgourdine
magrets et gésiers de canard, salade, tomates, maïs,
noix au vinaigre de framboise

Terre et mer
saumon, filet de hareng saur, fêta, pignons de pin,
noix, sur lit de salade au vinaigre balsamique

Desserts

5 €

Crumble rhubarbe et fraise
Tartelette citron meringuée

Orange givrée

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

Brownie au chocolat et sa crème anglaise

Fromage blanc et son coulis de fruits rouges

Formules

Tartine chèvre, poulet + Dessert + Café 11 €

Tartine chèvre, poulet + Dessert
+ Café gourmand 13,50 €

Plat + Dessert + Café 15 €

Plat + Dessert + Café gourmand 17,50 €

Salade + Dessert + Café 16 €

Salade + Dessert + Café Gourmand 18,50 €

Menu Enfant 6 €

Nuggets + purée de pommes de terre + glace