

# Plats et desserts

## SNACKING

Chips Lays à l'ancienne	4,50€
Pringles nature	4€
Pringles crème/oignons	4€
Tuc	2,50€
Cacahuètes Ben&Nuts	3,50€
Noix de cajou Vico	6€

## DESSERTS

*Fabrication artisanale 100% française*

● Crumble pommes caramel	7€
● Moelleux au chocolat	7€
● Crème vanille	7€

## GLACES

● GROM mangue ou noisette	16€
Avengers Captain	3€
Magnum classique	4,50€
Solero Exotic Explosion	4€
Cornetto royal chocolat ou vanille	4€
Ben&Jerry's vanille pecan ou cookie dough	4,50€

## Nos plats

*Bocaux de fabrication artisanale 100% française*

● Tartiflette au reblochon	16€
● Saucisse de morteau et lentilles	16€
⊗ ● Salade Niçoise	16€
⊗ ● Pâtes farcies Ricotta et épinards	16€
⊗ ● Parmentier de canard	16€
⊗ ● Blanquette de volaille	16€
⊗ ● Chili Con Carne	16€
⊗ ● Couscous de quinoa aux 3 viandes	16€
⊗ ● Boeuf Bourguignon	18€
⊗ ● Paella de fruits de mer	16€
⊗ ● Navarin de dinde aux petits légumes	16€
✔ ⊗ ● Gnocchis façon provençale	16€
✔ ⊗ ● Tajine végétal	16€
✔ ⊗ ● Dahl de lentilles corail	16€
✔ ⊗ ● Salade Hawaïenne	16€
✔ ⊗ ● Salade Gourmande	16€

**EN VENTE À LA RÉCEPTION**

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ

ET SELON LA SAISON

# Nos boissons

## JUS & NECTARS

Fabrication française artisanale

Alain Milliat - 1L 11€

Alain Milliat - 20cl 5€

Abricot Bergeron, Orange, Pomme Cox's,  
Tomate rouge, Fraise Sengana, Mangue,  
Pamplemousse, Ananas

## EAUX & SODAS

Volvic ou Cristalline - 50cl 2€

Volvic ou Cristalline - 1L 3,50€

Perrier - 50cl 2,50€

Soda - 33cl 4€

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Ice Tea,  
Orangina

## BOISSONS CHAUDES

Thé 2€

Café 2€

## BIÈRES

Heineken 4€

Bière La Levrette 6€

Sexapils 6€

Hop'session 6€

## Vins & Champagnes

### BLANC

Chablis, Bourgogne Blanc AOP 20€  
*Domaine Grivot Goisot, 2022*

### ROSÉ

\*Hippy, Méditerranée 15€  
*Château Roubine, 2022*

### ROUGE

Pinot noir, Bourgogne Côte  
d'Auxerre AOP 20€  
*Domaine Grivot Goisot, 2021*

\*Iracny, Bourgogne Rouge AOC 25€  
*Domaine Benoit Cantin, 2020*

### CHAMPAGNE

Champagne Leunique - 75 cl 50€

---

EN VENTE À LA RÉCEPTION

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ

*\*Peut contenir des sulfites*

*Contenance du vin: 75cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

*Prix nets et service compris*

# Miel du Domaine

## LES ETANGS DE LA BASSÉE

Notre miel provient directement des ruches présentes sur le Domaine. Nos abeilles butinent le pollen et collectent le nectar des fleurs présentes sur le Domaine et aux alentours pour un miel plein de goût et savoureux.

Guillaume, notre apiculteur récolte et met en pot le miel de nos ruches au printemps et à la fin de l'été et en mi-saison si la météo permet aux acacias de produire du nectar.

**100% LOCAL**  
**100% FRANÇAIS**  
**100% ÉCO-RESPONSABLE**



**1 POT**

**12€**

**2 POTS**

**20€**

**3 POTS**

**29€**

---

EN VENTE À LA RÉCEPTION

# Bonbons



0,50€ LE PAQUET

---

EN VENTE À LA RÉCEPTION