

RESTAURANT "LE MARULA"

MENU "MASSAI"

23€90

(Plat, buffet de fromages et desserts à volonté, boisson chaude)

PLAT AU CHOIX

Une salade
ou un poisson
ou une viande
ou un burger au choix.

DESSERT

Buffet de fromages et desserts à volonté

BOISSON CHAUDE

Au choix

MENU "PETIT LION"

(Jusqu'à 10 ans inclus)

13€90

(Plat, buffet de fromages et desserts à volonté, boisson)

PLAT AU CHOIX

Nuggets de poulet x4 
ou Cheeseburger
(possibilité de galette veggie)

BOISSON SOFT (25CL)

Pepsi
Pepsi zero
Jus de pomme
Oasis tropical
Eau plate

DESSERT

Buffet de fromages et desserts à volonté



LES SALADES

Green'Chicken Salade : Salade verte, émincé de poulet, croûtons, tomates, oignons grillés, dés d'emmental, vinaigrette 

Salade exotique : Salade verte, tartare de saumon, tomates, fèves, ananas frais, oignons rouges, vinaigrette maison au kiwi

NOS VIANDES ET POISSONS

Pavé de thon sauce vierge, légumes du soleil

Souris d'agneau, frites et légumes du soleil (supplément 4€)

Lasagnes de bœuf

NOS BURGERS

India : Filet de poulet croustillant, chèvre coulant, sauce curry, tomate, oignon rouge 

Asia : Filet de cabillaud pané, fromage frais à l'ail, sauce soja sucrée, tomate, oignon rouge

Végétarien : Galette de légumes méditerranéens, cheddar, sauce mayonnaise 

Amérique : Steak haché, bacon, cheddar, sauce barbecue, tomate, oignons frits

Cheeseburger : Steak haché, cheddar, sauce mayonnaise



Suggestion végétarienne



Viande certifiée Halal





CARTE DES VINS

VIN ROUGE

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Les Cayolles IGP Pays d'Oc	6 €	9 €	12 €	
Les Javeaux AOP Saint Nicolas de Bourgueil				20 €
Les Jamelles Pinot noir IGP Pays d'Oc				22 €
Vin de Bordeaux supérieur «Panda Roux»				25 €
Château Recogne AOP Bordeaux supérieur				28 €

VIN ROSÉ

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Les Cayolles IGP Pays d'Oc	6 €	9 €	12 €	
Vin de Bordeaux «Panthère Rose»				22 €
Amaryllis AOP Côte de Provence				25 €

VIN BLANC

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
XVIII Saint Luc IGP côte de Gascogne (moelleux)	8 €			28 €
Les Cayolles IGP Pays d'Oc	6 €	9 €	12 €	
Les Jamelles chardonnay IGP Pays d'Oc				20 €
Vin de Bordeaux «Ours Blanc»				22 €
Gueguen AOP Petit Chablis				32 €

CHAMPAGNE ET SPUMANTE

	12 cl	75 cl
Spumante Martini Prosecco DOC	7 €	29 €
Champagne Pommery «Brut Royal»		69 €
Champagne Daniel Gerbaux Brut		50 €

APERITIF (6cl)

Martini Rosso	7,00€	Aperol	7,00€
Martini Bianco	7,00€	Campari	7,00€
Ricard (4cl)	7,00€		

LIQUEUR & DIGESTIF

Amarula cream	8,00€	Malibu	7,00€
Amarula vegan coco	8,00€	Baileys	7,00€
Calvados «la Pommeray»	10,00€	Get 27	7,00€
Hors Age			
Cognac Martel VSOP*	11,00€		

ALCOOLS (4cl)

RHUM

Bacardi carta oro	7,00€
Bacardi Spiced	7,00€
Saint James bio	7,00€
Cachaca Leblon	8,00€

WHISKY

William Lawson	7,00€
Monkey Shoulder	9,00€
Craigelachie 13 Ans	10,00€
Four Roses	8,00€

GIN

Beefeater	7,00€
Bombay Sapphire	7,00€

VODKA

Eristoff	7,00€
Grey Goose	9,00€

TEQUILA

Jose Cuervo especial gold	7,00€
---------------------------	-------



BOISSONS FRAÎCHES

JUS ET SOFT :

Pepsi 33cl	3,60€
Pepsi Zéro 33cl	3,60€
Lipton Ice Tea 25cl	3,60€
Orangina 25cl	3,60€
Schweeps tonic 25cl	3,60€
Oasis tropical 25cl	3,60€
Bondaberg ginger beer 37,5cl	4,20€
Jus Granini 25cl (orange, ananas, mangue, pomme)	3,60€

Jus d'aloë Si Caraïbos 25cl	3,60€
Sirop à l'eau 25cl (fraise, menthe, pêche ou grenadine)	2,00€

EAU :

	50 cl	1L
San Benedetto : plate ou gazeuse	3,00€	4,50€

BIÈRE PRESSION :

	25 cl	50 cl
Lion Safari Beer : Blonde ou IPA	4,50€	7€
Monaco ou Panaché	4,50€	7€