

# Côté Sud

## Carte

**Le Melon** Nature 14 €  
avec du Jambon de Parme 19 €

**Des Tomates multicolores**  
de variétés anciennes et une Mozzarella  
di Bufala au Basilic Genovese 17 €

### La Salade Caesar

*Mesclun, Petits croûtons, Parmesan, Noix de Cajou  
et une vinaigrette Caesar*

Nature 14 €  
avec Suprême de Volaille 18 €  
avec de la Ventrèche de Thon 18 €

**Saumon fumé** par nos soins au bois de Hêtre,  
Medley de Beurre et Pain croustillant 28 €

Le fameux **Pâté en croûte**  
de l'Ancienne Auberge marbré de Foie gras 22 €

*Ces plats sont réalisés par nos équipes de 12h à 17h30*

*N'hésitez pas à vous renseigner  
pour connaître nos alternatives*

**Pasta Penne** (*sans Gluten possible*)  
Arrabbiata 20 €  
Pesto 20 €  
Mijoté de Bœuf 24 €

Des **Crevettes « Black-Tiger »**,  
un Cannelloni d'Aubergine  
et Pomme d'Amour, un Aioli au Pesto 28 €

Suprême de **Poulet de Bresse**  
rôti servi froid, Aigrette Thym-Citron,  
Frites Maison 32 €

Le **Poisson vapeur du Jour**  
aux sucs de Crustacés, Bouquet végétal 28 €

## ***Tout au long de la Journée***

### **« La Note Fromagère »**

**Chèvre frais** du Mâconnais 10 €

**Fromage blanc** à la Crème 10 €

**Bresse Bleu** 10 €

### **« Les Desserts au Soleil »**

**Méli – Mélo de Fruits de Saison**,  
Gelée mentholée, Coulis glacé 12 €

La **Pâtisserie** du jour 12 €

**Glaces et Sorbets** Maison 12 €

# Côté Sud

## Boissons

### Sélection de Bières

**CARLSBERG** 33cl 6 €

Bière Blonde Danoise, type pilsner/lager  
Légère, peu alcoolisée, rafraichissante et désaltérante

**HOEGAARDEN** 33cl 6 €

Bière Blanche Belge, fruitée, acidulée aux senteurs  
d'agrumes et de fleurs blanches

**LIEFMANS** "Fruitesse" 33cl 6 €

Bière Rouge Belge, extrêmement fruitée dotée d'une belle  
richesse évoquant la fraise, la framboise ainsi que la myrtille

**ORVAL** 33cl 9 €

Bière de Dégustation Belge, se dévoile sous un caractère  
puissant, onctueux et plaisant grâce à sa palette  
aromatique précise et complexe

### Sélection de Cocktails - Alcool

**MOJITO** 15 €

Rhum Blanc / Menthe / Citron Vert / Sucre Roux

**GIN TONIC** 15 €

Gin Mistral / Tonic / Citron Vert

**MUSCOW MULE** 15 €

Vodka / Citron Vert / Ginger Beer

**APEROL SPRITZ** 15 €

Aperol / Prosecco / Perrier

**CUBA LIBRE** 15 €

Rhum Cubain / Coca Cola / Citron Vert

### Sélection de Cocktails – Sans Alcool

**VIRGIN MOJITO** 10 €

Menthe / Citron Vert / Sucre Roux

**PASSION DES ILES** 10 €

Litchi / Fruits de la Passion / Ginger Ale

**FRAISE INTENSE** 10 €

Fraise / Menthe / Citron Vert / Ginger Beer

**COCKTAIL DE JUS DE FRUITS** selon l'inspiration 10 €

### Sélection de Vins

12 cl 75 cl

#### VINS BLANCS

MACON-VILLAGES « Fleur d'Azenay » 7 € 39 €

BOURGONE BLANC « Château d'Igé » 10 € 50 €

SAINT-AUBIN « La Princée »  
Domaine Hubert Lamy 2017 95 €

#### VINS ROSÉS CÔTES-DE-PROVENCE

« M/G » Maison Gutowski 2019 7 € 48 €

« By Ott » Domaine de Ott 2019 55 €

#### VIN ROUGE

SAINT-JOSEPH « Vieilles Vignes » 8 € 55 €

Domaine de Gouye 2017

### Sélection de Champagnes

Champagne DUVAL-LEROY 20 € 120 €

CHAMPAGNE ROSÉ, BOLLINGER 150 €

Piscine de CHAMPAGNE 25 € (20cl)

*Champagne avec beaucoup de glaçon*

**Prix taxe et service inclus**