



## Les Boissons

### VINS ROUGES

<b>Domaine de Villemont</b>	
Cuvée Sélection AOVDQS Haut-Poitou 75 cl	21,00 €
Cabernet Franc AOC Haut-Poitou 37,5cl	12,00 €

### VINS BLANCS

<b>Domaine de Villemont</b>	
Sauvignon AOVDQS Haut-Poitou 75 cl	21,00 €
Moelleux Cuvée "Virginie" 50 cl	26,50 €
Sauvignon AOC 37,5cl	12,00 €

### VINS ROSÉS

<b>Domaine De Villemont</b>	
Pétillant rosé Perles de Villemont 75 cl	26,00 €
Haut-Poitou AOC 37,5 cl	12,00 €
<b>La Griffe du Château Pierron</b>	
Buzet 75cl	20,60 €

### EAUX MINÉRALES ET GAZEUSES

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

### JUS DE FRUITS

<b>Jus de pomme Gargouil 1l</b>	7,00 €
---------------------------------	--------

Produit local

LE PARC DE  
*la Belle*

LE KOTA GRILL

PRICES NET IN EUROS

À réserver 5 jours avant votre venue

## Kota Grill ASSORTIMENT DE VIANDES

[environ 300 gr / pers.]

**33€**  
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 depoulet

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

### PRODUITS DE LA MER

[environ 300 gr / pers.]



Fait maison

**35€**  
PAR ADULTE



**17€**  
PAR ENFANT  
-13 ans

## Kota Grill

### VEGETARIENNE



**31€**  
PAR ADULTE

**14€**  
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