



Les Boissons

VINS ROUGES

 Domaine de Villemont Cuvée Sélection AOVDQS Haut-Poitou 75 cl	21,00 €
Cabernet Franc AOC Haut-Poitou 37,5cl	10,00 €

VINS BLANCS

 Domaine de Villemont Sauvignon AOVDQS Haut-Poitou 75 cl	21,00 €
Moelleux Cuvée "Virginie" 50 cl	26,50 €
Sauvignon AOC 37,5cl	10,00 €

VINS ROSÉS

 Domaine De Villemont Pétillant rosé Perles de Villemont 75 cl	25,00 €
Haut-Poitou AOC 37,5 cl	10,00 €
 La Griffe du Château Pierron Buzet 75cl	20,60 €

EAUX MINÉRALES ET GAZEUSES

Evian 1L	Cristalline 1L5	4,50 €
Evian 50 cl	Cristalline 50cl	3,40 €

JUS DE FRUITS

 Jus de pomme Gargouil 1l	7,00 €
---	---------------

 Produit local

LE PARC DE
la Belle

Le Kota Grill

PRIX TTC NET EN EUROS

À réserver 5 jours avant votre venue

Kota Grill

avec

assortiment de viandes

[environ 300 gr / pers.]

31€
PAR ADULTE



15€
PAR ENFANT
-13 ans

Jus de fruit ou Sangria blanche
Olives

*

Verrine de tartare de tomates,
mousse de fromage frais et
dés de poivrons

*

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 fruits rouges
sur lit d'abricots et biscuit

*

Café

* Pas de magret pour le menu enfants

Jus de fruit ou Sangria blanche
Olives

*

Verrine de tartare de tomates,
mousse de fromage frais et
dés de poivrons

*

Filet de saumon

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 fruits rouges
sur lit d'abricots et biscuit

*

Café

* Pas de gambas pour le menu enfants

Kota Grill

avec

produits de la mer

[environ 300 gr / pers.]

33€
PAR ADULTE



16,50€
par ENFANT
-13 ans



Fait maison

Kota Grill

végétarienne

31€
PAR ADULTE



15€
PAR ENFANT
-13 ANS

Jus de fruit ou Sangria blanche
Olives

*

Verrine de tartare de tomates,
mousse de fromage frais et
dés de poivrons

*

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 fruits rouges
sur lit d'abricots et biscuit

*

Café