

Saveurs du Soleil / Futuroscope

Entrées

Escabèche méditerranéenne - marinière de supions et moules d'Espagne safranées - 6,80 €

Charcuteries fines du soleil - petits oignons roses confits et gressins, chiffonnade de jambon Serrano, chorizo Cullar, coppa italienne - 7,10 €

Marinade de boeuf au vinaigre balsamique, petits champignons à l'huile de truffe - 6,90 €

Fleur de thon à la ciboulette et coeur d'artichaut confit, parfumés au jus de citron vert - 7,50 €

Grandes Salades

Crostini de chèvres chauds sur salade folle aux fèves et tomates confites - 7,90 €

Niçoise méditerranéenne - salade mesclun aux poivrons grillés, coeurs d'artichauts, tomates, oeufs dur, pommes de terre, fines tranches de thon mariné, sauce acidulée à l'estragon, câpres et olives noires - 8,30 €

Penne à la caponatta et filets d'anchois - salade de pâtes marinées aux poivrons rouges, vertes, jaunes, aubergines, courgettes, concassée de tomates et câpres, filets d'anchois - 8,10 €

Pâtes Fraîches

Fettuccini au saumon fumé et velouté de poireaux à l'aneth - 10,50 €

Fettuccini à la compotée de tomates douces au basilic, salade roquette et copeaux de parmesan - 9,70 €

Macaroni aux encornets, supions et moules d'Espagne, concassée de tomates au pesto - 10,90 €

Expérience Pizzas

Piquante - tomate, oignons, champignons, chorizo, merguez, mozzarella, crème aux 4 poivres - 10,90 €

Epicée - fromage blanc menthe ciboulette, poivron, courgette, kebab, mozzarella, salade balsamique - 10,30 €

Salée - tomate, oignons, pommes de terre, champignons, tranches de lard, mozzarella - 9,90 €

Fumée - tomate, oignons, saucisse fumée, bacon, mozzarella, salade balsamique, jambon de Bayonne - 10,70 €

Colorée - tomate, oignons, poivron, courgette, aubergine, mozzarella, pesto verde - 9,70 €

Odorante - tomate, roquefort, chèvre, parmesan, mozzarella, romarin frais - 10,10 €

Iodée - tomate, supions, moules, algues nori, champignons, amandes, olives noires, mozzarella, pesto verde - 10,30 €

Créez votre expérience pizza

tomate ou crème - mozzarella et 4 ingrédients au choix :

oignons - poivrons - champignons - courgettes - aubergine - salade - olives noires - émincé de dinde - merguez - lard frais - chorizo - saucisse fumée - jambon de Bayonne - bacon - kebab - moules - amandes - supions - roquefort - chèvre - parmesan - 12,10 €

Tajines

Suprême de poulet au Serrano, mijotée de légumes basquaise - 14,50 €

Gambas à l'anis et pignons de pin, mijotée de pommes Charlotte et bulbe de fenouil - 17,50 €

Tapas

Faites vous plaisir et découvrez notre assortiment de tapas 6,70 €

jambon Serrano - chorizo Cullar - escabeche de moules d'Espagne - piments piquillos farcis au fromage - blancs d'encornets frits - crème d'olives noires

A déguster avec une sangria !

Sangria Manzana : saveurs Manzana Verde et Melocoton

Sangria blanche : au Martini blanc, sucre de canne et fruits frais

20 cl : 1,30 € / 50 cl : 6,30 € / 100 cl : 11,00 €

Planchas

Steak de thon, au fumet de crustacés et coquillages, rubans au pesto verde - 14,50 €

Filet de dorade royale, sur lit d'olives noires, gaspacho de tomates fraîches au cumin, feuilles de lasagnes aux poivrons rôtis - 16,10 €

Magret de canard, marinade au gingembre, galette d'ananas frais et fagotin d'asperges vertes à l'embeurrée de fèves - 14,90 €

Entrecôte (200 g) enrobée d'herbes aromatiques et pommes au four épicées - 15,50 €

Parillade de la mer aux 3 saveurs - 19,50 €

Assiette du boucher - 18,30 €

Formule Saveurs / 20 €

MENU SAVEURS :

Entrée + Plat + Dessert au choix / 25 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Entrées

Marinade de boeuf au vinaigre balsamique **OU** Fleur de thon à la ciboulette et coeur d'artichaut confit **OU** Escabèche méditerranéenne **OU** Notre assortiment de tapas

Plats

Steak de thon, au fumet de crustacés et coquillages, rubans au pesto verde **OU** Magret de canard, marinade au gingembre, galette d'ananas frais et fagotin d'asperges vertes à l'embeurrée de fèves **OU** Entrecôte (200 g) enrobée d'herbes aromatiques et pommes au four épicées

Desserts

Soleil d'ananas cocktail Malibu shaker et son sorbet pamplemousse rose **OU** Croustillant au chocolat et son coup de pinceau cacao poivre de Sichuan **OU** Le café des Saveurs, café expresso, crème brûlée, croustillant chocolat, rocher vanille noisette

Formule du Soleil / 15 €

Plancha ou pizza + dessert et boisson comprise

Plancha au choix : Blancs d'encornets marinés au piments du pays Basque, fettuccini au pesto verde **OU** Lomos de porc aux poivrons doux, pommes rôties aux épices

OU

Pizza au choix : Salée - Epicée - Fumée - Colorée - Odorante

Dessert

Délice d'agrumes - sorbet pamplemousse rose, salade d'agrumes, macaron fruité **OU** Crème brûlée au miel et noisettes torréfiées

Boisson au choix : Coca-Cola, Cola-Cola Light, Fanta Orange, Fanta Citron Frappé, Sprite, Nestea, Vittel (50 cl), Bière pression 1664 (25 cl) - Vin du Haut-Poitou VQDS rouge ou rosé (25 cl)

Formule des petits gourmands / 9,50 €

Fromages

Crottin de chèvre mariné à l'huile d'origan, cascade de fruits secs - 4,90 €

Desserts et Compositions Glacées

Café des Saveurs - café expresso, crème brûlée, croustillant chocolat, rocher vanille noisette - 6,50 €

Déclinaison de crème brûlée au miel et noisettes torréfiées - 5,50 €

Croustillant chocolat et son coup de pinceau cacao poivre de Sichuan - 6,50 €

Tarte moelleuse au coco, minestrone de mangue - 6,00 €

Soleil d'ananas cocktail Malibu shaker et son sorbet pamplemousse rose - 6,50 €

Caramel beurre salé - glace beurre salé, cannelé de Bordeaux, bonbons caramel, sauce caramel - 6,00 €

2 chocolats - glaces chocolat noir et blanc, croquants de nougat, croustillant chocolat, crème fouettée vanillée, sauce cacao, éclats de pistache - 6,20 €

Saveurs des îles - glace vanille intense, bouchons au rhum, crème fouettée vanillée, pétales de banane et coco - 6,40 €

Cappuccino - glace café pur Arabica, café expresso ristretto, crème fouettée vanillée, grains de café, spéculoos - 5,50 €

Coupe 2 boules au choix - 3,90 €

Vins

Blanc : VQDS Haut-Poitou «Château de Brizay» cépage Sauvignon - 75 cl : 14 € / 37,5 cl : 9 €

Rosé : VQDS Haut-Poitou cépages Cabernet-Sauvignon - 75 cl : 13 € / 37,5 cl : 7,50 €

Rouge : VQDS Haut-Poitou «Château Lafuye» cépage Cabernet - 75 cl : 15 € / verre 15 cl : 3,50 €

Champagne :

AOC Champagne Devaux «Grande Réserve» - 75 cl : 40 €

Rafrâchissements

Bières

Pression

1664, bière blonde premium - 25 cl : 3,20 € / 40 cl : 4,30 € / 50 cl : 4,60 €

Grimbergen, bière blonde d'abbaye belge - 25 cl : 3,40 € / 40 cl : 4,50 € / 50 cl : 4,80 €

Bouteilles

1664 blanc, bière blanche, fraîche et fruitée - 33 cl : 4 €

Carlsberg, bière blonde internationale - 33 cl : 4 €

San Miguel, bière blonde espagnole - 33 cl : 4 €

Grimbergen, bière blonde d'abbaye belge - 33 cl : 4 €

Boissons Fraîches

Coca-Cola - 50 cl : 3,60 €

Coca-Cola zéro - 50 cl : 3,60 €

Coca-Cola light - 50 cl : 3,60 €

Fanta Still orange - 50 cl : 3,60 €

Nestea pêche blanche - 50 cl : 3,60 €

Jus de fruits

Minute Maid Orange - Ananas - Pomme - Tomate - Pamplemousse - ACE - 20 cl : 3,30 €

Eaux Minérales

Vittel - 50 cl : 3,20 € / 100 cl : 3,40 €

San Pellegrino - 50 cl : 3,20 € / 100 cl : 3,40 €

Eau de Perrier - 50 cl : 3,20 € / 100 cl : 3,40 €

Perrier - 33 cl : 2,90 €