

LA PIROGUE RESTAURATION

Notre chef cuisinier vous reçoit pour tout type de prestations, du petit-déjeuner au dîner, avec bien évidemment le déjeuner et même un goûter, au restaurant **La Pirogue** !

Au cœur de la partie piétonne du parc, à une centaine de mètres du parking et de La Cité Marine, notre restaurant vous accueille toute l'année même en période de fermeture !



32,00 € TTC /personne

MENU COMOE

SERVICE ET CONFECTION À LA DEMANDE

FRUITS DE MER
Combo de crevettes - poêlée de pétoncles au citron

PLATS CUISINÉS
Bœuf confit au caramel d'épices - colombo de poulet - aiguillettes Yassa

LÉGUMES
Haricots rouges - écrasé de pomme de terre - riz créole - tian d'aubergines

BOISSONS
Chardonnay - Bordeaux Château Landereau
Cidre - Jus de fruits & eau de source

DESSERTS
Mini-profiteroles - chouquette - tarte coco - fruits ganache chocolat - caramel - chantilly - coulis de mangue

CAFÉ

26,00 € TTC /personne

SAVEURS DE L'AFRIQUE

PLANTEUR
Poêlon de TIEP BOU DIEN AU RIZ PARFUMÉ
Plats sénégalais à base de poissons et légumes

BROCHETTE DE BŒUF ET CANARD
Ananas & banane flambée

DUO DE DESSERTS
Tarte coco & flan manioc sur coulis d'ananas

CAFÉ
Vin rouge Sud Africain à discrétion + Carafes d'eau
Temps de service à table : environ 2h

24,50 € TTC /adulte
12,90 € TTC /enfant

LES PIROGUES

PUNCH
PIROGUE DES ENTRÉES
Entrée froide : Salade Safari (salade, cœurs de palmier, haricots rouges, pousses de soja, surimi)
& Entrée chaude : Gratin de fruits de mer au coulis de gambas

PIROGUE PRINCIPALE
Fondant de jambonnette de poulet aux 2 sauces & Croustillant de pommes de terre & légumes

PIROGUE DES DESSERTS
Fromage & salade & Cocktail de fruits frais & Craquant aux 3 chocolats

CAFÉ
Vins locaux : blanc (Muscadet) et rouge (Cabernet) à discrétion
Jus d'orange pour les enfants + Carafes d'eau
Temps de service à table : environ 1h30
Le menu enfant est composé des mêmes plats, en quantité inférieure aux adultes

32,00 € TTC /personne

MENU DU CHEF

COCKTAIL APÉRITIF
(sur la terrasse selon la météo)
Punch, kir, soda, jus de fruits, eaux plate et pétillante
Amuse-bouches variés chauds et froids, verrines & tapas

ENTRÉES
Salade tiède de gambas & noix de St-Jacques sur petite salade & effiloché de saumon ou
Assiette Gasconne (cœur de frisée, gésiers de volaille poêlés, brisure de foie gras, magret séché et pain toasté)

GRANITÉ OFFERT

PLATS
Suprême de pintadeau rôti au jus forestier ou
Sandre rôti
ACCOMPAGNEMENT
Petits légumes fondants au beurre.

DESSERTS GOURMANDS

CAFÉ
1 bouteille de Sauvignon pour 6 personnes et
1 bouteille de Côtes du Rhône pour 5 personnes
Temps de service à table : environ 2h30

10,90 € TTC /enfant (3-12 ans)

MENU PETIT AVENTURIER

JUS D'ORANGE
CLUB RILLETES
NUGGETS & FRITES
GLACE DEUX PARFUMS

Menu enfant uniquement

Possibilité de service avec le menu Les Pirogues - si les enfants sont installés tous ensemble à table.

9,90 € TTC /personne

PANIER NOMADE

OFFRE PIQUE-NIQUE

SANDWICH FRAIS TRADITION POULET

SACHET DE CHIPS
SALADE DE FRUITS
BOISSON
Eau ou Jus d'orange Capri Sun

LES COCKTAILS DÉJEUNATOIRES ET DINATOIRES

COCKTAIL JUBBA
5 bouchées salées - 2 bouchées sucrées

COCKTAIL NIL
12 bouchées salées - 3 bouchées sucrées

Compléments et options possibles. Nous consulter.

PAUSE ET CAFÉS

CAFÉ D'ACCUEIL
Café / Thé / Jus d'orange / Carafe d'eau

PAUSE-CAFÉ
Café / Thé / Jus d'orange / Eau minérale / Biscuits

PAUSE-CAFÉ +
Café / Thé / Jus d'orange / Eau minérale / Corbeille mini-viennoiseries

PAUSE GOÛTER
Café / Thé / Jus d'orange / Eau minérale / Corbeille mini-muffins / Beignets

Les coupons restauration self

Nous proposons également des coupons de restauration self, montant au choix ! Chaque membre du groupe pourra se présenter au self du restaurant La Pirogue, avec son coupon, et choisir ce qu'il souhaite. Au besoin, il pourra compléter au-delà du montant du coupon, directement sur place !

LES DINERS ET MENUS FESTIFS

Exemples de menus possibles



49,00 € TTC /personne

MENU NAADAM

APÉRITIF
Apéritif au choix : Kir pétillant ou Punch
4 amuse-bouches

ENTRÉES
Pirogue du Sud-Ouest - Burger de foie gras
verrine de gésiers au vinaigre de framboise - mini-brochette de magret séché & raisin

GRANITÉ CITRON VODKA & SORBET CITRON

PLAT
Tournedos de bœuf au jus truffé
Sur galette de pommes de terre & tian de courgettes & Aumônière croustillante de chaume

DESSERT GOURMAND
Mini-profiteroles au chocolat - mini-verrine aux fruits craquant au chocolat

CAFÉ
1 bouteille de Sauvignon Blanc
et 1 bouteille de Bordeaux Château Landereau pour 5 personnes
Temps de service à table : environ 2h

12,00 € TTC /personne

GOÛTER FESTIF

ATELIER CRÊPES
Chocolat, chantilly, confiture, sucre : 2 par personne

MINI BARBE-À-PAPA

MINI-GAUFRE
Chocolat, chantilly, confiture, sucre : 1 par personne