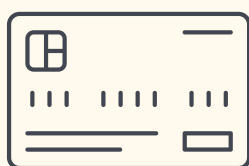




Moyens de Paiement Means of Payment



ORIGINES DE VIANDES ET ALLERGENES DISPONIBLES SUR DEMANDE

MEAT SOURCES AND LIST OF ALLERGIC INGREDIENTS
AVAILABLE UPON REQUEST



FORMULES

CATERING PACKAGES



Petit Déjeuner à L'Events Bar Breakfast at the Events Bar

Buffet continental sucré et salé à volonté

Unlimited sweet and savoury continental breakfast buffet

Adulte : 13 €

6 à 11 ans : 10 €

2 à 5 ans : 7 €

Formule buffet : réservation préalable obligatoire auprès de l'Events Bar

Reserve in advance at the Events Bar for the buffet



Demi Pension Half Board

Petit Déjeuner à L'Events Bar et un repas entrée-plat ou plat-dessert au Restaurant

Breakfast at the Events Bar and a 2 course meal at the Restaurant

Adulte : 38€

6 à 11 ans : 20€

2 à 5 ans : 17€

Réservation préalable obligatoire auprès de la Réception

Reserve in advance at the Reception



Pension Complète Full Board

Petit Déjeuner à L'Events Bar, le Déjeuner et le Dîner au Restaurant en entrée-plat ou plat-dessert

Breakfast at the Events Bar, a 2 course Lunch and Dinner at the Restaurant

Adulte : 59€

6 à 11 ans : 30€

2 à 5 ans : 24€

Réservation préalable obligatoire auprès de la Réception

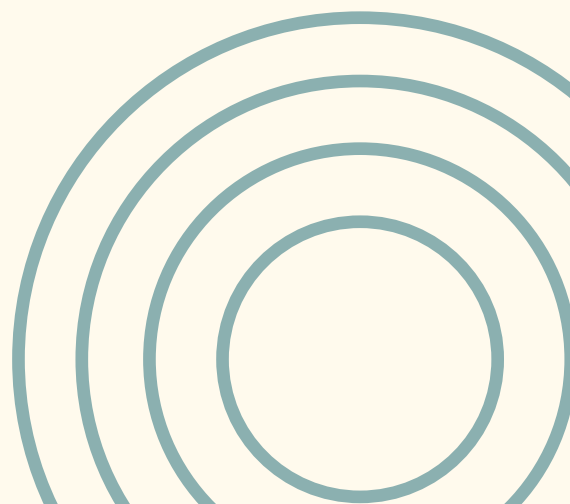
Reserve in advance at the Reception



Resto Piscine

Entrée-plat ou plat-dessert

Starter + Main Course or Main Course + Dessert





BOISSONS

DRINKS

LES EAUX WATER

	33cL	75cL
Vals	2.80€	4.00€
Thonon	2.80€	4.00€

LES SOFTS

Sodas	25cL	50cL
Coca-Cola, Zero, Sprite, Fuzetea, Fanta	3.00€	6.00€
Orangina, Schweppes (Agrumes, Tonic)	3.60€	-
Oasis	3.60€	-
Jus de Fruits <i>Fruit Juice</i>	2.90€	5.80€
Orange ou Citron Pressée	4.50€	-
<i>Freshly Squeezed Orange or Lemon Juice</i>		
Limonade <i>Lemonade</i>	2.30€	4.60€
Diabolo <i>Lemonade & Cordial</i>	2.50€	5.00€
Sirop à l'eau <i>Squash</i>	2.10€	4.20€
Redbull	5.00€	-
Supplément Sirop <i>Add Cordial</i>	0.20€	

LES APÉRITIFS

Ricard/Pastis	2cL	2.30€
Martini Blanc/Rouge <i>White/Red Martini</i>	4cL	3.50€
Suze	4cL	3.50€
Porto Blanc/Rouge <i>White/Red Porto</i>	10cL	4.00€
Façon Kir <i>White Wine & Liqueur</i>	10cL	4.00€
Façon Kir Royale <i>Sparkling Wine & Liqueur</i>	10cL	8.00€
Muscat	10cL	4.00€
Punch maison (Rhum Sailor Jerry) <i>Homemade Punch</i>	12cL	4.50€
Alcool & Soda - Spirit & Mixer	2cL	4.00€
	4cL	6.50€
Supplément Sirop <i>Add Cordial</i>		0.20€

CAFÉS & THÉS COFFEE & TEAS

Café, Décaféiné, Ristretto, Noisette, Allongé <i>Coffee</i>	1.60€
Double Café, Double Décaféiné, Grand Crème <i>Double Coffee</i>	3.20€
Cappuccino	5.50€
Verre de lait <i>Glass of Milk</i>	2.00€
Verre de lait au sirop <i>Glass of Milk with Cordial</i>	2.20€
Thé Noir <i>Black Teas</i>	3.00€
Breakfast, Earl Grey, Au Citron	
<i>Breakfast Tea, Earl Grey, Lemon Tea</i>	
Thé Vert <i>Green Teas</i>	3.00€
Nature, Menthe	
<i>Green Tea, Menthol Green Tea</i>	
Infusions <i>Herbal Teas</i>	3.00€
Verveine, Camomille, Verveine-Menthe, Tileul - Menthe	
<i>Verbena, Camomile, Verbena - Mint, Mint - Lime Blossom</i>	
Thé Rooibos Fruits Rouges <i>Red Fruits Rooibos</i>	3.00€

BIÈRES PRESSION DRAFT BEERS

		25cL	50cL
Jupiler	5.2°	3.00€	5.90€
Leffe	6.6°	4.70€	9.20€
Hoegaarden	4.8°	4.70€	9.20€
Panaché <i>Shandy</i>		3.00€	5.90€
Monaco, Bière - Sirop <i>Beer & Cordial</i>		3.20€	6.10€

BIÈRES BOUTEILLES BOTTLED BEERS

Bud	5°	33cL	5.50€
Corona Sunset	5.9°	33cL	6.50€
Kwak	8.4°	33cL	6.50€
Tripel Karmeliet	8.4°	33cL	6.50€
Leffe 0.0% (sans alcool) <i>Alcohol Free</i>		33cL	4.90€
Jupiler 0.0% (sans alcool) <i>Alcohol Free</i>		25cL	3.50€
Supplément Picon <i>Add Picon</i>			0.80€
Supplément Sirop <i>Add Cordial</i>			0.20€

LES DIGESTIFS

Get 27, Get 31	4cL	7.00€
Cognac, Armagnac, Calvados, Limoncello, Bailey's, Amaretto, Framboise, Poire, Verveine, Coiron, Cointreau	4cL	8.00€
Les Rhums Spéciaux <i>Special Rums</i>		
Secha de la Silva (from Guatemala)	4cL	9.00€
Bumbu Original	4cL	9.00€
XO Gouverneur	4cL	10.00€
Les Whiskys & Bourbons <i>Whiskeys & Bourbons</i>		
Jack Daniel Old n°7	4cL	8.00€
Monkey Shoulder	4cL	9.00€
Balvenie 12 ans, Chivas 12 ans	4cL	10.00€
Les Gins <i>Gins</i>		
Hendrick's	4cL	9.00€
Bellerive	4cL	10.00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VIN

NOS BLANCS WHITE WINE

	50CL	75CL
 Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche Esprit de Noé - <i>Viognier, Chardonnay</i>	-	20,00€
 Domaine de Vigier - IGP Ardèche <i>Chardonnay</i>	15,00€	21,00€
Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche Douceurs d'Orélie - Moelleux - <i>Viognier, Sauvignon-Blanc</i>	-	22,00€
Mirati - IGP Méditerranée Blanc Sec	-	24,00€
 Domaine de Bournet - IGP Ardèche Notre Dame des Songe - <i>Chardonnay</i>	-	29,00€

NOS ROSÉS ROSÉ

	75CL	150CL
Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche Gris Ardèche - <i>Grenache</i>	20,00€	34,00€
	50CL	75CL
 Domaine de Vigier - IGP Ardèche <i>Grenache</i>	15,00€	21,00€
 Mirati - IGP Méditerranée <i>Cinsault, Grenache, Carignan</i>	-	24,00€
 Le Réal - AOP Châteauneuf-du-Pape <i>Cinsault, Grenache, Syrah, Tibouren</i>	-	35,00€

NOS ROUGES RED WINE

	50CL	75CL
 Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche Esprit de Noé - <i>Syrah</i>	-	20,00€
Cuvée Patriarche - IGP Ardèche <i>Syrah</i>	16,00€	22,00€
 Vieux Truffiers - AOP Côtes du Rhône <i>Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan</i>	-	22,00€
 Domaine de Bournet - IGP Ardèche Notre Dame des Songes - <i>Cabernet, Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	-	27,00€
Château de Lancyre - AOC Pic Saint Loup Pic Saint Loup - Lancyre Coste	-	27,00€
Domaine des Soléiades - AOP Côtes du Rhône <i>Vacqueras - Grenache, Syrah</i>	-	32,00€
Crozes Hermitage - AOP Côtes du Rhône Les Aigrettes - <i>Syrah</i>	-	37,00€

VIN

NOS PÉTILLANTS BUBBLY

Vin Pétillant Brut
Sparkling Wine - Brut

50CL 75CL

- 20,00€

Champagne Piper Heidsieck

- 80,00€

VINS AU VERRE - 12CL WINE BY THE GLASS

BLANC WHITE



Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche
Esprit de Noé - Viognier Chardonnay

4,00€

Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche
Douceur d'Orélie - Moelleux - Viognier Sauvignon-Blanc

4,00€

Suggestion du Sommelier

4,50€

ROSÉ

Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche
Gris Ardèche - Grenache

4,00€

Suggestion du Sommelier

4,50€

ROUGE RED



Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche
Esprit de Noé - Syrah

4,00€

Suggestion du Sommelier

4,50€



COCKTAILS

FAITS MAISON HOMEMADE

LES COCKTAILS SIGNATURE

NEW

Le Summer Ranc

11€

4cl Vodka Żubrówka, Purée de Fraise,
Sirop de Framboise, Jus de Citron Jaune,
10cl Vin Pétillant.

4cl Żubrówka Vodka, Strawberry Purée,
Raspberry Syrup, Lemon Juice, 10cl Sparkling Wine

Le Vanilla Sunset

10€

4cl Gin Hendrick's, Jus d'Ananas,
Jus de Fraise, Sirop de Vanille, 2cl Cointreau

4cl Hendrick's Gin, Pineapple Juice,
Strawberry Juice, Vanilla Syrup, 2cl Cointreau

Le Monkey Mai Tai

11€

4cl Whisky Monkey Shoulder, 2cl Cointreau,
Jus de Citron Vert, Sirop d'Orgeat, Jus d'Ananas
6cl Hendrick's Gin, Lemon Juice,
Raspberry Purée, Fruits of the Forest

Le Zombie

11€

4cl Rhum Épicé Sailor Jerry, Jus d'Ananas,
2cl de Crème de Pêche, Jus de Citron Jaune,
Sirop de Grenadine

4cl Sailor Jerry Spiced Rum, Pineapple Juice,
2cl Peach Cream, Lemon Juice, Grenadine



LES COCKTAILS CLASSIQUES

Le Pink Lady

9,50€

6cl Gin Hendrick's, Jus de Citron Jaune,
Purée de Framboise, Fruits Rouge
6cl Hendrick's Gin, Lemon Juice,
Raspberry Puree, Red Fruits

Le Mojito

9,50€

6cl de Rhum Blanc Havana Club, Menthe Fraîche,
Citron Vert Frais, Eau Gazeuse, Cassonade,
Sucre de Canne

6cl Havana Club White Rum, Fresh Mint,
Fresh Lime, Sparkling Water, Brown Sugar,
Sugar Cane Syrup

Version Fruité - Fruity Version

9,50€

Passion, Mangue, Fraise ou Framboise
Passionfruit, Mango, Strawberry or Raspberry

Virgin Mojito (Sans Alcool) - Alcohol Free

7€

Citron, Citron Vert, Menthe, Sucre, Limonade
Lemon, Lime, Mint, Sugar, Lemonade

Le Hendrick's Gin Tonic

9,50€

6cl Gin Hendrick's, Schweppes Tonic,
Tranche de Citron Jaune

6cl Hendrick's Gin, Schweppes Tonic Water,
Slice of Lemon

Le Sex On The Beach

9,50€

6cl Vodka Żubrówka, Jus d'Orange,
Jus de Cranberry, 2cl de Crème de Pêche
6cl Żubrówka Vodka, Orange Juice,
Cranberry Juice, 2cl Peach Cream

Le Spritz

9€

6cl Liqueur d'Orange Amère, Pétillant,
Eau Gazeuse, Tranche d'Orange Fraîche
6cl Orange Bitters, Sparkling Wine,
Sparkling Water, Slice of Fresh Orange

Le Cuba Libre

8,50€

6cl Rhum Blanc Havana Club,
Jus de Citron Jaune, Coca-Cola
6cl Havana Club White Rum,
Lemon Juice, Coca-Cola

LES MULES

10€

Moscou - Vodka Żubrówka

London - Gin Hendrick's

Monkey - Whisky Monkey Shoulder
+ Ginger Beer, Jus de Citron Vert
+ Ginger Beer, Lime Juice



LES COCKTAILS KIDS 0% ALCOOL

NOS COCKTAILS KIDS NE SONT PAS FAITS MAISON
OUR KIDS COCKTAILS ARE NOT HOMEMADE

Simba

33cl

6,50€

Papaye, Mangue, Fruit de la Passion,
Ananas, Jus d'Orange

Papaya, Mango, Passionfruit, Pineapple,
Orange Juice

Vahiana Island

33cl

6,50€

Lait de Coco, Pulpe de Coco,
Crème, Jus d'Ananas

Coconut Milk, Coconut,
Cream, Pineapple Juice

Scarlet Witch

33cl

6,50€

Fraise, Pêche, Crème, Jus d'Ananas

Strawberry, Peach, Cream, Pineapple Juice

Green Lantern

33cl

6,50€

Kiwi, Banane, Jus d'Orange

Kiwi, Banana, Orange Juice

Blue Beetle

33cl

6,50€

Fruit de la Passion, Mangue, Crème,
Jus d'Ananas

Passionfruit, Mango, Cream,
Pineapple Juice



MENU Infants

Jusqu'à 10 ans
Up to 10 years

KIDS' MENU

12 €

Sirop compris
Squash included

Steak Haché Frais, Fricandelle ou Poisson Pané*

Fresh Minced Steak, Fricandelle or Fish Fingers

servi avec | served with

Frites, Pâtes ou Ratatouille

Chips, Pasta or Ratatouille

1 Boule de Glace au choix

1 Scoop of Ice Cream



* Contient du Porc
Contains Pork



Disponible en Demi Pension ou Pension Complète
Available in Half Board or Full Board



ENTRÉES

STARTERS

Carpaccio Napolitain



16 €

Fines Tranches de Bœuf Cru, Copeaux de Parmesan, Croutons, Roquette, Tomates, Pesto, Câprons

Fine Slices of Raw Beef, Parmesan Shavings, Croutons, Rocket, Tomato, Pesto, Capers



Mozzarella Buffala AOP



17 €

Multi Tomates, Croutons, Huile de Basilic

AOP Buffalo Mozzarella, Tomato, Croutons, Basil Oil

Pokebowl

Thon - Tuna

Poulet - Chicken



Végé - Veggie

Riz, Lentilles, Fèves, Avocat, Concombre, Tomates, Mangue, Fruits de Saison

Rice, Lentils, Broad Beans, Avocado, Cucumber, Tomato, Mango, Seasonal Fruits

 +3 €

18 €

 +3 €

18 €



14 €

Tartare de Saumon Thaï

 +3 €

18,50 €

Dés de Saumon Cru, Graines de Sésames, Sauce Soja, Huile de Sésame,

Choux Frisé Frit, Basilic Thaï, Sauce Teriyaki

Raw Salmon Cubes, Sesame Seeds, Soy Sauce, Sesame Oil, Fried Savoy Cabbage,

Thaï Basil, Teriyaki Sauce



* Contient du Porc
Contains Pork



Disponible en Demi Pension ou Pension Complète
Available in Half Board or Full Board



SALADES

SALADS

César *

Multi Salade, Chunks de Poulet, Copeaux de Parmesan, Œuf Mollet, Croutons, Tomates Cerises, Sauce César, Anchois

Lettuce, Breaded Chicken Chunks, Bacon, Parmesan Shavings, Soft Boiled Egg, Croutons, Cherry Tomatoes, Caesar Dressing, Anchovies

 Petite 14,50 €
Grande 17,50 €

Ranc *

Salade Mixte, Caillette, Lardons, Cerneaux de Noix, Pomme Granny, Chèvre Frit, Tomates Cerises, Oignons Frits

Mixed Salad, Caillette, Walnuts, Granny Smith Apple, Fried Goat's Cheese, Cherry Tomatoes, Fried Onions, Bacon bits

 Petite 15 €
Grande 18 €

Gourmande

Salade Multi, Gesiers Confits, Magret de Canard Fumé, Haricots Verts, Croutons, Foie Gras Mi-Cuit, Tomates Cerises

Lettuce, Fried Gizzards, Smoked Duck Breast, Green Beans, Croutons, Foie Gras, Cherry Tomatoes

 Petite 17 €
Grande 20 €

Yelloh

Salade Multi, Avocat, Maïs, Tomates, Queues d'Écrevisses, Crevettes, Saumon Fumé, Sauce Blanche

Lettuce, Avocado, Sweetcorn, Tomato, Crayfish, smoked Salmon, Prawns, White Dressing

 Petite 17 €
Grande 20 €

Normande *

Salade Multi, Camembert chaud, Tomates, Pomme de Terre, Jambon aux Herbes

Lettuce, Baked Camembert, Tomato, Potato, Herbed Ham

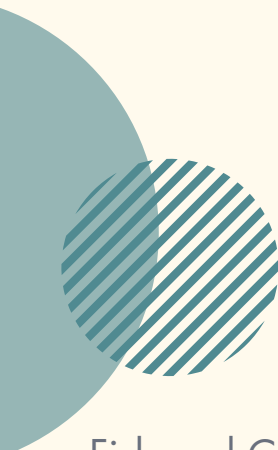
 +3 € 19 €

* Contient du Porc
Contains Pork



Disponible en Demi Pension ou Pension Complète
Available in Half Board or Full Board





POISSONS

FISH

Fish and Chips

Filet de Cabillaud Pané, Sauce Tartare, Frites, Salade
Beaded Cod Fillet, Tartare Sauce, Chips, Salad



17,50 €

Thon Mi-Cuit aux Sésames

Avec Nouilles Sautées et Légumes

Lightly Cooked Sesame Tuna, served with Sauteed Noodles and Vegetables



+5 €

23,50 €

Cabillaud de la Mer

Pavé de Cabillaud, Moules, Soupe de Poissons, Pommes de Terre, Croutons, Pâtes Macaroni, Aioli

Cod steak, Mussels, Fish Soup, Potato, Croutons, Macaroni, Garlic Mayo



+5 €

26 €

PÂTES

PASTA



Ravioles Paysanne *

Chèvre, Lardons, Crème

Goat's Cheese, Bacon Bits, Cream



17,50 €

Pappardelle



Pesto, Pignons de Pin

Pesto, Pinenuts



16 €



Gorgonzola, Cerneaux de Noix

Gorgonzola, Walnuts



18 €

Trois Saumons

Three Salmons



+3 €

21 €

* Contient du Porc
Contains Pork



Disponible en Demi Pension ou Pension Complète
Available in Half Board or Full Board



VIANDES

MEAT

Confit de Canard, Sauce Abricot Rôti

Duck Confit, Roasted Apricot sauce



18,50 €

Burger du Chef

Potato Bun, Smashed Burger, Cheddar Fumé, Oignons Confits, Crispy Bacon, Tomato, Roquette, Cornichons, Sauce Manhattan

Potato Bun, Smashed Burger, Smoked Cheddar, Caramelized Onion, Crispy Bacon, Tomato, Rocket, Gherkins, Manhattan Sauce



19 €

Tartare de bœuf à l'Italienne

Italian-Style Steak Tartare



19 €

Plume de Porc Iberico Mariné *

Marinated Iberian Pork Pluma



+5 €

22 €

Delice d'Agneau Snacké, Pesto Roquette Pistache

Grilled Lamb, Rocket and Pistachio Pesto



+5 €

24 €

Faux Filet Grillé

Sirloin Steak



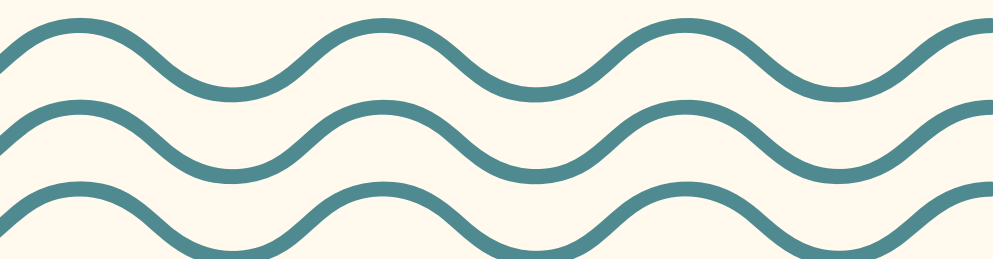
+5 €

26 €

Supplément Sauce

Sauce

1,50 €



PIZZA

BASE TOMATE | TOMATO SAUCE



Margarita

Tomate, Mozzarella, Huile de Basilic

Tomato sauce, Mozzarella, Basil Oil



10,50 €

Royale *

Tomate, Mozzarella, Champignons, Jambon aux Herbes

Tomato Sauce, Mozzarella, Mushrooms, Herbed Ham



13 €

Catalane *

Tomate, Mozzarella, Spinata, Merguez, Oignons, Poivrons, Œuf

Tomato Sauce, Mozzarella, Spinata, Merguez Sausage, Onion, Peppers, Egg



14 €



Cévenole

Tomate, Mozzarella, Chèvre, Cérneaux de Noix, Miel

Tomato Sauce, Mozzarella, Goat's Cheese, Walnuts, Honey



14,50 €



Vivaldi

Tomate, Mozzarella, Marinade d'Aubergines, d'Artichauts, de Courgettes et de Poivrons

Tomato Sauce, Mozzarella, Marinated Aubergines, Artichokes, Courgettes and Peppers



15 €

Ardéchoise *

Tomate, Mozzarella, Caillette, Goudoulet, Pomme de Terre, Chèvre

Tomato Sauce, Mozzarella, Caillette, Goudoulet Cheese, Potato, Goat's Cheese



16 €

* Contient du Porc
Contains Pork



Disponible en Demi Pension ou Pension Complète
Available in Half Board or Full Board



PIZZA

BASE CRÈME | CREAM SAUCE

Carbonara *



14,50 €

Crème, Mozzarella, Guanciale, Oignons, Œuf
Cream, Mozzarella, Bacon bits, Onion, Egg

Ch'ti *



15,50 €

Crème, Mozzarella, Maroilles, Guanciale, Oignons, Pomme de Terre
Cream, Mozzarella, Maroilles Cheese, Bacon Bits, Onion, Potato

Chef



15,50 €

Crème, Mozzarella, Emincé de Poulet, Camembert, Cerneaux de Noix, Miel, Oignons
Cream, Mozzarella, Sliced Chicken, Camembert, Walnuts, Honey, Onion

Bianca *



16 €

Crème, Mozzarella, Artichauts Marinés, Burrata, Mortadelle, Roquette, Pesto
Cream, Mozzarella, Marinated Artichokes, Burrata, Mortadelle Sausage, Rocket, Pesto



Fromagère



16 €

Crème, Mozzarella, Chèvre, Gorgonzola, Goudoulet
Cream, Mozzarella, Goat's Cheese, Gorgonzola Blue Cheese, Goudoulet Cheese

Norvegienne



17 €

Crème, Mozzarella, Ricotta, Saumon, Citron, Huile d'Aneth, Roquette
Cream, Mozzarella, Ricotta, Salmon, Lemon, Dill Oil, Rocket



DESSERTS

DESSERTS



Faisselle  5,50 €

Panna Cotta, Coulis de Mangue 
Pannacotta, Mango Coulis 6,50 €

Mousse au Chocolat 
Chocolate Mousse 7 €

Dessert du Moment 
Dessert of the Moment 7 €

Assiette de Fromage Ardéchois  +3 € 7,50 €
Plate of Cheeses of the Ardeche

Tiramisu  +3 € 8 €
Tiramisu

Café ou Thé Gourmand  +3 € 8 €
Coffee or Tea with a selection of small Desserts

