



NOS FORMULES BUFFET / WOK À VOLONTÉ

+ ENTRÉES FROIDES / CHAUDES

+ WOK

+ PLATS CHAUDS

+ SUSHIS

+ PLANCHA (uniquement le soir)

+ DESSERTS

Buffet Midi semaine 16,90€

Buffet Midi week-end 17,90€
(samedi, dimanche et jour férié)

Buffet Soir 24,90€
(tous les soirs de la semaine)

Buffet Midi Enfant 10,90€
(enfant -10 ans)

Buffet Soir Enfant 11,90€
(enfant -10 ans)

GRATUIT pour les moins de trois ans

Pour l'application des tarifs gratuits ou réduits "enfant", il pourra vous être demandé en caisse de justifier l'âge de l'enfant.

La direction se réserve le droit d'appliquer le tarif "menu enfant -10ans" ou "menu adulte" en cas de contestation et d'impossibilité de justifier l'âge de l'enfant par le client.

ATTENTION

Merci de **RESPECTER** la nourriture & notre travail

Tout gaspillage abusif vous sera facturé*

Prix net service compris.

* 7,50€/assiette

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

APÉRITIFS ALCOOLISÉS

Cocktail maison 10cl 4,00€
(Litchi, saké, arboise)

Pastis ou ricard 2cl 4,00€

Kir 8cl 4,00€

Whisky 4cl 5,00€

Whisky 4cl + soda 5,50€

Vins cuits 6cl 4,00€

(Muscat, porto, martini, suze, etc...)

BIERES

Bière pression (La Com) .. 25cl 3,70€

Bière pression (La Com) .. 50cl 6,70€

Tsingtao Bière chinoise 33cl .. 4,50€

Bière Thaï 33cl 4,50€

Supplément sirop 0,50€

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné 2,00€

Café noisette 2,00€

Double café 3,00€

Thés / infusions 3,00€
(Jasmin, menthe, verveine, tilleul)

BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola / cherry / zero 33cl 3,80€

Fanta orange 33cl 3,80€

Fuzetea 20cl 3,80€

Sprite 33cl 3,80€

Diabolo 25cl 3,80€

Jus de fruits 25cl 3,80€
(Orange, ananas, lychee, mangue)

Sirop à l'eau 2,80€
(Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron)

Eau micro filtrée Ô Panda

Plate 75cl 2,50€

Gazeuse 75cl 3,50€

Oasis Tropical 33 cl 3,80€

DIGESTIFS

Saké 2cl 2,50€

Get 27 4cl 5,00€

Bailey's 4cl 6,00€

Cognac 4cl 6,00€

Poire 4cl 6,00€

Vodka 4cl 6,00€

COCKTAILS SANS ALCOOL 6,50€



PINA COCO

Délice exotique au jus d'ananas, crème et saveur noix de coco



IPANEMA

Fraîche émulsion de jus d'ananas aux saveurs de framboise, fraise et cassis



OCEAN BLUE

Subtil mélange au jus d'ananas aux saveurs de mangue, noix de coco, gingembre, citron et orange



VIRGIN MOJITO

Eau pétillante, citron vert pressé, menthe fraîche et sucre



SWEETY

Jus d'orange aux saveurs de poire, fleur de sureau et une touche de jasmin



PURPLE

Délicieux mélange pétillant aux saveurs de mûre, violette, fraise, framboise et une touche de citron

COCKTAILS AVEC ALCOOL 7,50€



PINA COLADA

Rhum, jus d'ananas, crème, saveur noix de coco



MOJITO

Rhum, citron vert pressé, menthe fraîche, eau pétillante, sucre



ZOMBIE

Rhum, mangue, fruit de la passion, abricot et jus d'ananas



PITCHICHI

Vodka, pêche blanche, litchi, jus d'ananas et touche de citron yuzu



SEX ON THE BEACH

Vodka, mangue, fruit de la passion et pêche avec une touche de jus d'orange et jus d'ananas



SWIMMING POOL

Rhum, Vodka, jus d'ananas, crème, saveurs noix de coco et curaçao

NOS VINS

PICHET (vin de table) Rouge, Rosé, Blanc

Ormarine Blanc – IGP Pays d'Oc

Le verre 2,80€ 1/4 L 4,50€

1/2 L 6,50€ Le litre 10,50€

LES ROUGES

Arjolle Vins Rouge - IGP Pays d'Oc 2023

75cl 15,50€

Cépages : Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon

Rouge gourmand et facile à boire, marqué par des arômes de fruits rouges mûrs.

Liquière Amandiers Rouge - AOP Faugères 2022

50cl 13,50€ 75cl 16,50€

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan

Rouge intense et épicé, aux arômes de garrigue et de fruits noirs mûrs.

Jon Tradition Rouge - AOP Pic Saint Loup 2023

75cl 19,00€

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Rouge puissant et structuré, aux notes de fruits noirs et d'épices douces.

LES ROSÉS

Arjolle Vins Rosé - IGP Pays d'Oc 2023

75cl 15,50€

Cépages : Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon

Rosé fruité et équilibré, aux notes de fraise et de framboise, idéal à l'apéritif.

Liquière Amandiers Rouge - AOP Faugères 2022

50cl 13,50€ 75cl 16,50€

Cépages : Cinsault, Syrah, Grenache

Rosé fin et élégant, avec une belle fraîcheur et une touche florale.

Jon Rosé - AOP Pic Saint Loup 2024

75cl 19,00€

Cépages : Cinsault, Syrah, Grenache

Rosé fin et élégant, avec une belle fraîcheur et une touche florale.

LES BLANCS

Arjolle Vins Blanc - IGP Pays d'Oc 2023

75cl 15,50€

Cépages: Sauvignon Blanc, Viognier

Vin expressif, aux arômes de fruits exotiques et de fleurs blanches, avec une belle vivacité.

Combe Saint Paul Chardonnay - IGP Pays d'Oc 2024

75cl 16,50€

Cépages : Chardonnay

Chardonnay frais et élégant, aux notes de fleurs blanches et de fruits exotiques.

Combe Saint Paul Viognier - IGP Pays d'Oc 2024

75cl 17,50€

Cépages : Viognier

Viognier riche et expressif, marqué par des arômes d'abricot et de pêche.

Haton Classique Brut – Champagne

75cl 55,00€

Cépages : Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Champagne équilibré et raffiné, avec des bulles fines et des notes de brioche et d'agrumes.

PAIEMENTS ACCEPTÉS :

CARTE BLEUE, ESPÈCE, CHÈQUE VACANCE, TITRE RESTAURANT

CHÈQUES NON ACCEPTÉS

Il est formellement interdit d'emporter les produits OPANDA à l'extérieur de l'établissement. Tout client qui emporte ou dissimule ces produits fera l'objet d'une plainte auprès des autorités judiciaires.

L'établissement est équipé d'un système de vidéo-surveillance.