




Les Boissons


VINS ROUGES

-  **Domaine de Villemont**
Cuvée Sélection AOVDQS Haut-Poitou 75 cl 18 €

VINS BLANCS

-  **Domaine de Villemont**
Sauvignon AOVDQS Haut-Poitou 75 cl 18 €
Cuvée "Virginie" Blanc Moelleux 50 cl 24 €

VINS ROSÉS


-  **Domaine De Villemont Pétillant rosé**
Perles de Villemont 75 cl 25 €
 **DD du PWATOO** rosé 75 cl 18 €

EAUX MINÉRALES ET GAZEUSES

- Evian 1L 4,30 €
Evian 50 cl 3,20 €
Badoit 1L 4,50 €
Badoit 50 cl 3,50 €

JUS DE FRUIT

-  **Jus de pomme Gargouil** 50 cl 3,90 €

 Produit local

LE PARC DE
la Belle

La Plancha
du
Kota Grill

Plancha avec assortiment de viandes

(environ 300 gr / pers.)

26€
PAR ADULTE



11€
PAR ENFANT
-13 ans

Jus de fruit ou Sangria blanche
Olives
*
Verrine de gaspacho de petits pois,
mousse betterave et copeaux de chèvre

*
Brochette de poulet
Magret de canard*
Onglet de bœuf
Filet mignon de porc

Accompagnement plat
Sauces assorties et
Pommes de terre grenailles
aux fines herbes accompagnées
de salade verte

*
Verrine de benoîtines aux Fruits rouges
*
Café

* Pas de magret pour le menu enfants

Jus de fruit ou Sangria blanche
Olives
*
Verrine de gaspacho de petits pois,
mousse betterave et copeaux de chèvre

*
Filet de bar
Noix de Saint-Jacques
Gambas*
Dos de Thon

Accompagnement plat
Sauces assorties et
Pommes de terre grenailles
aux fines herbes accompagnées
de salade verte

*
Verrine de benoîtines aux Fruits rouges
*
Café

* Pas de gambas pour le menu enfants

Plancha avec produits de la mer

(environ 300 gr / pers.)

28€
PAR ADULTE



13€
PAR ENFANT
-13 ans

Jus de fruit ou Sangria blanche
Olives
*
Gaspacho de petits pois,
mousse betterave et copeaux de chèvre

*
Tranches d'aubergines,
courgettes, poivrons, tomates
et oignons rouges à griller
steak de soja et dés de tofu fumé (50g)

Accompagnement plat
Pommes de terres grenaille
aux fines herbes
accompagnées de salade verte
Sauce soja et ajout d'une marinade
(huile d'olive, ail, gingembre)

*
Verrine de benoîtines aux Fruits rouges
*
Café

Plancha végétarienne

26€
PAR ADULTE



11€
PAR ENFANT
-13 ans

Jus de fruit ou Sangria blanche
Olives
*
Gaspacho de petits pois,
mousse betterave et copeaux de chèvre

*
Tranches d'aubergines,
courgettes, poivrons, tomates
et oignons rouges à griller
steak de soja et dés de tofu fumé (50g)

Accompagnement plat
Pommes de terres grenaille
aux fines herbes
accompagnées de salade verte
Sauce soja et ajout d'une marinade
(huile d'olive, ail, gingembre)

*
Verrine de benoîtines aux Fruits rouges
*
Café