



SALADES

La véritable « Caesar Salad » poulet *	16€
Salade romaine, poulet grillé, parmesan AOP, œuf dur, croûtons de pain, sauce caesar maison	
La véritable « Caesar Salad » crevette *	16€
Salade romaine, queues de crevettes grillées, parmesan AOP, œuf dur, croûtons de pain, sauce caesar maison	
La Bufala	17€
Tomates anciennes, mozzarella di bufala campana AOP, basilic frais	
La «Greek Salad» *	16€
Tomates anciennes, concombre, oignon rouge, poivrons verts, Feta AOP, olives KALAMATA AOP, menthe fraîche	
Poke bowl	18€
Riz thaï parfumé, saumon, avocat, concombre, fève, mangue ou grenade selon arrivage	

VIANDES

Tartare de bœuf Charolais *	16€
Aux couteaux, frites et salade	
Tartare de bœuf Charolais Poêlé *	16€
Aux couteaux, frites et salade	
Filet de poulet à la plancha *	15€
Mariné au citron et romarin, frites et salade	
Pièce de bœuf selon marché	voir ardoise
Frites et salade ou poêlée de légumes	

POISSONS

Fish & Chips *	16€
Frites et salade, sauce tartare maison	
Tartare de saumon	17€
Frites et salade	
Dos de cabillaud	18€
Sauce à l'aneth maison, riz thaï et poêlée de légumes	
Saumon rôti	19€
Sauce beurre blanc maison, riz thaï et poêlée de légumes	

PLANCHES À PARTAGER À 2 ET PLUS

Nachos Doritos® & cheddar fondu	10€
Cheddar Mature, Concassés de tomates épicées	
Guacamole maison & nachos Doritos® *	12€
Avocat écrasé minute, citron vert, épices mexicaines	
Planche de charcuteries *	16€
Saucisse sèche du perche, Spinata Calabra, Terrine de campagne, cornichons et olives Kalamata	
Planche de fromages *	16€
Comté AOP 12mois, Gorgonzola AOP, Tomme de Savoie AOP, Raisins blancs et Cerneaux de noix	
Saumon fumé *	16€
Petits Blinis et pot de crème à l'aneth	

BURGERS

Steak Charolais 180g, Pain BIO

SERVIS AVEC FRITES OU SALADE

Cheesy Burger *	16€
Cheddar Mature, tomates, salade, sauce BBQ maison	
Cheesy Bacon Burger	17€
Cheddar Mature, bacon, tomates, salade, sauce BBQ maison	
Signature Pepper Burger	17€
Tomme de Savoie IGP, tomates, salade, sauce au poivre maison.	
Mexican Burger	17€
Cheddar Mature, tomates, Jalapenos, Doritos® nachos, sauce mexicaine maison.	
Burger au Cabillaud*	16€
Filet de cabillaud pané, tomates, salade, sauce Tartare maison	

PÂTES

Lasagne bolognaise maison *	16€
Gratinée au four à pizza	
Spaghetti bolognaise maison *	16€
Pur boeuf mijoté	
Penne aux légumes *	16€
Légumes mijotés à l'huile d'olive	
Tagliatelles au saumon fumé	18€
Crème citronnée aneth, spécialité du chef	

Une réduction sur le menu enfant vous attend en caisse sur présentation de votre bracelet d'entrée au parc

RECETTES FAMILIALES

SUR COMMANDE (minimum 4 personnes)

Gigot d'agneau de 7h	25€/p
Poelée de légumes et pommes Grenailles	
Rôti de bœuf	25€/p
Poelée de légumes et pommes Grenailles	

FORMULE DÉJEUNER

HORS SAMEDI / DIMANCHE ET JOURS FÉRIES

1 plat + 1 boisson soft ou bière pression 25cl
plats mentionnés par ce symbole *

14€

PIZZAS

Margarita *	12€
Tomate, mozzarella, basilic, olives	
Neptune *	13€
Tomate, mozzarella, thon, capres, olives	
3 Fromages *	13€
Tomate, mozzarella, Copeaux de parmesan, gorgonzola, olives	
Cabri *	14€
Tomate, chèvre, miel, pignon, roquette, olives	
Regina *	14€
Tomates, jambon cuit italien, champignons, mozzarella, olives	
Diavola *	15€
Tomate, mozzarella, spinata, roquette, olives	
Bufflonne *	16€
Tomates anciennes, mozzarella di bufala, basilic, olives	
Norvégienne *	16€
Crème fraîche, saumon, citron confit, aneth, mozzarella, olives	
La Grecque *	15€
Tomate, poivrons, oignons rouge, Feta AOP, Olives KALAMATA AOP	
Suppléments	+1,50€
Japolenos, œuf, toutes les garnitures au choix	

DÉCOUVREZ NOS FORMULES MIDI & BRUNCH SUR LE TRÉTEAU DISPONIBLE À VOTRE TABLE

FORMULE ENFANT

- de 10 ans

Penne au beurre ou Bolognaise ou Nuggets maison ou ½ Pizza Margarita
+ Boisson au choix (Pepsi, Ice Tea...)
+ Compote ou mousse au chocolat ou glace impulsion

10€

GARNITURE SUPPLEMENTAIRE

Frites	3€
Riz Thaï parfumé	3€
Poêlée de légumes	4€
Salade jeunes pousses & tomates cerises	3€

DESSERTS

Glace 1 Boule	2,50€
Glace 2 Boules	4€
Glace 3 Boules	5€
Supp topping au choix, chantilly	+1€
Mousse au chocolat maison	6€
Chocolat Belge Callebaut 60% de cacao	
Salade de fruits frais de saison	6€
Pavlova Vanille	6€
Coulis de fruits rouges	
Tarte Tatin Boule de Glace Vanille	6€
Cheesecake Vanille	6€
Coulis de fruits exotiques	
Café Gourmand	7€
Une boule de glace vanille, un mini donut, une petite verrine	
Coulant au chocolat	6€
Crème anglaise à la vanille et chantilly	

Tous nos plats peuvent être commandés à emporter