

## LES BOISSONS CHAUDES – HOT DINKS

**Les cafés** - Coffees

L'expresso 2€

Le café noisette - Macchiato 2.50 €

Le grand café - Large black coffee 3€

Le grand café au lait- Large coffee with steamed milk 4€

**Le chocolat chaud** - Hot chocolate 4€

**Les thés & infusions** - Teas, Herbal infusions & Rooibos 4€

Collection T

## LES BOISSONS FRAÎCHES - COLD DRINKS

**Les jus de fruits-** Fruit juices 3.50€

Pomme, orange, ACE, ananas Apple, orange, ACE, pineapple

**Les sirops-** Syrups 3€

L'Alchimiste & Monin

Fraise, menthe, rose, violette Strawberry, mint, rose, violette

**Les eaux et sodas** -Waters and Sodas

Eau plate - Still mineral water 2€

Eau gazeuse Perrier - Sparkling mineral water 3€

Limonade Lemonade 3€

Diabolo- Lemonade with syrups 3.50€

Schweppes Agrumes 3€

Coca Cola 3€

Coca Cola Zéro 3

Orangina 3€

Thé glacé - Ice Tea 3€

**Les bières**

Volcelest

Bière blonde - Blond beer

Bière ambrée Amber beer

Bière Ipa Ipa beer

Bière oatmeal Oatmeal beer

Bière Porter framboise Raspberry Porter beer

Bière blanche mangue & poivre rose - White beer mango & pink pepper

**Les vins**

Château Cluzeau -

Bouteille Le Petit Cluzeau Bergerac Blanc - Bottle Le Petit Cluzeau

Bergerac White

Bouteille Le Petit Cluzeau Bergerac Rouge - Le Petit Cluzeau Bergerac

Red Bottle

Bouteille Le Petit Cluzeau Bergerac Rosé - Bottle Le Petit Cluzeau

Bergerac Rosé

### HORAIRES

Le kiosque vous accueille du mardi au vendredi de 12h30 à 17h00. De 11h30 à 18h00 pendant les vacances scolaires, les weekends et les jours fériés.

Le Domaine est ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés de 10 h 00 à 17 h 30 ou 18 h 30.

## LES FORMULES BISTRONOMIQUES - LUNCH

Entrée + Plat + Dessert 25€

Starter + Main course + Dessert 25€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19€

Starter-Main Course or Main Course Dessert 19€

Thé ou café offert avec chaque formule - Tea or coffee provided for free

Menu enfant 12€

Children's menu 12€

## LES ENTREES BISTRONOMIQUES- STARTERS 8€

Gaspacho \* (tomates, poivrons et oignons) - Gazpacho (tomatoes, peppers, onions)

Terrine de la Mer au saumon \* - Salmon Terrine

Rillettes Pur canard \* Duck rilette

## LES PLATS CHAUDS BISTRONOMIQUES- MAIN COURSE 14€

Bœuf bourguignon et ses pommes de terre grenaille \* - Beef bourguignon & potatoes

Pavé de saumon écrasé de pommes de terre\*- Salmon fillet mashed potatoes

Blanquette de volaille au risotto crémeux \* - Blanquette of poultry with creamy risotto

Parmentier de canard\* - Duck parmentier

Tartiflette \*

Tajine végétal \* - Vegetable tajine

Dahl de lentilles corail et graines de courges - Dahl of coral lentils and pumpkin seeds

Velouté comtois \* (poireaux, comté) - Comtois soup (leeks, comté)

## LES DESSERTS BISTRONOMIQUES - DESSERT 7€

Moelleux au chocolat \* - Chocolate cake

Babas au rhum \*- Rum Baba

Crème à la vanille \* - Vanilla Cream

Crumble -

Pana cotta Panna cotta

## LES SALADES - SALAD 14€

Salade de lentilles au magret fumé \* - Lentil salad smoked duck breast

Salade gourmande quinoa et petits légumes \*-Gourmet quinoa salad with small vegetables

Salade niçoise au thon, petits légumes et anchois\* - Salad niçoise with Tuna, small vegetables & anchovies

Salade de harengs et ses pommes de terre - Herring and potato salad

## Menu enfant- *Children's menu* 12€

Pizza ou quiche \*

Glace, sorbet ( parfum au choix) ou Gaufre Ice-cream

Boisson Drinks

**PIZZA ENFANT, 4 FROMAGES OU ROYALE** PIZZA OUR CHEESE OR ROYAL 7.50€

## CHIPS ARTISANALES - POTATO CHIPS 2€

## LES PETITS GATEAUX - SMALL CAKES

Financier \* *Financier* (2 financiers) 3.50€

Cake \* *Sponge cake* (2 tranches) 3.50€

Brownie

Mini- Cannelés (2 -3 )

Muffin Chocolat Noisette

Gaufre (sucre ou chocolat) \* *Waffle (sugar or chocolate)* 4€

## LES GLACES ET SORBETS EN POT- ICE-CREAM AND SORBETS IN A JAR 4€

Alperel

**LES SORBETS**

Fraise, Citron, Coco

## LES GLACES

Chocolat, vanille, caramel beurre salé, pistache

## LES GOURMANDISES A GRIGNOTER de 3€ à 5€

Amandes, chocolats, Noisettes, Noix de Cajou...

**PANIER « DEJEUNER SUR L'HERBE » 29€ (pour 2 pers)**

Toasts, Tartinades au choix, chips, nonnettes au miel et

\*peut contenir des ingrédients allergènes, liste disponible sur demande

Profitez d'une dégustation au cœur du parc, au soleil ou à l'ombre des grands arbres avec notre panier (4€) et notre couverture pique-nique (27.95€)