

# Bar Pailote & Snack



## Périodes d'ouverture

	<b>BAR</b>	<b>SNACK</b>
Lundi	11h30-19h30	12h-14h
Mardi	11h30-19h30	12h-14h
Mercredi	11h30-19h30	12h-14h
Jeudi*	Fermé	Fermé
Vendredi*	16h30-19h30	Fermé
Samedi	11h30-19h30	12h-14h
Dimanche	11h30-19h30	12h-14h

Juillet / Août :  
Tous les jours

### BAR

11h30-21h30

### SNACK

12h-14h30 / 19h-21h

\*Vacances de Pâques, Toussaint et jours fériés, ouverture les jeudis & vendredis aux horaires classiques.



Toutes nos écocup's sont consignées

25cl 1€ / 50cl 1.50€

## Boissons fraîches



<b>Eau Cristaline 50 cl</b> .....	<b>1.50€</b>
<b>Limonade 25cl</b> .....	<b>2.50€</b>
<b>Sirop à l'eau 25cl</b> .....	<b>2.50€</b>
Menthe verte, Menthe glaciale, Fraise, Grenadine, Kiwi, Citron, Pêche, Framboise, Orgeat, Violette, Pamplemousse, Cerise	
<b>Diabolo 25cl</b> .....	<b>3.00€</b>
(voir sirops ci-dessus)	
<b>Canette Soda 33cl</b> .....	<b>3.00€</b>
Coca, Coca zéro, Coca cherry, Ice Tea , Orangina, Oasis, Perrier, Schweppes Agrumes ou Tonic	
<b>Jus de Fruits 25cl</b> .....	<b>3.00€</b>
Pomme (Jus des Cabanes), Orange, Ananas ou Abricot	
<b>Red Bull 25cl</b> .....	<b>4.00€</b>
<b>Café frappé</b> .....	<b>4.00€</b>
espresso, glaçons, sirop de vanille, lait	

## Boissons chaudes



<b>Espresso</b> .....	<b>2.00€</b>
<b>Lait chaud</b> .....	<b>2.00€</b>
<b>Café au lait</b> .....	<b>2.50€</b>
<b>Thé ou Infusion</b> .....	<b>3.00€</b>
Thé : noir fruits rouges, noir citron, vert menthe	
Infusion : verveine ou tilleul	
<b>Double espresso</b> .....	<b>3.00€</b>
<b>Cappuccino</b> .....	<b>3.50€</b>
<b>Chocolat chaud</b> .....	<b>3.00€</b>

Supplément chantilly 0.50€  
Supplément sirop vanille 0.50€

# Boissons françaises



## BOISSONS PÉTILLANTES LOCALES

Limonaide artisanale 33cl ..... 5.00€

Limonaide locale bio - Brasserie Kooka 01

Koko kombucha 33cl ..... 5.00€

French drink qui pétille produit par des Aindinois

- Pêche sureau
- Framboise hibiscus
- Citron gingembre

## BOISSONS VÉGÉTALES HENRI MARIE

Infusion de plantes bio, naturelles, pétillantes, sans alcool, faible en calories.

Bourgeon de pin, myrtille ..... 5.00€

Feuille de menthe, verveine, citron vert ..... 5.00€

## Bières



### EN PRESSION

Demi 25cl    Pinte 50cl

Mousse des cabanes ..... 4.00€    7.50€

Spécialement élaborée pour le Domaine de la Dombes, bière artisanale blonde brassée dans l'Ain, avec le miel bio du Domaine.

Demi 25cl    Pinte 50cl

La Bressane selon les saisons ..... 4.50€    8.50€

Panaché ..... 3.50€    6.50€

Monaco ..... 3.50€    6.50€

Supplément picon 1.00€

### EN BOUTEILLE

La Bressane 33cl ..... 5.00€

Blonde "Mousse des cabanes", Blanche, Rousse, IPA, Rosée

Desperados 33cl ..... 5.00€

## Boissons avec Alcool



Ricard 2cl .....	2.80€
Ricard 4cl .....	5.00€
Kir .....	5.00€
crème de mûre, framboise ou cassis et vin blanc	
Kir royal .....	6.00€
crème de mûre, framboise ou cassis et vin pétillant	
Martini 5cl .....	6.00€
Get 27 5cl .....	6.00€
Get 31 5cl .....	6.00€
Ballantine's 4cl .....	6.00€
Vodka Eristoff 4cl .....	6.00€
"Gin des Cabanes" 4cl .....	6.00€
Captain Morgan 4cl .....	6.00€
Baileys 5cl .....	6.00€
Jägerbomb .....	7.00€
Jägermeister (4cl) et redbull	
L'orgasme .....	3.00€
Get 27 (2cl) et Baileys (1cl)	
Rhum arrangé 5cl.....	7.00€

Supplément soda/jus : 1€



## Chartreuse

Le Génépi des PC 4cl .....	6.00€
Chartreuse verte 4cl .....	7.00€
Chartreuse jaune 4cl .....	7.00€
Liqueur d'elixir 4cl .....	9.00€
Liqueur du 9ème centenaire 4cl.....	10.00€
Chartreuse jaune MOF 4cl .....	13.00€
Chartreuse VEP verte 4cl .....	17.00€

# La carte des vins



	Verre (15cl)	Bouteille (75cl)
 <b>Rosé de Gamay – Beaujolais</b> .....	<b>4.00€</b>	<b>15.00€</b>
Une belle surprise qui sublime le Gamay en un rosé équilibré, fin, gourmand et rafraîchissant.		
 <b>Chardonnay – Beaujolais</b> .....	<b>4.00€</b>	<b>15.00€</b>
Un blanc frais, équilibré, avec des notes d'acidité, élégant et facile à boire.		
 <b>Chardonnay Vieilles Vignes – Beaujolais</b> .....	<b>5.00€</b>	<b>19.00€</b>
Chardonnay élevé trois mois en fût, gagnant en structure, rondeur, fraîcheur et complexité.		
 <b>Beaujolais-Villages Rouge</b> .....	<b>4.00€</b>	<b>15.00€</b>
Un Gamay authentique, vinifié selon la tradition beaujolaise, offrant fruité, fraîcheur et terroir.		
 <b>Moulin-à-Vent</b> .....	<b>4.00€</b>	<b>15.00€</b>
Ce Gamay d'exception, star des rouges du Beaujolais, allie puissance, structure, complexité et terroir.		
 <b>Pèt-Pèt – Vin Effervescent Rosé</b> .....	<b>5.00€</b>	<b>15.00€</b>
Un pétillant léger (8°), vinifié en méthode ancestrale, aux fines bulles et légèrement sucré.		
 <b>Crémant de Bourgogne</b> .....	<b>6.00€</b>	<b>19.00€</b>
Ce Crémant de Bourgogne, élaboré avec Pinot Noir et Chardonnay, incarne élégance, tradition et finesse.		

9€

## Cocktails maison



### COCKTAILS CLASSIQUES

#### Cuba Libre

Rhum ambré (4cl), coca (10cl), citron vert

#### Spritz

Prosecco, Aperol, perrier

#### Mojito classique

Rhum blanc (4cl), menthe, citron vert, sucre de canne, perrier

#### Mojito framboise

Rhum blanc (4cl), menthe, citron vert, sucre de canne, perrier  
+ purée de framboise

#### Mojito passion

Rhum blanc (4cl), menthe, citron vert, sucre de canne, perrier  
+ purée de passion



### COCKTAILS SIGNATURES

11€

#### Cocktail du Dombiste

Réalisé uniquement avec des produits locaux

Gin des Cabanes (4cl), Miel des Cabanes, Jus de Pommes des Cabanes

#### Chartreusito

Chartreuse verte (4cl), citron vert, menthe, sucre de canne, perrier

#### Chartreuse Mule

Chartreuse verte (4cl), citron vert, ginger beer

#### Fresh Kombu

"Gin des Cabanes" (4cl), sirop framboise, jus de citron,  
feuilles de menthe, kombucha

# Petites faims



## LES SALÉS

Chips .....	2.00€
Cacahuètes .....	1.50€
Olives .....	3.00€
Comté .....	4.00€

**Terrine maison et ses toasts**  ..... 6.00€

Savoir au choix :

Sangliers : nature, noix, Chartreuse, piment, vin rouge ou bière du Domaine

Daims : nature ou vin rouge

**Rillettes de la Dombes et ses toasts**  ..... 6.00€

Savoir au choix :

Cuisses de grenouille ail & vin blanc du Bugey ou Carpes au citron

**Saucisson** ..... 7.50€

Savoir selon arrivage (nature, poivre, beaufort, noisette)

## Coup de cœur du barman

Composez votre planche à partager à votre guise

## LES SUCRÉS



### GAUFRE :

Gaufre nature .....	3.00€
Gaufre sucrée .....	3.50€
Gaufre garnie .....	4.00€
Confiture fraise, caramel beurre salé, miel ou pâte à tartiner	
<b>Gaufre gourmande</b> .....	4.50€
Pâte à tartiner, chantilly	

### GLACE :

Pot 1 boule .....	2.50€
Pot 2 boules .....	4.50€
Pot 3 boules .....	6.00€
Pirulo .....	2.50€
Glace Nuii .....	4.00€

Supplément chantilly 0.50€

Supplément nappage (pâte à tartiner, caramel beurre salé, fraise) 1.00€

# Snack

## Coin fraîcheur



**Salade Pesto**  ..... 12.00€

Salade verte et ses pâtes au Pesto.

**Salade Cranberry**  ..... 12.00€

Salade verte et graines de cranberries.

**Salade au Poulet** ..... 13.00€

Salade verte, tomate, poulet pané, guacamole, fromage frais et aneth.

**Salade au Saumon** ..... 14.00€

Salade verte, tomate, saumon fumé, guacamole, fromage frais et aneth.

**Bagel Saumon Avocat + frites** ..... 15.00€

Bun's, salade verte, tomate, saumon fumé, guacamole, fromage frais, aneth.

## Offre assiette



**Entrecôte (environ 220g)** ..... 20.00€

Avec frites, salade et sa sauce au bleu maison.

**Steack haché (150g)** ..... 12.00€

Avec frites et salade.

Supplément pot de sauce au bleu maison 1€

**Pavé végétal (120g)**  ..... 12.00€

Avec frites et salade.

## À partager



**Frites** ..... 

Petite	Grande
3.50€	6.00€
Par 5	Par 10
5.00€	9.00€
8.00€	15.00€
1.00€	

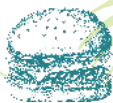
**Nuggets** ..... 5.00€ 9.00€

préparés avec de véritables filets de poulet

**Tenders de poulet** ..... 8.00€ 15.00€

**Pot de sauce au bleu maison** ..... 1.00€

# Burgers



Nos steaks hachés proviennent d'une ferme située à moins de 3 km.

**Le Classique + frites** ..... 13.50€

Bun's, steak haché (150g), salade, tomate, cheddar, sauce cocktail.

**Le Bacon + frites** ..... 14.00€

Bun's, steak haché (150g), salade, tomate, cheddar, bacon, sauce cocktail.

**Le Chicken + frites** ..... 14.00€

Bun's, poulet pané, salade, tomate, cheddar, sauce guacamole.

**Le Bleu + frites** ..... 14.50€

Bun's, steak haché (150g), salade, tomate, bleu, sauce cocktail.

**Le Chèvre miel + frites** ..... 14.50€

Bun's, steak haché (150g), salade, tomate, chèvre, miel, sauce cocktail.

**Le Veggie classique + frites** ..... 14.50€

Bun's, pavé végétal (120g), salade, tomate, fromage végétal, sauce ketchup.

**Le Veggie croustillant + frites** ..... 14.50€

Bun's, pané croustillant végétal (120g), salade, tomate, fromage végétal, sauce ketchup.

**Le Montagnard + frites** ..... 14.50€

Bun's, steak haché (150g), salade, tomate, raclette, bacon, sauce cocktail.

Supplément ingrédient (hors viande) 1€

## Repas enfant (-12 ans)



**Steak haché & frites** ..... 9.00€

**Steak végétal & frites** ..... 9.00€

**Nuggets & frites** ..... 8.50€

# Jeux de plage



## BOUÉES

Animaux petit format .....	3.50€
Ronde avec poignées .....	9.00€
Ananas .....	10.00€
Matelas Mojito .....	10.00€
Bateau .....	12.00€
<b>Bouées animaux</b>	
Flamand rose / Cygne / Paon / Dauphin / Crocodile / Tortue .....	15.00€
Autruche / Canard / Pegase Doré .....	20.00€
Licorne .....	25.00€

## ACCESSOIRES DE PLAGE

Epée bulle .....	3.00€
Lunettes piscine enfant .....	3.00€
Brassards .....	3.50€
Lunettes piscine adulte .....	4.00€
Ballon .....	5.00€
Jouet bateau .....	5.00€
Canon à eau Dino .....	5.00€
Seau .....	7.00€
Pistolet .....	7.50€
Jeu de raquettes .....	8.00€



La plage et l'accès à la piscine lagon sont réservés aux résidents du Domaine.  
Il est interdit de manger dans cet espace.

Horaires : 9h-20h toute la saison