

Le Domaine de la
Tour de Rochefort

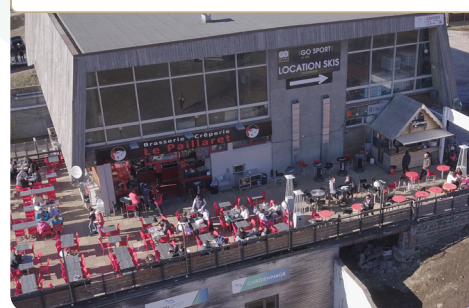
est un lieu d'exception pour tous vos évènements.

Privatisation pour les groupes
Mariages • Séminaires • BDE



LE PAILLARET

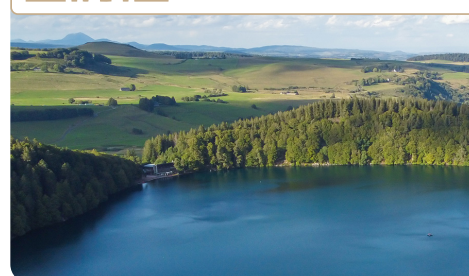
Bar & restaurant situé au pied
des pistes à Super-Besse



Domaine de la
Tour de Rochefort
Votre lieu de réception d'exception
Mariages • Séminaires • BDE



**Restaurant
DU LAC
PAVIN**
Bar & restaurant
au bord du lac Pavin



Auberge des Pèlerins

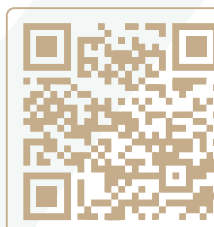
Restaurant du terroir à Vassivière



H HACIENDA

DE JUIN À SEPTEMBRE : 12h - 23h

Fermé tous les samedis ou sur privatisation
Restauration en continu de 12h à 21h



LA CARTE

plats & boissons

Accès
au **site**

7€

Accès
transat

6€

Accès
siège

3€

Lit
2 pers.

40€

Accès gratuit : après 18h
Pour les **enfants de moins de 6 ans**
et aux **clients** du restaurant.

Les interdictions

- Sauter, courir autour de la piscine
- Plonger et faire des bombes
- Pique-nique et boissons extérieurs
- Mineurs sauf accompagnés des parents
- Consommation de stupéfiants

Les obligations

- Douche avant baignade
- Maillot de bain ou short de bain
- Consommation de boissons
- Baignade non surveillée

Attention

- Baignade non surveillée
- Établissement sous vidéosurveillance et alarme

Merci de respecter le site, le personnel et les autres clients. La direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de dégradation sur tout le domaine et le parking. La direction se réserve le droit d'entrée de l'établissement privé.



Tapas Finger Food

NOS TAPAS

Tapas Finger Food	26,90€
Croquetas de jambon ibérique, beignets de crevettes, brie pané, wings, sticks mozza', tenders de poulet, chips de tortillas	
La Méditerranéenne	12,00€
Jambon espagnol, tartare de tomates, focaccia	
Planche de charcuterie & fromages	24,90€
Bol de frites	8,00€

NOS PINSAS

La jambon fromage base tomate	14,50€
La trois fromages fromages d'Auvergne	14,50€
La poulet base crème moutarde, poulet, oignons, fromage	14,50€
La légume base tomate, courgettes, poivrons, aubergines	14,50€



Pinsas

FORMULE DU JOUR

Le midi tous les jours de la semaine

Entrée du jour 4,00€
Plat 13,50€
Dessert du jour 4,00€
Entrée + plat ou Plat + dessert 15€
Entrée + plat + dessert 17,50€

SUGGESTIONS

Voir ardoise

NOS PLATS

	Petit	Grand
Poke Bowl du moment		14,90€
Salade Hacienda salade verte, tomates, foie gras poêlé, terrine de foie gras, fruits	12,90€	16,90€
Salade façon César poulet, œuf poché, tomates, olives, oignons crispy, parmesan, sauce cesar	12,90€	16,90€
Salade de chèvre chaud salade, tomates, toasts de chèvre, magret, noisettes	12,90€	16,90€
Tomates cerises à la truffe salade, tomates cerises pesto à la truffe, mozzarella à la truffes	12,90€	16,90€
Carpaccio de bœuf frites, salade		17,90€
Tartare de bœuf & frites		18,90€
Poisson du moment		19,90€
Fish & Chips		15,90€
Truffade jambon cru & salade		19,90€
Filet de bœuf 180g frites ou légumes		26,90€
Burger St. Nectaire steak haché 150g St. Nectaire, tomates, oignons crispy, salade, frites		19,90€
Chicken burger ou Cheese burger steak haché 150g ou tenders de poulet, cheddar, tomate, oignons crispy, salade, frites		16,90€
Supplément sauce au bleu, poivre ou morilles		2,00€

DESSERTS

Assiette de fromages	6,90€
Coupe de fraises fraîches sorbet basilic	7,50€
Coupe Colonel	7,50€
Coupe Don Papa	8,50€
Mystère glacé	5,90€
Brioche perdue glace, coulis caramel	5,90€
Cœur coulant chocolat	5,90€
Tiramisu	5,90€
Glace Grom glace artisanale italienne	5,00€
Café ou Thé gourmand les 5 mignardises du chef	8,90€
Planche de fruits frais	Petit 12,00€ Grand 22,90€

MENU ENFANT

Steak-haché, frites ou tenders poulet, frites et glace Haribo 12,90€

COCKTAILS

Cocktail Mojito, Moscow Mule, Bombay 25cl	7,50€
Tonic Hibiscus, Cuba Libre	
Spritz Classique ou Sureau 25cl	7,50€
Ricard tomate, moresque, perroquet 2cl	3,00€

LES BIÈRES

Paulaner blonde	demi 3,60€	pinte 7€	1L 12€
Chouffe	demi 5€	pinte 9€	
Chouffe blanche	demi 5€	pinte 9€	
Desperados bouteille	33cl 6€	seau de 6 : 32€	
Mont-Blanc bouteille	33cl 6€		
La Bleue, La Verte, La Violette, IPA			

APÉRITIFS

VODKA	4cl	75cl	175cl
Wyborowa	6€	80€	
Absolut	8€	100€	
Belvédère	10€	120€	250€
WHISKY			
Clan Campbell	6€	80€	
Jack Daniel's	8€	100€	
Jameson	10€	120€	

TEQUILA		
San José	6€	80€
José Cuervo Gold	10€	100€
RHUMS		
Captain Morgan	6€	80€
Bacardi Carta Oro	8€	100€
Don Papa	10€	120€

CHAMPAGNES

Mercier	12cl 6€	75cl 50€
Moët & Chandon		80€
Dom Perignon		250€

DIGESTIFS

Get 27 / Get Citron	4cl 6€	70cl 80€
Jäger	8€	100€
	1 canette Redbull	6 canettes Redbull
Cognac Hennessy	8€	120€
Poire, Bailey's, Verveine	6€	100€

LES SOFTS

Sirop grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, cerise, violette	2,80€
Diabolo	3,50€
Coca-Cola Zéro, Cherry, Oasis, Fuzetea, Sweppes	3,60€
Tonic, Fanta orange citron, Perrier, Pop Pago 33cl	
Pago 33cl ACE, fraise, ananas, pomme	3,80€
Tonic Hibiscus	4,00€
Reb Bull 25cl	5,00€
Cristaline 50cl	2,50€
Volvic 75cl	6,00€
Badoit 75cl	6,50€

VINS & CHAMPAGNES

BLANC	12cl	75cl	1.5cl	3L
Domaine Tariquet	5€	25€		
Premières Grives AOP				
Côtes de Gascogne				
Maison Ropiteau	6€	28€		
Des Plumes Nobles				
AOC Chardonnay				
ROSÉ				
Gris Blanc	5€	25€	45€	80€
Pays d'OC IGP				
Rosé Anaïs	5€	25€		
AOC Côte de Provence				
Minuty		28€		
AOP Prestige Rosé				
ROUGE LANGUEDOC				
Mas de Jon		29€		
AOP Pic St-Loup				
Cigalus		45€		
AOP Pic St-Loup				
BOURGOGNE				
Maison Ropiteau	5€	24€		
AOC Nobles Pinot Noir				
Maison Ropiteau		49€		
AOC Hautes Côtes de Nuit				
Domaine Maire & Fils		35€		
AOC Arbois Pinot Noir				
BORDEAUX				
Château Ferrière		70€		
AOP Margaux				
Château Moulin des Graves		28€		
AOP St-Émilion				
VALLÉE DU RHÔNE				
Famille Perrin	5€	24€		
AOC Côtes-du-Rhône				
Famille Perrin		40€		
AOC Gigondas				
LOIRE				
Domaine de la Butte		35€		
AOP Bourgeuil Les Côteaux du Levant				
Domaine du Valbrun		28€		
Saumur Champigny				

BOISSONS CHAUDES

Café	1,80€
Café noisette	2,00€
Café ou chocolat viennois	5,00€
Café frappé	5,00€
Double café	3,50€
Thé	3,20€