



CARTE  
VINS & BOISSONS

*Sélection Carnival*



## Vins du Moment

	<i>coupe</i> 12cl	<i>kir royal</i>	75cl
--	-------------------	------------------	------

### CHAMPAGNES

Champagne AOC Champagne Lionel Girard et Fils « Brut Tradition »	8.90€	9.50€	49.00€
---	-------	-------	--------

	<i>verre</i>	25cl	50cl	75cl
--	--------------	------	------	------

### VINS ROSÉS

Côtes de Provence AOC Saint-Tropez « Un Apéro sur Le Port » 2022	4.90€	7.50€	14.00€	19.90€
---	-------	-------	--------	--------

### VINS BLANCS

Pays d'Oc IGP Cellier des Demoiselles « Chardonnay » 2023	4.90€	7.50€	14.00€	19.90€
--	-------	-------	--------	--------

Bourgogne AOC Domaine Fontaine de la Vierge « Bourgogne Aligoté » 2022	6.50€	10.50€	19.50€	29.00€
---	-------	--------	--------	--------

### VINS ROUGES

Côtes du Rhône AOC Cellier des Chartreux « Chapelle Saint-Martin » 2021	4.90€	7.50€	14.00€	19.90€
--	-------	-------	--------	--------

Côte de Bourg AOC Château Robert 2018	4.90€	7.50€	14.00€	19.90€
--	-------	-------	--------	--------



## Vins du BIB • Pays d'Oc IGP

### Au verre

Le verre de vin (rosé, blanc, rouge) ..... 3.90€

### Au pichet

Le pichet 1/4 litre (rosé, blanc, rouge) ..... 5.90€

Le pichet 1/2 litre (rosé, blanc, rouge) ..... 8.90€



K vins Votre Sommelier Privé

Millésimes sujets à variation - Prix nets en euros - Service compris

Cocktail

## COCKTAIL SANS ALCOOL

## COCKTAIL AVEC ALCOOL



### BORA BORA

5.90€

Fruits de la passion,  
ananas, grenadine

Sans rhum  
**MOJITO BLEU**

6.90€

menthe, citron vert,  
sirop curaçao bleu



### CODA LADA

5.90€

Jus d'ananas, du Lait, coco

### VIRGIN MOJITO

5.90€

Rhum sans alcool,  
menthe, citron vert



### COCONUT KISS

6.90€

Jus d'orange, jus d'ananas,  
coco, crème fraîche

### SOLEIL LEVANT

6.90€

Jus d'orange, cranberry,  
citron vert, mangue



Avec rhum

### MOJITO BLEU

7.90€

Rhum, menthe, citron vert,  
sirop curaçao bleu



### MOJITO CUBA

7.90€

Rhum Bacardi,  
citron vert, menthe



### TÉQUILA SUNRISE

7.90€

Téquila, jus d'orange,  
grenadine



### COSMOPOLITAN

8.90€

Vodka, triple sec,  
cranberry, citron vert



### WHISKY SOUR

8.90€

Whisky bourbon,  
jus de citron, sucre



### SEX ON THE BEACH

8.90€

Vodka, ananas,  
liqueur de pêche  
et cranberry



### PINA COLADA

8.90€

Rhum Bacardi,  
lait de coco, ananas



### CAIPIRINHA

7.90€

Cachaça, glace pilée,  
citron vert



### FRENCH 75

8.90€

Gin, citron vert, champagne

# Boissons

## Apéritifs



<b>Sangria</b>	25cl	3.90€
<b>Sangria en Carafe</b>	100cl	12.90€
<b>Martini (Rouge / Blanc)</b>	4cl	3.90€
<b>Gin</b>	4cl	3.90€
<b>Ricard</b>	2cl	4.50€
<b>Malibu</b>	4cl	4.50€
<b>Suze / Porto</b>	4cl	4.50€
<b>Coupe de Champagne</b> Lionel Girard et Fils « Bruit Tradition »	12cl	8.90€
<b>Kir (Bourgogne Aligoté, Crème de Cassis, Mûre, Framboise ou Pêche)</b>	8cl	4.50€
<b>Kir Royal</b> • Lionel Girard et Fils « Bruit Tradition »	12cl	9.50€

## Alcools



<b>Whisky J&amp;B</b>	4cl	5.50€
<b>Whisky Jack Daniel's</b>	4cl	6.50€
<b>Whisky Chivas</b>	4cl	6.50€
<b>Whisky Bourbon</b>	4cl	6.50€
<b>Whisky Japonais Nikka</b>	4cl	7.50€
<b>Rhum Bacardi</b>	4cl	5.50€
<b>Vodka</b>	4cl	5.50€
<b>Téquila</b>	4cl	5.50€

## Spiritueux



<b>Calvados</b>	4cl	5.90€
<b>Cognac Rémy Martin / Armagnac</b>	4cl	6.90€
<b>Get 27</b>	4cl	5.90€
<b>Mei Kwui Lu</b>	4cl	5.90€
<b>Poire William</b>	4cl	5.90€
<b>Irish Coffee</b>	10cl	8.90€

## Bières Pression

	25cl	50cl
Kirin	4.50€	7.90€
Desperados	4.50€	7.90€
Heneiken	4.50€	7.90€
Affligem Rouge	4.50€	7.90€
Panaché	4.50€	6.90€
Monaco	4.50€	6.90€
Picon Bière	5.50€	8.90€



## Soft

Coca Cola / Coca Zéro / Coca Cherry	33cl	3.90€
Perrier	33cl	3.90€
Orangina	25cl	3.90€
Sprite	25cl	3.90€
Schweppes Agrumes	25cl	3.90€
Tropico Tropical	25cl	3.90€
Fuze Tea Pêche	25cl	3.90€
Limonade	25cl	3.90€
Vittel / San Pellegrino	100cl	5.90€
Vittel / San Pellegrino	50cl	3.90€
Jus à La Verse (Orange, Ananas, Pomme, Abricot)	25cl	3.90€
Diabolo (Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron)	25cl	3.90€
Sirop (Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron, Violette)	2cl	1.50€
Supplément Rondelle de Citron		0.50€



## Café & Thé

Thé Vert / Jasmin / Menthe / Noir	3.00€
Café / Décaféiné	2.00€
Café Crème	3.50€
Café Double	3.50€
Cappuccino	3.50€



## CHAMPAGNE

Champagne Lionel Girard & Fils « Brut Tradition »

Champagne Mailly Grand Cru « Brut Réserve »

Champagne Mailly Grand Cru « Rosé de Mailly »

Champagne Roger Guy - 49.00€ / 75cl

## ROSÉ

LOIRE

Rosé d'Anjou - Domaine des Trottières « Champ d'Oiseaux » 2023

PROVENCE

Côtes de Provence - Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez « L'Apéro sur le Port » 2022

Côtes de Provence - Château de Pourcieux 2022

Côtes de Provence - Domaine de Carteyron « Malyse » 2022

RHÔNE

Tavel - Les Vignerons de Tavel « Les Lys » 2022

SANCERRE

Sancerre - Sancerre rosé 25.00€ / 75cl

## BLANC

ALSACE

Alsace - Domaine Pierre et Frédéric Becht Cépages Traditionnels « Riesling » 2022

BORDEAUX

Bordeaux - Maison Sichel « Bel Air » 2022

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté - Domaine Fontaine de la Vierge 2022

Chablis - Domaine de la Motte 2022

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Pays d'Oc - Cellier des Demoiselles « Chardonnay » 2023

LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine - Guilbaud Frères « Grand Or » 2022

## ROUGE

BEAUJOLAIS

Brouilly - Château de Saint Lager 2022

BORDEAUX

Côte de Bourg - Château Robert 2018

Bordeaux Supérieur - Château Sainte-Marie « Vieilles Vignes » 2021

Saint-Émilion Grand Cru - Clos Trimoulet 2019

Saint Julien - 33.00€ / 75cl

BOURGOGNE

Bourgogne - Domaine du Bicheron « Pinot Noir » 2022

LOIRE

Saumur-Champigny - Domaine de la Seigneurie 2022

Chinon - Domaine Couly-Dutheil « La Coulée Automnale » 2019

RHÔNE

Côtes du Rhône - Cellier des Chartreux « Chapelle Saint-Martin » 2022



# Champagnes

## Champagne Lionel Girard & Fils « Brut Tradition »



Depuis les années 1920, quatre générations de viticulteurs se sont succédé. Le domaine est composé de 3,20 hectares de vignes réparties de façon égale sur les communes de La Neuville aux Larris, Fleury la Rivière et Montigny sous Châtillon. Il est certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale) et VDC (Viticulture Durable en Champagne). Le brut tradition vous accompagne lors de tous vos moments festifs.

### DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, par un nez discret composé de fruits jaunes charnus et juteux du verger. Très légèrement miellé. En bouche est ample et généreuse.

 Champagne

 Meunier

 7 - 9°C

 Boire après l'ouverture

49.00€ / 75cl

## Champagne Maily Grand Cru « Brut Réserve »



Le domaine Maily Grand Cru s'étend sur 70 hectares situés exclusivement sur le village Grand Cru de Maily Champagne, au cœur du Parc Naturel de la Montagne de Reims. Expression parfaite de l'apéritif, le Brut Réserve est idéal pour un déjeuner festif ou un dîner d'amoureux.

### DÉGUSTATION

Un œil jaune d'or iridescent. Un nez épanoui et fruité, avec les parfums d'un pain légèrement toasté, agrémenté de beurre frais, les bulles exaltent ce vin élégant et fougueux, amples et profondes.

 Champagne Grand Cru

 Pinot Noir, Chardonnay

 10 - 12°C

 Boire après l'ouverture

68.00€ / 75cl

## Champagne Maily Grand Cru « Rosé de Maily »



Le domaine Maily Grand Cru s'étend sur 70 hectares situés exclusivement sur le village Grand Cru de Maily Champagne, au cœur du Parc Naturel de la Montagne de Reims. Ambassadeur de charme lors des cocktails, c'est un vin de référence à l'heure de l'apéritif.

### DÉGUSTATION

Robe rose lumineuse. Nez de notes de fruits rouges aux senteurs de kirsch et d'agrumes juteux, expressif et profond. La bouche se montre d'une très belle onctuosité.

 Champagne Grand Cru

 Pinot Noir, Chardonnay

 9°C

 Boire après l'ouverture

85.00€ / 75cl



Vins rosés



MAÎTRES VIGNERONS  
DE LA PRESQU'ÎLE  
DE SAINT-TROPEZ

CÔTES DE PROVENCE



### Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez 2022 « L'Apéro sur le Port »

Premier producteur de Côtes de Provence, les maîtres vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez regroupent 10 domaines et châteaux, ainsi que 3 grandes caves avec 900 hectares de vignobles exploités exclusivement par le groupement. Très agréable à l'apéritif, un vin plaisir, frais et fruité, aux notes d'agrumes.

#### DÉGUSTATION

Robe cristalline. Notes de pêche et d'orange confite. Une bouche fraîche, fruitée et résolument gourmande.

-  Côtes de Provence
-  Syrah, Grenache, Cinsault
-  8°C
-  Boire après l'ouverture

19.90€ / 75cl

### Domaine des Trottières « Champ d'Oiseaux » 2023



Fondé en 1890, le Domaine des Trottières, est un des fleurons de l'Anjou et de la Vallée du Layon. Sur un vignoble de 115 hectares, entièrement classé en AOC, il s'exprime dans des vins authentiques d'une grande finesse. Vin gourmand par excellence, rafraîchissant sur tous vos apéritifs.

#### DÉGUSTATION

Robe lumineuse et cristalline. Notes de petits fruits rouges (fraise, groseille), de rose, de bonbon anglais, avec une finale toute en fraîcheur de menthe et de poivre blanc.

-  Rosé d'Anjou
-  Grolleau, Gamay, Pineau d'Aunis
-  6°C
-  Boire après l'ouverture

19.90€ / 75cl

## Château de Pourcieux 2022



Le château est la propriété de la famille d'Espagnet, dont plusieurs membres sont conseillers au Parlement de Provence. Il est toujours le siège d'une exploitation viticole importante, ce qui le classe parmi les plus anciens crus de Provence. Très agréable à l'apéritif, son alliance est merveilleuse avec les cuisines provençale et asiatique.

### DÉGUSTATION

Belle couleur pâle nuance litchi. Nez expressif sur des notes fruitées (pêche, litchi, pomelo) et florales. En bouche, des notes persistantes de fruits laissent une finale toute en fraîcheur.

-  Côtes de Provence
-  Syrah, Grenache, Cinsault..
-  12°C
-  Boire après l'ouverture

26.00€ / 75cl

## Les Vignerons de Tavel « Les Lys » 2022



En 1937, quelques vigneron audacieux ont décidé de s'unir pour fonder la cave des Vignerons de Tavel. Depuis, les vigneron qui se sont succédés n'ont eu de cesse de tendre vers l'excellence. 1er vin Rosé de France, est issu d'un assemblage savant de jus de goutte et jus de presse pour préserver bien sa richesse, structure et puissance.

### DÉGUSTATION

Vin rosé profond et soutenu. Nez d'arômes de fraise et cerise. En bouche, une belle rondeur et finesse, veloutée, épicée, Un vin de gastronomie, fruité, riche et structuré.

-  Tavel
-  Grenache Noir, Cinsault
-  12°C
-  10 min

26.00€ / 75cl

## Domaine de Carteyron « Malysse » 2022



Le domaine de Carteyron situé dans un cirque au pied du village de Gassin, perpétue la tradition des vignobles familiaux de Gassin. Sa célèbre cuvée Malysse, est diffusées par la coopérative de la Presqu'île de Saint-Tropez. Très agréable à l'apéritif, un vin plaisir, frais et fruité, aux notes d'agrumes.

### DÉGUSTATION

La robe est d'un beau rose cristallin. Le nez révèle des arômes gourmands d'agrumes et de fleurs. une belle fraîcheur en bouche avec une finale élégante et fruitée.

-  Côtes de Provence
-  Syrah, Grenache, Rolle
-  10°C
-  Boire après l'ouverture

28.00€ / 75cl

Vins blancs

## Cellier des Demoiselles « Chardonnay » 2023



Le Cellier des Demoiselles fut créé en 1914, juste avant la première Guerre Mondiale. L'origine de ce nom est un hommage aux jeunes femmes du village qui en l'absence de leurs hommes ont su tout mettre en œuvre pour préserver les vins et le terroir. Ce vin blanc 100% Chardonnay de Pays d'Oc est synonyme d'éclat et de fraîcheur, au rapport qualité-prix bluffant.

- Pays d'Oc
- Chardonnay
- 12°C
- Boire après l'ouverture

### DÉGUSTATION

Robe brillante de couleur or clair. Nez de notes de fruit jaune et blanc. En bouche, l'attaque est opulente, le vin s'équilibre sur la rondeur, belle longueur, finale riche.

19.90€ / 75cl

## Domaine Pierre et Frédéric Becht 2022

Cépages Traditionnels « Riesling »



Vignerons de pères en fils, le Domaine Becht est un formidable trait d'union entre 4 générations, une belle aventure familiale au long cours. Un vin élégant et frais qui se garde et se bonifie en bouteille.

- Alsace
- Riesling
- 8°C
- Boire après l'ouverture

### DÉGUSTATION

Vin jaune clair aux reflets légèrement dorés. Arômes de citron confit, d'écorce d'ananas, de fleurs d'amandier. En bouche, vin sec mais avec une structure riche et soyeuse.

26.00€ / 75cl

## Guilbaud Frères « Grand Or » 2022



La Maison Guilbaud Frères a été créée en 1927 par Edouard et Marcel Guilbaud, deux frères passionnés de vin. Leurs vignobles familiaux ainsi que la connaissance intime des terroirs font de la production Guilbaud Frères une réputation de qualité. Ce vin blanc a été récompensé dans le concours des Vins du Val de Loire : médaille d'argent.

- Muscadet Sèvre et Maine
- Melon de Bourgogne
- 10°C
- Boire après l'ouverture

### DÉGUSTATION

Belle couleur dorée avec des reflets vert-argent. Nez fin, minéral et floral. Bouche dynamique et fraîche citronnée, finement épicée avec une belle persistance.

19.90€ / 75cl

## Domaine Fontaine de la Vierge 2022

« Bourgogne Aligoté »



Créé en 1983, le domaine Biot est une exploitation familiale basée à Chitry depuis plusieurs générations dont la philosophie consiste à produire des vins de qualité en maîtrisant et en respectant au maximum le produit végétal que lui donne le terroir. Un vin blanc de la typicité et la fraîcheur du cépage Aligoté.

- Bourgogne Aligoté
- Aligoté
- 10°C
- Boire après l'ouverture

### DÉGUSTATION

Jolie robe jaune brillant nuancé de reflet. Nez aromatique de fleurs blanches et fruitées. Quelques nuances beurrées se trouvent dans une bouche souple et équilibrée.

29.00€ / 75cl

## Maison Sichel « Bel Air » 2022



Depuis la création d'un bureau d'achat à Bordeaux en 1883, Maison Sichel est restée avant tout une affaire familiale. Au cours des 50 dernières années, simple bureau d'achat à ses débuts, puis société de négoce à part entière s'est progressivement impliquée dans la production. Bordeaux blanc contemporain: expressif, aromatique, éclatant et agréable.

- Bordeaux
- Sauvignon
- 10°C
- Boire après l'ouverture

### DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets légèrement vert. Nez expressif aux nuances de pamplemousse, de litchi et de fleurs blanches. La bouche est d'une grande fraîcheur et d'une belle expression aromatique.

23.90€ / 75cl

## Domaine de la Motte « Chablis » 2022



Situé sur la commune de Beine près de Chablis en Bourgogne département de l'Yonne, le Domaine de la Motte est une exploitation viticole familiale de père en fils depuis 1950. Très sec et d'une parfaite finesse, l'appellation Chablis possède une personnalité unique et très reconnaissable.

- Chablis
- Chardonnay
- 10°C
- 10 min

### DÉGUSTATION

Robe assez claire, or pâle ou or vert. Un nez très frais, vif et minéral. Au palais, ses arômes gardent longtemps leur fraîcheur, leur pureté.

35.00€ / 75cl

# Vins rouges



CHARTREUX  
DEPUIS 1929



## Cellier des Chartreux 2022 « Chapelle Saint-Martin »

Situé sur un terroir privilégié entre Languedoc et Provence, le vignoble du Cellier des Chartreux est riche de son histoire et de son climat méridional. Un vin d'appellation Côtes du Rhône est subtil, complexe et typique.

### DÉGUSTATION

Couleur rouge franc. Le nez est complexe, les fruits rouges se mêlent aux notes florales de violette très fraîches. La bouche ronde et légère, laisse une finale aux notes mûres sur des tanins fondus.

 Côtes du Rhône

 Grenache, Syrah

 16°C

 15 min

19.90€ / 75cl

## Château Robert 2018



Le Château Robert est une exploitation familiale depuis 4 générations, située dans la commune de Tauriac, dans la région viticole des Côtes de Bourg, au nord de Bordeaux. Cette région est un site privilégié pour la culture de la vigne. Vin rouge de garde, optimum jusqu'à 10 ans d'âge.

### DÉGUSTATION

Robe rouge foncé et profonde aux reflets noirs. Nez dominé par le merlot : cerise griotte, chocolat. En bouche une attaque structurée évoluant sur une grande ampleur. Une explosion d'arôme de cerise et, de cassis épicé avec une note grillée.

 Côte de Bourg

 Merlot, Cabernet Franc, Malbec

 18°C

 30 min

19.90€ / 75cl

## Domaine de la Seigneurie 2022



Située dans la ville de Saumur, à 900m du Château de Saumur, la Seigneurie a été créée au début des années 70, son vignoble est en certification HVE (Haute Valeur Environnementale). Un vin d'expression typique d'un Saumur Champigny aux notes de fruits rouges et aux tanins souples.

### DÉGUSTATION

Robe rouge intense. Arômes de violette, framboise, fruits rouges. En bouche, fruité, souple, bonne persistance.

Saumur-Champigny

Cabernet Franc

16°C

30 min

23.90€ / 75cl

## Domaine Couly-Dutheil « La Coulée Automnale » 2019



Le Domaine Couly-Dutheil, cette maison familiale depuis quatre générations bénéficie d'une renommée incontestable dans le vignoble du Chinonais, produisant des vins AOC Chinon de grande qualité. Un vin fin et subtil, repose sur la renommée de la qualité de ses trois terroirs privilégiés.

### DÉGUSTATION

Robe rubis. Nez frais et agréable avec une dominante de petits fruits noirs. Une bouche fruitée, ample et mûre, avec des tanins soyeux.

Chinon

Cabernet Franc

16°C

30 min

29.00€ / 75cl

## Château Sainte-Marie « Vieilles Vignes » 2021



Situé au cœur de l'Entre-deux-Mers, le Château Sainte-Marie bénéficie d'une situation géographique optimale. Sa richesse des terroirs offre une sélection digne des plus grands vins. Un vin de la typicité, l'authenticité et l'expression qu'on retrouve dans la diversité du terroir.

### DÉGUSTATION

Belle robe pourpre, intense et vive, aux reflets pourpre. Arômes de fruits rouges, délicatement épicés. Belle structure en bouche, riche et généreuse, puissante qui se fondra avec le temps.

Bordeaux Supérieur

Merlot, Cabernet Sauvignon

18°C

30 min

23.90€ / 75cl

## Domaine du Bicheron « Pinot Noir » 2022



Situé dans le sud de la Bourgogne, le domaine est transmise depuis 1889, cinq générations. Aujourd'hui avec 53 ha de vignes plantées en Chardonnay, Pinot Noir et Aligoté, ce sont environ 100 000 bouteilles qui sont vinifiées sur place chaque année.

### DÉGUSTATION

Vin tannique de robe rouge foncé. Arômes de fruits rouge et une note de poivre en bouche.

Bourgogne

Pinot Noir

16-18°C

30 min

29.00€ / 75cl

## Château de Saint Lager 2022



L'origine du Château de Saint Lager remonte à 1340. Le domaine est composé de 7,5 hectares de vignobles situés sur la face Est du Mont Brouilly. Une des cuvées les plus répandues en Beaujolais, est idéale pour un apéritif.

### DÉGUSTATION

Robe rubis profond teintée de grenat. Au nez, arômes de fruits rouges, de prune, de framboise et de fraise. En bouche, souple et élégant, avec la minéralité typique de Brouilly.

Brouilly

Gamay

16°C

Boire après l'ouverture

26.00€ / 75cl

## Clos Trimoulet 2019



Depuis 6 générations, la famille APPOLOT exploite cette propriété viticole au plein cœur de cette prestigieuse appellation Saint-Émilion. Le Clos Trimoulet est une propriété familiale par excellence. Un vin typé de Saint-Émilion, avec un rapport qualité-prix-plaisir indéniable.

### DÉGUSTATION

Belle robe soutenue, reflets rubis. Le nez est fruité, élégant avec une montée en puissance à l'aération. En bouche, tanins soyeux avec une grande harmonie.

Saint-Émilion Grand Cru

Merlot, Cabernet Franc..

18°C

45 min

35.00€ / 75cl



18 Boulevard d'Alsace Lorraine,  
51350 Cormontreuil  
Tél. 03 26 50 20 26

## BUFFET À VOLONTÉ

MIDI	Adulte	Enfant	Enfant
		(-1M40) (-12ans)	(-1M) (-5ans)
Lundi au Vendredi.....	18.90€	14.00€	5.00€
Samedi.....	26.90€	14.00€	5.00€
Dimanche.....	26.90€	14.00€	5.00€
Jour férié.....	26.90€	14.00€	5.00€

SOIR	Adulte	Enfant	Enfant
		(-1M40) (-12ans)	(-1M) (-5ans)
Lundi au jeudi.....	24.90€	14.00€	5.00€
Vendredi.....	27.90€	14.00€	5.00€
Samedi.....	27.90€	14.00€	5.00€
Dimanche.....	26.90€	14.00€	5.00€
Jour férié.....	26.90€	14.00€	5.00€

( Veille du jour férié soir : 27.90€ )

### Nous vous accueillons tous les jours

#### MIDI: 12h00 - 14h00

Les cuisiniers cessent leur activité  
(Réapprovisionnement du buffet, Naans, Wok, Grillades, Crêpes) à 14h15  
Le buffet est démonté à 14h30

#### SOIR: 19h00 - 22h00

Les cuisiniers cessent leur activité  
(Réapprovisionnement du buffet, Naans, Wok, Grillades, Crêpes, Barbes à papa) à 22h15  
Le buffet est démonté à 22h30

Attention au gaspillage. Afin de maintenir la qualité et le prix du buffet, nous demandons à chacun d'être responsable.  
En cas d'abus, un supplément de 5 euros sera facturé pour chaque assiette non terminée.  
De plus, il est interdit d'emporter la nourriture non consommée.

#### \*Les vins sur la carte contiennent des sulfites.

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

**Si vous avez des allergies à certains ingrédients, dites-le à notre équipe.  
Nous vous indiquerons les aliments à éviter.**

Pour votre santé évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

Paiement accepté: Carte bleue, ticket restaurant, espèces et chèque-vacances.  
Paiement par chèque non accepté. Prix net en euros - Service compris



K vins Votre Sommelier Privé

