



GRILL'BISON

RÉSERVE DES BISONS D'EUROPE

GRILLADES DE POISSON



PLANCHES APÉRITIVES

- 12€

Planche de charcuterie

Planche de fromage

Planche mixte

ENTRÉES - 6€

Salade composée

Assiette de charcuterie

POISSONS- 21.50€

Truite entière

Ecrevisses

Filet de sandre

Accompagnement frites ou aligot

*Nos poissons sont d'origine France et Louisiane

FORMULES ENFANT

- 14,80€

Sirop au choix

--

Filet de truite

Ecrevisses

Filet de sandre

Avec frites ou aligot

--

Petit pot de glace

(vanille/fraise

ou vanille/chocolat)

ou Compote à boire

DESSERTS

Assiette 3 fromages 5.60 €

Bleu, Cantal, St Nectaire

Fromage blanc 5.60 €

Coulis de myrtille, châtaigne ou sucre

Moelleux à la
châtaigne 5.60 €

Tarte aux myrtilles
maison 5.60 €

Crème brulée 5.60 €

Café, thé, choco
gourmand 7.50 €

Myrtille Melba 7.50€

Pour la restauration en terrasse, le service se fait au comptoir, sur plateau

FORMULE COMPLÈTE
(ENTRÉE/PLAT/DESSERT) 25.50€

FORMULE
ENTRÉE/PLAT
PLAT/DESSERT 28.50€



CARTE BOISSONS

RÉSERVE DES BISONS D'EUROPE



BOISSONS FRAÎCHES

Soda (33 cl) : Coca, Ice tea, Orangina, Oasis... **3€**

Limonade (33 cl) 2.50€

Limonade bio (250ml - myrtille ou châtaigne) 4€

Diabolo (33 cl) 3€

Jus de fruits (orange, pomme) 3€

Sirop (33cl) 2€

Eau Sémillante (50 cl) 2€

Eau Sémillante (1,5 L) 3€

Perrier (33 cl) 3€

Quézac (50 cl) 2.50€

Quézac (1.15 L) 3.50€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso 1.70€

Café Noisette 1.80€

Grand café 3.20€

Grand café crème 3.20€

Café Viennois 4.50€

Thé/Infusion 3€

Chocolat chaud 4€

Chocolat Viennois 4.50€

Lait chaud 2.50€

LES APÉRITIFS

Avèze, Martini, Porto, Muscat, Kir 3.50€

Bock pression 2.50€

Bock pression Panaché 2.50€

Demi pression 3.50€

Demi pression Panaché 3.50€

Bière la 48 (blonde, ambrée, brune, blanche) 6€

Bière L'Aubrac (blonde, ambrée, blanche) 6€



LES VINS



Rouge, Rosé, Blanc
(vin IGP du Gard Jonquières)

Verre de vin : 3€

Pichet (25cl) : 5.50€

Pichet (50cl) : 8.50€