



Le restaurant vous accueille dans un cadre chaleureux et lumineux lors de vos événements professionnels ou particuliers (anniversaire, mariage, communion...)



## MENUS RÉCEPTION

Tradition	25€50
Tendance	33€00
Prestige	45€00
Enfant	8€50

Des formules de mise en bouche pour accompagner vos apéritifs

Forfait boisson

Gourmandises

Cocktail dînatoire

Combinez votre repas avec une partie de bowling

Pour tous renseignements, contactez-nous au  
**02 35 97 40 55**

Responsable restauration  
Jocelyne Corderon  
jocelyne.lacdecaniel@gmail.com

Mariage, Communion, Anniversaire, Cousinade...  
**NOUS ORGANISONS VOS REPAS DE A à Z**  
3 salles modulables jusqu'à 300 personnes

## Apéritifs

Kir vin blanc (crème cassis, framboise ou mûre)	3€20
Kir Normand (pommeau, crème de cassis, cidre)	4€50
Kir pétillant du Lac (crème cassis, framboise ou mûre)	4€50
Kir Royal Champagne	8€50
(crème cassis, framboise ou mûre)	
Martini Rosso/Blanc (4cl)	3€50
Porto rouge (4cl)	3€50
Pommeau de Normandie (4cl)	4€00
Américano maison (6cl)	6€50
(Campari, Noilly Prat, Martini rouge)	
Ricard (2cl)	3€00
Muscat	3€50
Suze	3€50

**Whiskys**  
Clan Campbell (4cl) 5€00  
Jameson (4cl) 6€50  
Chivas Regar (4cl) 7€50

**Alcools** 5€00  
Vodka (4cl)  
Rhum blanc (4cl)  
Gin (4cl)  
Téquila (4cl)  
Malibu coco (4cl)

**Suppléments**  
Picon 1€50  
Soda ou Jus de fruits 1€50  
Crème de Cassis, pêche, framboise, mûre 0€50  
Triple XL 1€50  
Sirop ou Rondelle 0€30  
Lait 0€50

**Digestifs**  
Calvados (4cl) 5€00  
Cognac (4cl) 6€50  
Get 27 ou 31 (4cl) 5€00  
Crème (4cl) 5€00  
cassis, pêche, framboise, mûre

## Cocktails avec alcool (20cl) 7€50

**Mojito**  
(Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, perrier, feuilles de menthe)  
**Planteur**  
(Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne)  
**Ti Punch**  
(Rhum blanc, citron vert, sucre de canne)  
**Téquila sunrise**  
(Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine)  
**Pina Colada**  
(Rhum, coco, ananas)

## Cocktails sans alcool (25cl) 5€50

**L'illien**  
(Jus de goyave, jus d'ananas, sirop de fraise)  
**L'Exotique**  
(Jus exotique, jus d'orange, sirop de pêche)  
**Pina Colada**  
(Coco, ananas)

## Boissons Fraîches

<b>Eaux minérales</b>	
Evian (50cl)	3€20
Evian (1L)	4€00
Badoit verte (50cl)	3€50
Badoit verte (1L)	4€50
<b>Sodas</b>	
Pepsi ou Pepsi max (33cl)	3€20
Seven Up (33cl)	3€20
Lipton Ice Tea (25cl)	3€30
Schweppes Tonic ou Agrumes (25cl)	3€20
Schweppes Mojito	3€20
Perrier (33cl)	3€30
Ricqles (25cl)	3€20
Orangina (25cl)	3€30
Oasis Tropical (33cl)	3€30
Sirop à l'eau* (25cl)	2€10
Limonade (25cl)	2€10
Diabolo (25cl)	2€40
Redbull (25cl)	4€50
<b>Les jus de fruits (25cl) Pampryl</b>	3€20
Orange, Pamplemousse, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate	
Evian (33cl)	3€50
<b>*Les sirops</b>	
Menthe, Fraise, Grenadine, Pêche, Citron, Cassis, Violette, Kiwi, Banane, Orgeat, Cerise	

## Boissons Chaudes

Expresso ou Décaféiné	1€50
Expresso ou Décaféiné doppio (double café)	2€50
Expresso Con panna	4€00
Chocolat	3€20
Chocolat Viennois	4€00
Café macaron	4€50
Chocolat macaron	5€00
Thé macaron	5€00
Infusion ou thé	2€60
Irish coffee	7€50

## Bières pression

	25cl	50cl	3L
Le 33	4€00	7€50	42€00
Affligem	3€80	7€20	41€00
Heineken	3€00	5€80	33€00
Aligier	3€60	6€90	38€00

Bière du moment ..... voir ardoise

## Bières bouteille 33cl

<b>PELFORTH</b> (6cl) Bière brune de caractère, à la couleur sombre acajou, aux arômes de miel, de caramel et d'épices.	5€50
<b>La Vieille</b> (6cl) Bière belge de spécialité d'un rouge vif et à fermentation spontanée, avec un goût affirmé de cassis fraîches, la rendant unique et délicate.	6€50
<b>Heineken</b> (6cl) (sans alcool) Une recette 0,0% d'alcool brassée avec la levure « A » unique, spécifique à Heineken et des ingrédients 100% d'origine naturelle pour une bière blonde rafraîchissante aux notes fruitées et au corps moelleux.	5€00
<b>Erdweiss</b> (6cl) Bière de dégustation, à la couleur blanche trouble, aux arômes d'herbes des montagnes et de notes de pommes, offrant un goût équilibré avec une belle pointe d'acidité et une légère amertume.	5€50
<b>WITB</b> (6cl) Des arômes de fruits exotiques, de pamplemousse, de mandarine et de belles notes de rhubarbe sont perceptibles au nez. En bouche, l'amertume houblonnée, sans être massive, s'affiche avec des touches herbives persistantes. C'est légèrement moelleux et très poussé sur les aromatiques.	6€00
<b>HAPKIN</b> (6cl) Bière belge à la robe limpide de belle couleur orangée, elle offre au nez des arômes frais et épicés de levure accompagnés de notes fruitées de houblon.	6€00

# CARTE des BOISSONS

<b>Champagne</b>	12cl	75cl	
AOC Nicolas Feuillatte brut réserve exclusive		53€00	
AOC A. Legrand brut	8€00	44€00	
<b>Vins mousseux</b>	12cl	75cl	
La Demoiselle d'Alsé blanc de blanc brut	4€00	23€00	
<b>Cidre</b>	33cl	37,5cl	75cl
Cidre brut Artisanal Le Père Tranquille	4€50	5€80	9€90



Accompagnements  
Planchette Apéro 6€80

Sauvignon sec + chorizo + cornichons  
+ olives + tomates cerise  
+ dés de fromage + cacahuètes