

EN ATTENDANT

BRUSCHETTA SAUMON FUMÉ MOZZARELLA 17

BRUSCHETTA POULET GRILLÉ MOZZARELLA 16



POUR LES PLUS PETITS 12
NUGGETS DE POULET, FRITES + 1 BOULE DE GLACE

ENTRÉES

ŒUFS **BIO** MIMOSAS 8

ŒUF PARFAIT & SA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS 12

BURRATA CRÉMEUSE & SES LÉGUMES D'HIVER 13

TARTARE DE DAURADE 12

TATAKI DE BOEUF 13

POULPE GRILLÉ À LA MÉDITERRANÉENNE 13

GAMBAS CROUSTILLANTES 13

Formule du Lieu 18

*plat + salade de fruits

Menu déjeuner 17

Entrée du jour
+ plat du jour
ou

Plat du jour
+ dessert du jour

Menu déjeuner gourmand 21

Entrée du jour
+ plat du jour
+ dessert du jour

voir menu du jour

LES PLATS

LA SALADE CHÈVRE 17

*chèvre chaud miel sur toast pain de campagne,
feuilles de chêne, pousses d'épinard, avocat, pommes, noix*

LA SALADE CAMEMBERT 17

*camembert pané, feuilles de chêne, pommes grenailles,
bresaola, pommes, noix, vinaigrette du chef*

*LA SALADE CROUSTILLANTE DU LIEU 17

*poulet croustillant, salade romaine, tomates cerises,
cheddar, sauce curry du chef*

LA PIZZA TARTIFLETTE 18

*crème fraîche, mozzarella, lardons de dinde,
pommes de terre, reblochon*

*LA PIZZA DU LIEU 17

*sauce tomate, mozzarella, burrata crémeuse,
bresaola, roquette*

LE BURGER SAVOYARD 18

*steak de boeuf, bacon de dinde, fromage raclette, reblochon,
salade romaine, cornichons, sauce savoyarde du chef*

*LE BURGER DU LIEU 15

*escalope de poulet, guacamole, cheddar,
salade romaine, cornichons, sauce curry du chef*

TORTIGLIONI À LA TRUFFE 20

*PENNE CHICKEN VERDE 16

POISSON PANÉ DU LIEU 20
& SES FRITES

TATAKI DE THON 24
& SON WOK DE LÉGUMES

ENTRECÔTE DU LIEU 22
& SES POMMES GRENAILLES

MAGRET DE CANARD 26
& SA PURÉE DE CAROTTES

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES 10 - À PARTAGER 19
*Chèvre, Camembert de Normandie,
Comté, Roquefort AOP*

PLATEAU DE FROMAGES 35
pour 4 personnes

SALADE DE FRUITS 8

TARTE TATIN 9

ROCHER 9

COEUR COULANT CHOCOLAT 8

POIRE EN TROMPE L'ŒIL 9

UNE PART DE NUAGE 9

INDÉCENTES PROFITEROLES 9

BRIOCHE PERDUE DU LIEU 9
CARAMEL BEURRE SALÉ OU CHOCOLAT NUTELLA

CAFÉ OU THÉ (+1) GOURMAND 9

Accompagnement supplémentaire 4,5
*frites, pommes grenailles, riz, purée
gratin dauphinois, wok de légumes, salade verte
purée truffée +2*

Supplément 5
burrata, avocat, poulet

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ, NOISETTE 3

CAFÉ FRAPPÉ, CRÈME, DOUBLE 5

KUSMI TEA 5

CHOCOLAT CHAUD, CAPUCCINO, ICED COFFEE LATTE 6

LES EAUX & SODAS

EVIAN, SAN PELLEGRINO 50CL 4

EVIAN, SAN PELLEGRINO, BADOIT 100CL 6

COCA COLA, ZÉRO, PERRIER 33CL 4

LIPTON ICE TEA, ORANGINA, SPRITE 25CL 4

SCHWEPES TONIC, AGRUMES 25CL 4

RED BULL 25CL 6

GRANINI ABRICOT, ANANAS, FRAISE, LITCHI, MULTI-FRUITES,

ORANGE, POMME, TOMATE 25CL 5

MOCKTAILS 9

VIRGIN MOJITO...

FRAISE, PASSION ou MANGUE +1

menthe fraîche, citron vert frais, sucre de canne, eau gazeuse

VIRGIN PORNSTAR +1

maracuja, fruit de la passion, vanille

LE LOTUS

ananas, mangue, litchi, fleur de sureau

L'INNOCENT DU LIEU

framboises, basilic, citron jaune, limonade

CHAMPAGNE

COUPE (12,5CL) 10

PISCINE (15CL) 12



DÉJEUNER

LES BIÈRES

PRESSIONS

BUD 25CL 4 / 50CL 7

HOEGAARDEN BLANCHE 25CL 5 / 50CL 9

LEFFE BLONDE 25CL 5 / 50CL 9

GOOSE MIDWAY IPA 5 / 50CL 10

MONACO, PANACHÉ 25CL 5 / 50CL 8

CORONA BOUTEILLE 33CL 6

VINS AU VERRE (15CL)

ROSÉ

DOMAINE FORTANT « LA MARINIÈRE » - Pays d'Oc IGP 6

CHÂTEAU SAINT MAUR « MAUR & MORE » - Côte de Provence AOP 7

BLANC

DOMAINE LES HAUTS DE LA JOUSSELINIÈRE - Chardonnay IGP 6

DOMAINE FOURNIER « F DE FOURNIER » - Sauvignon VDF 6

DOMAINE CHARLY NICOLLE - Chablis AOC 8

DOMAINE GILLES BLANCHET - Pouilly fumé AOP 8

ROUGE

DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - Pinot Noir VDF 6

DOMAINE LESTOURS CLOCHER - Côtes du Rhône AOP 6

DOMAINE PATRICE LATHUILLIÈRE « PISSE VIEILLE » - Brouilly AOC 7

DOMAINE JENNIFER KING « TERRES ROUGES » - Saint Emilion AOC 7

LES COCKTAILS

LES CLASSIQUES 10

Aperol spritz, gin tonic, Moscow mule, margarita, sex on the beach...

LE MOJITO... 10

FRAISE, PASSION ou MANGUE 12

rum Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

LE SPRITZ DU LIEU 12

St Germain, Prosecco, eau gazeuse

LE PORNSTAR DU LIEU 12

vodka Grey Goose, liqueur de passoa, fruit de la passion, vanille

BAR (4CL)

3CL PASTIS 51, RICARD 5

6CL MARTINI ROUGE, BLANC 6

KIR 7 / KIR ROYAL 12

BIRLOU, BAILEY'S, CALVADOS 8

AMARETTO, GET 27, GET 31, LIMONCELLO 8

ABSINTHE, POIRE, PRUNE, MIRABELLE 10

CARTA ORO 8 / ANEJO CUATRO 10

ERISTOFF 8 / GREY GOOSE 10

BOMBAY SAPPHIRE 8 / HENDRICK'S 10

CAZADORES REPOSADO 10 / PATRON ANEJO 14

JACK DANIEL'S 8 / NIKKA 13

CARDHU 12 ANS 12 / CHIVAS 12

BALVENIE 12 ANS 14 / BALVENIE 16 ANS 18

PYRAT XO 14 / MEZCAL 14

SANTA TERESA 1796 16 / ZACAPA 23 ANS 16

MARTELL 12 / MARTELL VSOP 14

REMY MARTIN 1738 14 / REMY MARTIN XO 25

CLASE AZUL 30 / DON JULIO 1942 30

ENTRÉES

ŒUFS **BIO** MIMOSAS 8

VELOUTÉ DU JOUR 8

ŒUF PARFAIT & SA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS 12

BURRATA CRÉMEUSE & SES LÉGUMES D'HIVER 13

TARTARE DE DAURADE 12

TATAKI DE BOEUF 13

POULPE GRILLÉ À LA MÉDITERRANÉENNE 13

GAMBAS CROUSTILLANTES 13

NOS SALADES

LA CHÈVRE 17

*chèvre chaud miel sur toast pain de campagne,
feuilles de chêne, pousses d'épinard, avocat, pommes, noix*

LA CAMEMBERT 17

*camembert pané, feuilles de chêne, pommes grenailles,
bresaola, pommes, noix, vinaigrette du chef*

LA CROUSTILLANTE DU LIEU 17

*poulet croustillant, salade romaine, tomates cerises,
cheddar, oignons frits, sauce curry du chef*

BURGERS

LE CLASSIQUE 17

*steak de bœuf, oignons confits, cheddar,
salade romaine, cornichons, sauce du chef ou sauce spicy*

LE RUSTIQUE 18

*rostis de pommes de terre, effiloché de bœuf, oeuf à cheval
oignons confits, cheddar, feuilles de chêne, tomates, sauce du chef*

LE SAVOYARD 18

*steak de boeuf, bacon de dinde, fromage raclette, reblochon,
salade romaine, cornichons, sauce savoyarde du chef*

LE BURGER DU LIEU 15

*escalope de poulet panée, guacamole, cheddar,
salade romaine, cornichons, sauce curry du chef*

Supplément 5

burrata, avocat, poulet



EN ATTENDANT

BRUSCHETTA SAUMON FUMÉ MOZZARELLA 17

BRUSCHETTA POULET GRILLÉ MOZZARELLA 16

LE CAMEMBERT RÔTI DU LIEU À PARTAGER 20

MONT D'OR 24

PIZZAS AU FOUR

LA MARGHERITA 12

sauce tomate, mozzarella

LA TARTIFLETTE 18

*crème fraîche, mozzarella, lardons de dinde,
pommes de terre, reblochon*

LA SALMONE 18

*crème fraîche, mozzarella, crème d'Aneth,
saumon fumé, zeste de citron, roquette*

AL TARTUFO 18

*crème fraîche, mozzarella, crème de truffe,
champignons, roquette, copeaux de parmesan*

LA PIZZA DU LIEU 17

*sauce tomate, mozzarella, burrata crémeuse,
bresaola, roquette*

PÂTES & RISOTTO

LINGUINE AUX GAMBAS 18

PENNE CHICKEN VERDE 16

TORTIGLIONI À LA TRUFFE 20

RISOTTO & SON CRÉMEUX DE POIREAUX 20

Accompagnement supplémentaire 4,5

*frites, pommes grenailles, riz, purée
gratin dauphinois, wok de légumes, salade verte
purée truffée +2*

VIANDES

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 20

& SES FRITES

SUPRÊME DE POULET 21

& SON GRATIN DAUPHINOIS

MACRET DE CANARD 26

& SA PURÉE DE CAROTTES

SOURIS D'AGNEAU 26

& SES POMMES GRENAILLES

TIGRE QUI PLEURE 26

& SON GRATIN DAUPHINOIS

ENTRECÔTE DU LIEU 23

& SES POMMES GRENAILLES

CÔTE DE BOEUF TOMAHAWK (1,2KG) 79

& SES 2 GARNITURES AU CHOIX

POISSONS

POISSON PANÉ DU LIEU 20

& SES FRITES

TATAKI DE THON 24

& SON WOK DE LÉGUMES

SÔLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE 46

& SA PURÉE

SAUMON LAQUÉ 24

& SON RIZ

POUR LES PLUS PETITS 12

NUGGETS DE POULET, FRITES + 1 BOULE DE GLACE

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES 10 - À PARTAGER 19

*Chèvre, Camembert de Normandie,
Comté, Roquefort AOP*

PLATEAU DE FROMAGES 35

pour 4 personnes

SALADE DE FRUITS 8

TARTE TATIN 9

ROCHER 9

COEUR COULANT CHOCOLAT 8

POIRE EN TROMPE L'ŒIL 9

UNE PART DE NUAGE 9

INDÉCENTES PROFITEROLES 9

BRIOCHE PERDUE DU LIEU 9

CARAMEL BEURRE SALÉ OU CHOCOLAT NUTELLA

CAFÉ OU THÉ (+1) GOURMAND 9

NOS GLACES

2 BOULES 5 / 3 BOULES 7

*vanille, pistache, chocolat, café,
sorbet citron, sorbet fraise, sorbet mangue*

PISTACHO 9

*glace pistache, glace chocolat, biscuit chocolat,
éclats de pistache, chantilly*

LA GIVRÉE DU LIEU 9

*sorbet mangue, mangue fraîche,
purée de passion, chantilly*

Supplément 1,5

chantilly, coulis

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ, NOISETTE 3

CAFÉ FRAPPÉ, CRÈME, DOUBLE 5

KUSMI TEA 5

CHOCOLAT CHAUD, CAPUCCINO, ICED COFFEE LATTE 6

LES EAUX & SODAS

EVIAN, SAN PELLEGRINO 5OCL 4

EVIAN, SAN PELLEGRINO, BADOIT 10OCL 6

COCA COLA, ZÉRO, PERRIER 33CL 4

LIPTON ICE TEA, ORANGINA, SPRITE 25CL 4

SCHWEPES TONIC, AGRUMES 25CL 4

RED BULL 25CL 6

GRANINI ABRICOT, ANANAS, FRAISE, LITCHI, MULTI-FRUITES,

ORANGE, POMME, TOMATE 25CL 5

MOCKTAILS 9

VIRGIN MOJITO...

FRAISE, PASSION ou MANGUE +1

menthe fraîche, citron vert frais, sucre de canne, eau gazeuse

VIRGIN SEX ON BEACH

ananas, cranberry, pêche

VIRGIN PORNSTAR +1

maracuja, fruit de la passion, vanille

LE LOTUS

ananas, mangue, litchi, fleur de sureau

L'INNOCENT DU LIEU

framboises, basilic, citron jaune, limonade

CHAMPAGNE

COUPE (12,5CL) 10

PISCINE (15CL) 12



DÉJEUNER

LES BIÈRES

PRESSIONS

BUD 25CL 4 / 5OCL 7

HOEGAARDEN BLANCHE 25CL 5 / 5OCL 9

LEFFE BLONDE 25CL 5 / 5OCL 9

GOOSE MIDWAY IPA 5 / 5OCL 10

MONACO, PANACHÉ 25CL 5 / 5OCL 8

CORONA BOUTEILLE 33CL 6

VINS AU VERRE (15CL)

ROSÉ

DOMAINE FORTANT « LA MARINIÈRE » - Pays d'Oc IGP 6

CHÂTEAU SAINT MAUR « MAUR & MORE » - Côte de Provence AOP 7

BLANC

DOMAINE LES HAUTS DE LA JOUSSELINIÈRE - Chardonnay IGP 6

DOMAINE FOURNIER « F DE FOURNIER » - Sauvignon VDF 6

DOMAINE CHARLY NICOLLE - Chablis AOC 8

DOMAINE GILLES BLANCHET - Pouilly fumé AOP 8

ROUGE

DOMAINE ROC DE L'ABBAYE - Pinot Noir VDF 6

DOMAINE LESTOURS CLOCHER - Côtes du Rhône AOP 6

DOMAINE PATRICE LATHUILLIÈRE « PISSE VIEILLE » - Brouilly AOC 7

DOMAINE JENNIFER KING « TERRES ROUGES » - Saint Emilion AOC 7

LES COCKTAILS

LES CLASSIQUES 10

Aperol spritz, gin tonic, Moscow mule, margarita, sex on the beach...

LE COCKTAIL DU JOUR 12

voir avec notre super barman

LE MOJITO... 10

FRAISE, PASSION ou MANGUE 12

rhum Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

LE SPRITZ DU LIEU 12

St Germain, Prosecco, eau gazeuse

LE BONBON 12

vodka Grey Goose, triple sec, vanille, fraise, citron jaune

LE PETIT FILOU 12

gin Bombay Sapphire, Italicus, liqueur d'abricot, citron jaune

LA PINA SUPRA COLADA 12

rhum Carta Oro, ananas, noix de coco, chantilly

LE PORNSTAR DU LIEU 12

vodka Grey Goose, liqueur de passoa, fruit de la passion, vanille

BAR (4CL)

3CL PASTIS 51, RICARD 5

6CL MARTINI ROUGE, BLANC 6

KIR 7 / KIR ROYAL 12

BIRLOU, BAILEY's, CALVADOS 8

AMARETTO, GET 27, GET 31, LIMONCELLO 8

ABSINTHE, POIRE, PRUNE, MIRABELLE 10

CARTA ORO 8 / ANEJO CUATRO 10

ERISTOFF 8 / GREY GOOSE 10

BOMBAY SAPPHIRE 8 / HENDRICK's 10

CAZADORES REPOSADO 10 / PATRON ANEJO 14

JACK DANIEL's 8 / NIKKA 13

CARDHU 12 ANS 12 / CHIVAS 12

BALVENIE 12 ANS 14 / BALVENIE 16 ANS 18

PYRAT XO 14 / MEZCAL 14

SANTA TERESA 1796 16 / ZACAPA 23 ANS 16

MARTELL 12 / MARTELL VSOP 14

REMY MARTIN 1738 14 / REMY MARTIN XO 25

CLASE AZUL 30 / DON JULIO 1942 30