



Les vins

Les bio

Côte Du Rhône - Domaine Verquière - 22.00€

Belle robe rubis soutenue, lumineuse et limpide. Nez jeune aux accents de fruits rouges et noirs, viennent aussi des arômes de réglisse et de violettes. Attaque ample, ronde qui affiche des qualités de souplesse et surtout des parfums gourmands. Un vin bien parfumé doté de fraîcheur avec une assez belle construction. Un vin jeune mais assez bien né.

Val De Montferrand - Saint Guilhem Domaine Cavalier Le Desert - 23.50€

Une robe rouge vive, reflets pourpres. Un nez intense sur les fruits rouges frais. Une sensation de fraîcheur en bouche, équilibre, rondeur et souplesse avec beaucoup de minéralité.

Côte De Provence - Les Terrasses Domaine De La Courtade - 27.50€

Une robe lumineuse, un nez vif de fruits exotiques, de lime et de fleurs blanches (roquette), harmonieux et délicat qui dévoile en bouche un vin d'une minéralité et d'une fraîcheur citronnée. La finale saline, légèrement amère est la signature de ce singulier terroir.

Côte Du Roussillon - Château De L'Ou - 27.50€

Vin rond et gras, bien structuré avec une belle persistance aromatique en bouche. Le nez est riche et intense.

Les bourgognes

Pouilly Fuissé - Domaine Michel Chavet & Fils - 39,00€

La ceinture dorée du Pouilly-Fuissé. Jolie formule pour parler d'un vin qui lui ressemble tout en ayant son propre caractère. Caractère authentique, qui n'a pas recours à des fragrances exotiques pour vous embobiner. Non les arômes sont ici minéraux et sincères. Gras en première bouche, légèrement amer plus tard, assez fin et d'une longueur estimable.

Chablis - La Chablisienne - 32,00€

Robe jaune or pâle, vin limpide et brillant. Nez ouvert et mûr présentant les fruits blancs et jaunes avec une note minérale bien présente. A l'aération, la minéralité est encore plus présente. Bonne persistance. Très beau volume en bouche avec la fraîcheur et un fruit net et précis, la maturité est élégante. Finale en longueur.

Mercurey 1er cru - Domaine Meix-Foulot - 49,00€

Ce vin se caractérise par sa concentration et sa puissance. Dans sa jeunesse les arômes sont très vifs et toniques, marqués par de petits fruits sauvages rouges, mûres, myrtilles et framboises. L'attaque en bouche est pure et explosive.

Hautes Côtes De Beaune - Cave Nuiton-beaunoy - 29,00€

Elevage partiel en fût de chêne d'origine français et en cuves inox, sur lie. Robe pourpre aux reflets violines. Au nez, le vin offre une large palette aromatique de petits fruits rouges et noir et révèle également de fines notes toastées. Souple et délicat, la bouche offre des tanins soyeux et une longueur remarquable.

Pour toute personne qui mange au restaurant : entrée du parc en illimitée 10.00€ et 7.00€ après 19h00

Côtes de Gascogne

Tariquet Première Grivres - Domaine Du Tariquet - 26,00€

Le caractère est exotique et gourmand. La bouche est pleine et possède une grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble. Moment de bonheur immédiat, un vrai moelleux laissant place à une finale de raisin frais

La vallée du Rhône

Saint Joseph - Les Pieds Dendès Cave Anthony Paret - 38,00€

Tout en finesse, forme harmonieuse et souple sans trop d'ampleur, de couleur pourpre, au bouquet de fruits rouge et d'épices. Une bouche ronde et tannique lui permet d'accompagner les volailles et les viandes en sauce.

Gigondas - Romane Machotte Pierre Amadiou - 42,00€

Romane Machotte : Confiture vanillée de pruneaux et cassis agréablement structurée par un tanin souple et puissant rejoignent les parfums de thym, de laurier, de romarin pour former un bouquet d'arômes qui s'ouvre et s'épanouit en une longue persistance d'épices et de poivre noir.

Vinsobre - Domaine Montine - 30,00€

Assemblage classique Grenache-Syra, issu d'une cuvaison longue prolongée par un élevage en barrique. Au nez, fruits des bois sont agrémentés de touches vanillées. En bouche, le boisé et les tanins sont encore en devenir, mais le potentiel est là.

Croze Hermitage - Petite Ruche M. Chapoutier - 37,00€

Couleur rouge violacé très intense. Nez de Petits fruits rouges, cassis et framboise. Bouche fraîche et ronde, finale de fruits, tout en finesse.

La Loire

Saint Nicolas De Bourgueil - Domaine Mabileau - 24,00€

La robe est grenat vive et brillante, un bouquet de fruits rouges subtil, une attaque franche, un palais rond et gras aux tanins subtils et au fruité persistant.

Les bordeaux

Médoc - Chateaux Le Monge Domaine Fabre Château Lamthe-cissac - 24,00€

Robe soutenue et profonde pour ce Médoc au nez de fruits rouges accompagnés de notes légèrement épicées. L'attaque est ronde et souple, soutenue par des tanins fondus.

Bordeaux Supérieur - Les Hauts De Cour Montessant Lucien Lurton & Fils - 20,00€

Belle robe de couleur grenat sombre. Nez de fruits rouges mûrs et confits avec des notes vanillées. Bouche dense, charnue avec des tanins très ronds.

Saint Emilion Grand Cru - Château Le Cros Gros Figeac - 36,00€

Vin composé de 85% de Merlot et de 15% de cabernet franc. Présenté dans une robe pourpre très jeune, sombre et profonde, celui-ci libère des notes boisées, brûlées et fumées, ainsi que des arômes fruités sous-jacents.

Pour toute personne qui mange au restaurant : entrée du parc en illimitée 10.00€ et 7.00€ après 19h00

La Provence

Bandol - Les Baumes Moulin De La Roque - 28,00€

Nez fruité, petits fruits rouges avec des notes épicées. Charnu, corsé, élégant, rond, de la matière, ample.

La Savoie

Apremont Exogyra - Domaine Blard & Fils - 19,00€

Cette Cuvée est issue du cépage Jacquère, cépage savoyard né sur les contreforts du massif de Chartreuse. Cette cuvée s'adresse à tous les amateurs de vins secs, aromatiques et digestes.

Chignin Bergeron Marestel - Domaine Ravier Pascal & Benjamin - 31,00€

Vin blanc aux arômes puissants ; Vignes plantées sous le massif de la Savoyarde (Bauges). Vin gras aux arômes puissant de fruits mûrs, d'abricots, de coing, miel et fruits secs.

Roussette de Savoie - Vins Edmond Jacquin & Fils - 27,00€

D'une belle couleur dorée, d'un nez intense aux arômes de mangue, d'abricot, de miel, le Marestel est un vin d'exception. Il doit toute son élégance à l'altesse harmonieuse et persistante en bouche.

Pinot - Château Bergin Vins Edmond Jacquin & Fils - 32,00€

La robe rouge rubis bordée de reflets violacés. Le nez présente une belle complexité sur des notes de cassis, de fruits noirs, notes boisées et vanillées. L'attaque ample est harmonisée par un boisé d'une grande finesse qui apparaît en finale.

Gamay - Passe Velours Ducret Gilbert - 19,00€

Un gamay typique par son nez franc et fruité mêlant cassis et cerise, prélude à un palais tout aussi grimpant et friand, agrémenté d'une bouche épicée. Outre son intensité aromatique, les dégustateurs soulignent son charnu et sa longueur, qui renforcent sa belle personnalité.

Mondeuse Arbin - Avalanche Domaine Trosset Fabien -29,00€

De couleur très soutenue rubis à reflet violet. Au nez fleuri avec des notes fruitées et épicées : violette, églantine, mûre, quatre épices, cacao. En bouche : gourmande, équilibrée et charnue, structurée par des tanins affinés

Gamay Tendance - Vins Edmond Jacquin & Fils - 19,00€

Très belle robe saumon clair. Le nez fruité et floral, exhale des arômes de fruits rouges, des agrumes et des fruits exotiques. Sa bouche se caractérise par l'amplitude et l'équilibre d'une fraîcheur magnifique.

Les pots savoyards

	12Cl	25Cl.	50Cl
Rouge : AOP Côte Du Rhône - Montine	3.00€	5.00€	9.00€
Blanc : IGP Savoie - Jacquère	2.80€	4.50€	8.00€
Rosé : IGP Ardèche - Gris Grenache Cabernet	2.80€	4.50€	8.00€

Pour toute personne qui mange au restaurant : entrée du parc en illimitée **10.00€** et **7.00€** après 19h00

Les entrées

Assiette De Charcuterie - 8.00€	Assortiment de charcuteries.
Tomate Mozzarella Burrata - 8.00€	Mozzarella Burrata crémeuse, tomates fraîches et sauce au pesto.
Salade Bell'italia - 15.50€	Salade verte, mozzarella Burrata crémeuse, copeaux de Parmesan, tomate fraîche, olives et jambon de Savoie.
Salade Chèvre-chaud - 15.50€	Salade verte, toast de chèvre-miel, noix, tomates et jambon de Savoie.
Salade Savoyarde Plat - 14.50€	Salade verte, tomates, œufs, Beaufort de la coopérative de Haute Maurienne, lardons et oignons rouges.
Salade Savoyarde Entrée - 7.50€	
Salade De Volaille Plat - 14.50€	Salade verte, émincé de volaille grillé, tomates, croutons, et copeaux de Parmesan.
Salade De Volaille Entrée - 7.50€	

Les formules enfants

Menu enfant - 9.50€	Nuggets de poulet ou poisson pané ou jambon ou saucisses + frites

	Compote à boire ou glace impulsion

- Menu enfant + entrée illimitée structures seules - midi - 16.00€**
- Menu enfant + entrée illimitée structures et trampolines - midi - 21.00€**
- Menu enfant + entrée illimitée structures et trampolines - soir à partir de 19h00 - 16.00€**

Les formules du jour

(Uniquement le midi, sauf les week-ends et les jours fériés)

Plat du jour	Plat du jour seul - 14.00€
	Entrée + plat du jour ou plat du jour + dessert - 15.50€
	Entrée + plat du jour + dessert - 17.50€

Pour toute personne qui mange au restaurant : entrée du parc en illimitée 10.00€ et 7.00€ après 19h00

Les plats

Assiette complète - 17.50€

Salade verte, charcuteries de montagne, fromage de Haute Maurienne et frites.

Reblochon chaud - 19.00€

Reblochon gratiné au four accompagné de pomme de terre vapeur, de charcuteries et de salade.

Entrecôte Simmental - 21.00€

250 Gr avant cuisson sauce au choix et accompagnement du moment.

Entrecôte Simmental - 25.00€

350 Gr avant cuisson sauce au choix et accompagnement du moment.

Sauce au choix : au Bleu de Bonneval ou à la moutarde ou aux cèpes

Filet de truite Arc-En-Ciel - 19.00€

Sauce aux agrumes, amandes grillées et accompagnement du moment.

Diots de Savoie - 15.00€

Saucisse de Savoie, sauce au vin blanc et accompagnement du moment.

Les burgers

Forest burger - 17.00€

Pain artisanal de la boulangerie, sauce aux cèpes, Beaufort de la coopérative de Haute-Maurienne, rondelles de tomates, oignons rouges, salade verte et steak haché façon bouchère 150 gr, frites et salade.

Cheddar burger - 15.50€

Pain artisanal de la boulangerie, sauce burger maison, cheddar, rondelles de tomates, oignons rouges, salade verte et steak haché façon bouchère 150 gr, frites et salade.

Blu'burger - 16.50€

Pain artisanal de la boulangerie, sauce au Bleu de Bonneval, rondelles de tomates, oignons rouges, jambon de Savoie, salade verte et steak haché façon bouchère 150 gr, frites et salade.

Rebloch'Burger - 16.50€

Pain artisanal de la boulangerie, sauce moutarde, fromage reblochon, rondelles de tomates fraîches, oignons rouges, salade verte et steak haché façon bouchère 150 gr, frites et salade.

Les doubles + 4,50€

Votre burger au choix mais avec DEUX steaks hachés façon bouchère de 150 gr.

Les ravioles

Gratin de ravioles à la crème - 15.00€

Composé d'une farce au comté, au fromage blanc et persil, gratiné au four et accompagné de salade.

Gratin de ravioles enfant - 10.00€

Gratin de ravioles à la crème pour enfant de moins de 10 ans

Gratin de ravioles aux cèpes - 16.50€

Composé d'une farce au comté, au fromage blanc et persil, agrémenté de cèpes, gratiné au four et accompagné de salade.

Gratin de ravioles au chèvre - 17.00€

Composé d'une farce au comté, au fromage blanc et persil, agrémenté de fromage de chèvre, gratiné au four et accompagné de salade.

Pour toute personne qui mange au restaurant : entrée du parc en illimitée 10.00€ et 7.00€ après 19h00

Les pizzas

uniquement le soir à partir de 19h

Base tomate

Pleureuse - 10.50€	Mozzarella, jambon, crème fraîche, lardons, emmental et origan.
Royale - 10.00€	Mozzarella, jambon, champignons, emmental et origan.
Chorizo - 10.00€	Mozzarella, chorizo, anchois, oignons, emmental et origan.
4 fromages - 10.50€	Mozzarella, bleu de Bonneval, chèvre, reblochon, emmental et origan.
Beaufort - 12.00€	Mozzarella, Beaufort, lardons, oignons, emmental et origan.
Pêcheur - 10.00€	Mozzarella, thon, crème fraîche, pesto, emmental et origan.
4 saisons - 12.00€	Mozzarella, artichaut, jambon, tomates fraîches, champignons, emmental et origan.
Végétarienne - 11.00€	Mozzarella, artichaut, olives, champignons, tomates fraîches, emmental et origan.
Margarita - 8.00€	Mozzarella, emmental et origan.
Reine - 9.00€	Mozzarella, jambon, emmental et origan.
Tartiflette - 12.00€	Mozzarella, champignons, pommes de terre, reblochon, oignons, lardons, crème fraîche, emmental et origan.

Base crème

Carbonara - 11.00€	Mozzarella, lardons, oeuf, parmesan, emmental et origan
Chèvre miel - 11.00€	Mozzarella, chèvre, miel, noix, emmental et origan.
Savoyarde - 11.50€	Mozzarella, champignons, jambon de pays et salade après cuisson, emmental et origan.
Bonneval - 12.00€	Mozzarella, bleu de Bonneval, poulet, emmental et origan.

Ingédient supplémentaire - 1.00€

Pour toute personne qui mange au restaurant : entrée du parc en illimitée 10.00€ et 7.00€ après 19h00

Les spécialités savoyardes

Tartiflette - 16.50€	Pomme de terre, reblochon, oignons, lardons et crème fraîche et salade verte.
Tartiflette enfant - 10.00€	Tartiflette pour les enfants de moins de 10 ans.
Croziflette - 17.00€	Crozets artisanaux au Sarrazin, reblochon, oignons, lardons, crème fraîche et salade verte.
Croziflette enfant - 10.00€	Croziflette pour les enfants de moins de 10 ans.
Crozi'raclette - 18.00€	Crozets artisanaux au Sarrazin, raclette, oignons, lardons et crème fraîche et salade verte.
Crozi'beaufort - 19.00€	Crozets artisanaux au Sarrazin, Beaufort de la coopérative de Haute-Maurienne, oignons, lardons et crème fraîche et salade verte.
Fondue savoyarde - 18.00€	Fondue savoyarde traditionnelle aux trois fromages (emmental, beaufort et abondance) accompagnée de salade verte.
Fondue savoyarde aux cèpes - 20.00€	Fondue savoyarde traditionnelle assaisonnée de cèpes et accompagnée de salade verte.
Supplément charcuterie - 3.00€	Assortiment de charcuteries pour une personne
Raclette - 20.00€	Raclette traditionnelle sur rampe chauffante accompagnée de charcuteries, de pomme de terre vapeur et de salade verte.
Raclette enfant - 12.00€	Raclette pour les enfants de moins de 10 ans.

Les Menus

Menu à 21.00€	Tartiflette ou Croziflette Panna cotta fruits rouges ou crème brûlée
Menu à 24.00€	Assiette de charcuterie ou Tomate mozzarella burrata ou Salade de volaille Fish and chips ou Cheddar Burger ou Diots de Savoie Dessert maison ou 2 boules de glace parfum au choix
Menu à 28.00€	Assiette de charcuterie ou salade savoyarde ou salade de chèvre-chaud ou salade bell'italia Entrecôte simmental 250gr ou Gratin de ravioles sauce au choix ou crozi-beaufort Dessert maison ou coupe glacée sans alcool

Pour toute personne qui mange au restaurant : entrée du parc en illimitée 10.00€ et 7.00€ après 19h00

Les crêpes

uniquement l'après-midi

Sucre - 2.50€

Chocolat ou Nutella - 3.50€

Sucre citron - 2.80€

Chocolat blanc - 3.50€

Beurre sucre - 2.80€

Caramel beurre salé - 3.50€

Confiture - 3.00€

(Myrtille, framboise, abricot)

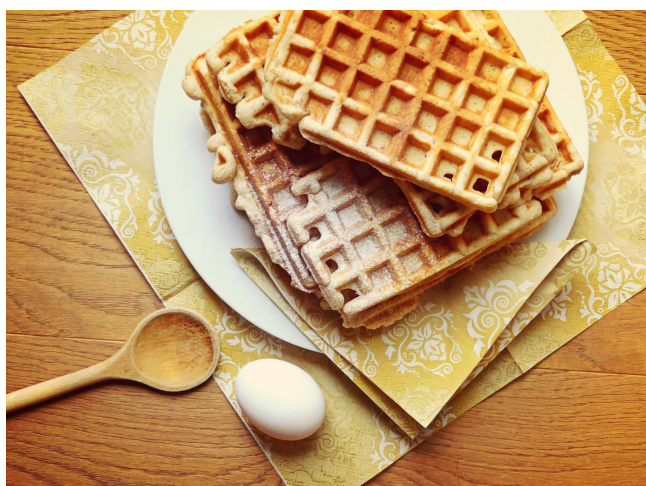
Chocolat coco - 3.80€

Double chocolat - 3.80€

Crème de marron - 3.50€



Supplément crème fouettée - 1.20€



Les gaufres

uniquement l'après-midi

Sucre glace - 3.50€

Crème fouettée – 3.50€

Crème de marron – 4.00€

Nutella – 4.00€

Supplément crème fouettée - 1.20€

Les glaces

demandez la carte

Les boissons fraîches



Les Canettes – 3.00€

Coca cola - Coca cola zéro

Orangina - Schweppes agrume -

Jus de pomme - Jus d'orange - Perrier - Ice tea -

Oasis - Sprite

Les Eaux Plates

Source De Fées 50 cl - 0.50€

Evian 100 cl – 4.00€

Les Eaux Gazeuses

San Pellegrino 50 cl - 3.50€

San Pellegrino 100 cl - 4.50€



Les Jus de Fruits – 3.20€

Ananas – Fraise - Abricot

Supplément sirop ou rondelle – 0.20€

Les smoothies

100% fruits 100% naturel

A l'eau ou au lait - 6.00€

Tropical

Mangue, ananas, citron vert.

Fresh

Fraise, orange, menthe fraîche.

Ultra violet

Fraise, banane, myrtille.

Exotic

Mangue, ananas, fruit de la passion

Coco mango

Mangue, fraise, coco.

Melon pop

Pastèque, melon, framboise,
citron vert



Les boissons chaudes

Expresso - 1.50€

Décaféiné - 1.50€

Expresso lait - 1.70€

Double expresso - 2.90€

Double expresso lait - 3.20€

Thé parfumé – infusion - 2.60€

Chocolat ou café viennois - 4.00€

Chocolat chaud - 3.00€

Green chaud - 4.00€

Choco rhum - 4.00€

Citron chaud - 3.00€



Les bières

A la Pression

Jupiler 5.2%

Demi 25 cl - 3.00€

Demi-Picon 25 cl - 3.60€

Sérieux 50 cl - 5.50€

Bière du Moment

Demi 25 cl - 4.00€

Sérieux 50 cl - 7.00€

Supplément sirop ou rondelle - 0.20€



En Bouteille

Bière de Savoie

Aiguille Blanche 33 cl - 5.50€

Piste Noire 33 cl - 5.50€

Yéti 33 cl - 5.50€

Abominable 33 cl - 5.50€

Etrangère

Chouffe 33 cl - 5.50€

Liefmans Fruitesse 25 cl - 4.50€

Desperados 33 cl - 4.50€

1664 Sans alcool 33 cl - 3.50€



Les alcoolisées

Les Apéritifs

Ricard 2cl - 2.50€

Blanc de Savoie 12cl - 2.80€

Kir vin blanc 12cl - 3.00€

Kir vin rouge 12cl - 3.00€

(Cassis, mure, myrtille, violette ou châtaigne)

Apéritif Savoyard 12cl - 4.50€

(Châtaigne, griotte, myrtille ou framboise)

Martini rouge 4cl - 3.00€

Martin blanc 4cl - 3.00€

Suze 4cl - 3.00€

Porto rouge 4cl - 3.00€

Apéritif du randonneur 12cl - 3.00€



Les Digestifs

Limoncello 4cl - 5.00€

Génépi 4cl - 5.00€

Cognac 4cl - 5.00€

Poire 4cl - 5.00€

Marc de Savoie 4cl - 5.00€

Chartreuse verte 4cl - 6.00€

Get 27 4cl - 5.00€

Get 31 4cl - 6.00€

Vodka 4cl - 4.50€

Clan Campbell 4cl - 5.00€

Jack Daniel's 4cl - 8.00€

Chivas 12 ans 4cl - 8.00€

Lagavulin 4cl - 10.00€

Diplomatico 4cl - 8.50€

Rhum Brun St-James 4cl - 6.00€

Rhum Blanc St-James 4cl - 5.00€

Supplément jus de fruits - 1.00€