

RESTAURANT BIONZ
carte

BIONZ
NATURELLEMENT GOURMAND



Vous cherchez un **lieu** pour votre évènement ?

Notre équipe vous accompagne dans l'organisation de vos **événements privés et professionnels** : séminaire, réunion d'équipe, anniversaire, baptême, repas de famille...

Profitez d'espaces modulables disponibles **à la journée ou à la demi-journée**, au cœur d'un environnement naturel propice à la convivialité.

Pour vos repas et réceptions, choisissez le cadre qui vous correspond :

- le **restaurant Biöz**, chaleureux et contemporain,
- **La Guinguette du Séquoia**, pour des moments conviviaux aux beaux jours
- ou l'un de nos **salons privés**, pour vous accueillir en toute intimité.



- **15 salles de réunion** :
Entièrement équipées, de 17 m² à 330 m², à la lumière du jour.
- **Un parc de 10 hectares** :
Un cadre idéal pour vos activités, pauses et déjeuners en extérieur.
- **Personnalisation** : Nous nous adaptons à votre cahier des charges, et à vos envies
- **Parking gratuit** de 200 places.

Vous souhaitez en savoir plus ?
Contactez nous !



04 79 61 79 21



h2944-sb@accor.com

Découvrir
nos espaces



CARTE DU midi

ENTRÉES

Entrée du Jour ~ voir Chevalet

Tomates Colorées et Burrata • 12€ 

Déclinaison de tomates de saison, burrata crémeuse, pesto maison au basilic et fraises.

Velouté de Petits pois • 11€  

Velouté de petits pois frais, sublimé par une crème montée aux herbes et des croûtons torréfiés.

Salade Fraîche d'été • 12€

Mesclun de salade au jambon cru de Savoie, dés de feta, fruit de saison et vinaigre balsamique. Déclinable en plat • 17€

PLATS

Plat du Jour ~ voir Chevalet

Pièce du Boucher • 24€

Une pièce du boucher accompagnée d'un millefeuille de pommes de terre aux herbes, d'épinards sautés et d'une sauce au poivre.

Pêche du Jour • 24€

Poisson selon arrivage, servi avec des pois gourmands, une purée de carottes et une sauce délicatement parfumée au kalamansi.

DESSERTS

Dessert du Jour ~ voir Chevalet

Entremet Cajou et Caramel • 10€ 

Entremet fondant, mêlant la douceur de la noix de cajou à l'intensité du caramel.

Émulsion Coco • 9€

Émulsion légère à la noix de coco, accompagnée d'une boule de glace à la mangue, d'une boule de glace à l'ananas et d'un coulis au fruit de la passion.

Formule du jour • 23€

Sur chevalet uniquement

Entrée du Jour + Plat du Jour + Café

OU Plat du Jour + Dessert du Jour + Café

Servie en 1h

Uniquement de 12h à 14h

 PLAT VÉGÉTARIEN

 COUP DE COEUR DES ÉQUIPES

SUPPLÉMENT ROOM SERVICE : 5€



ENTRÉES

Entrée du Jour ~ voir Chevalet

Ceviche de Dorade royale • 12€

Dorade fraîche marinée aux agrumes et relevée d'herbes fines, accompagnée de concombre, de radis rose et d'une vinaigrette acidulée et parfumée.

Crèmeux de Céleri-rave • 9€ 🌱

Purée onctueuse de céleri-rave, betteraves marinées, pickles de navet croquants et huile de noisettes.

Tomates Colorées et Burrata • 12€ 🌱

Déclinaison de tomates de saison, burrata crémeuse, pesto maison au basilic et fraises

Velouté de Petits pois • 11€ ❤️ 🌱

Velouté de petits pois frais, sublimé par une crème montée aux herbes et des croûtons torréfiés.

Salade Fraîche d'été • 12€

Mesclun de salade au jambon cru de Savoie, dés de feta, fruit de saison et vinaigre balsamique.

Déclinable en plat • 17€

PLATS

Plat du Jour ~ voir Chevalet

Bavette d'Angus (180g) • 28€

Bavette d'Angus grillée, accompagnée d'un millefeuille de pommes de terre aux herbes, d'épinards sautés et d'une sauce au poivre.

Pêche du Chef • 25€

Poisson sélectionné par notre Chef selon l'arrivage, servi avec des pois gourmands, une purée de carottes et une sauce délicatement parfumée au kalamansi.

Canette Rôtie • 27€

Canette accompagnée de pleurotes sautées, de légumes du moment et d'un jus aux notes de soja et de caramel.



Brocolis Croustillants • 17€ 🌱

Brocolis frits, servis avec une crème onctueuse au parmesan.



DESSERTS

Dessert du Jour ~ voir Chevalet

Entremet Cajou et Caramel • 10€ ❤️

Entremet fondant, mêlant la douceur de la noix de cajou à l'intensité du caramel.

Émulsion Coco • 9€

Émulsion légère à la noix de coco, accompagnée d'une boule de glace à la mangue, d'une boule de glace à l'ananas et d'un coulis au fruit de la passion.

Pavlova Fraise Rhubarbe et Matcha • 9€

Meringue croustillante et cœur fondant, garnie de fraises fraîches, d'une compotée de fraises et de rhubarbe, avec une crème au matcha.

Mousse Chocolat blanc et Agrumes • 9€

Mousse légère au chocolat blanc, relevée par la fraîcheur des agrumes.

MENUS DU
jour

Sur chevalet uniquement

Plat du Jour seul 20€ - Entrée ou Dessert du Jour seul 10€

Formule 2 plats à 27€

Formule 3 plats à 34€

Menu Enfant à 13,50€

Filet de poulet ou Poisson du moment
accompagné de frites maison ou de
légumes

Une boule de glace

Un sirop à l'eau



PLAT VÉGÉTARIEN



COUP DE COEUR DES ÉQUIPES

SUPPLÉMENT ROOM SERVICE : 5€





NOS COCKTAILS

Le Téméraire 10cl	12€
Purée de pêche maison, Tequila , Cointreau, Jus de citron vert	
Le Délicat 20cl	13€
Vodka, sarti, Thé noir earl grey, Jus de citron jaune, Sirop de sureau, Purée de passion, Eau gazeuse	
Le Rêveur 10cl	12€
Gin, Eau de fleur d'oranger, Jus de citron jaune, Sirop de sucre, Liqueur de sureau, Blanc d'œuf	
L'Audacieux 20cl	14€
Haig club, Triple sec, Shrub framboise, Jus d'ananas, Jus de citron jaune, Sirop de sucre, Bitter	
L'Indomptable 12cl	13€
Rhum blanc, Lait de coco, Lait concentré sucré, Sucre, Cannelle, Gousse de vanille, Zeste de citron vert	

NOS MOJITOS • 25CL

Mojito Classique	12€
Rhum arrangé maison, Citron vert, Cassonade, Menthe, Perrier	
Mojito Génépi 🍷	13€
Génépi, Citron vert, Cassonade, Menthe, Perrier, Angostura	

NOS SPRITZ • 25CL

Déclinaisons de Spritz, Prosecco et Eau pétillante	10€
Au choix : Apérol / Sarti / Saint Germain / Campari / Limoncello	
Spritz Savoyard 🍷	11€
Aperol, Crémant de Savoie blanc de blancs, Perrier	

NOS MOCKTAILS (SANS ALCOOL) • 20CL

Le Douceur	10€
Thé fruits rouges, Shrub framboise, Jus de citron jaune, Feuille de menthe, Eau pétillante	
L'Aventurier	11€
Thé détox d'Afrique du Sud, Purée de coco, Purée de fruit de la passion, Jus de citron vert, Tonic	

NOS MICROPOLITAIN COCKTAILS • 20CL

Le Micropolitain	13€
Gin infusé à la lavande, Saint Germain, Jus de citron, Sirop de violette, Herbes fraîches, Eau gazeuse	
Le Micropolitain sans alcool	11€
Infusion maison à la lavande, Sirop de fleur de sureau, Jus de citron frais, Sirop de violette, Herbes fraîches, Citron, Eau gazeuse	

NOTRE COCKTAIL DU MOMENT

13,50€

Votre cocktail préféré n'est pas sur la carte ?
Demandez-le à notre barmaid.



NOS VINS BLANCS

IGP Colline Rhodaniennes Marsanne Caprices - 2024	
Chenin Blanc Anjou Dumnacus Chenin - 2024	
Sainte Croix Dumont - Chateau de Roche Cave - 2023	
Saint Véran Domaine Antonin Point - 2023	
Pouilly-Fuissé Domaine Guyot - 2024	

15cL	75cL
8€	37€
	48€
9€	46€
	66€
13€	71€

NOS VINS ROSÉS

St Tropez - Château Clémentina
Saint Victoire - Côtes de Provence

8€	28€
10€	47€

NOS VINS ROUGES

Pic Saint Loup La Diabliesse - Vignoble des Châteaux - 2023	
Marranges Domaine Sarrazin - 2024	
Chinon - Domaine de La Roche Honneur - Cabernet Franc	
Mercurey - Domaine Nanjoux	

7€	36€
	84€
8€	56€
13€	75€

BONS&VIVANTS

LES PÉPITES DE SAVOIE

Les Blancs	15cL	75cL
Roussette de Jongieux - Domaine Carrel	8€	38€
Les Rouges		
Pinot Cep Noir Vieilles Vignes - Maison Cavaillé - 2024	7€	37€



LES GRANDS VINS MERCURE

Les Blancs	75cL
AOP Beaune du Château 1er Cru – Bouchard P&F – 2022	95€
AOP Hermitage Nobles Rives – Cave de Tain – 2023	95€
Les Rouges	
AOP Saint-Joseph Marandy - Maison Brotte – 2023	72€
AOP Saint Estèphe - Château Phélan Ségur – 2018	120€

SÉLECTION REBELLE

Chardonnay & Viognier – IGP Cité de Carcassonne 2025 "Cuvée Signature"	30€
Merlot & Cabernet Franc – IGP Cité de Carcassonne 2024 "Cuvée Signature"	30€



NOS boissons

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,50€	Grand crème	4,50€
Décaféiné	2,50€	Café Frappé	4,50€
Ristretto	2,50€	Latte Macchiato	4,50€
Double Espresso	4€	Noisette	3€
Café allongé	3€	Décaféiné noisette	3€
Décaféiné allongé	3€	Allongé crème	3,5€
Cappuccino	4,50€		
Chocolat chaud	4€		

NOS THÉS & INFUSIONS "LE PALAIS DES THÉS"

3,50€

Thés : Breakfast Tea BIO, Earl Grey BIO, Golden Darjeeling BIO, Thé vert Détox Brésil, Rooibos Thé Détox Afrique, Thé Vert à la menthe, Sencha Yama BIO, Thé noir fruits rouges, Thé Vert Mao Jian Imperial

Infusions : Verveine Orange Menthe BIO, Verveine, Camomille

NOS SODAS & JUS

Coca Cola 33cl	4,50€	Sprite 25cl	4,50€
Coca Cola Zéro 33cl	4,50€	Perrier 33cl	4,50€
Fuze Tea 25cl	4,50€	Sirop à l'eau Monin (2€) ou Diabolo	4,50€
Orangina 33cl	4,50€	(grenadine, menthe citron, fraise, framboise, cerise, pêche, orgeat)	
Fanta 25cl	4,50€	Thé glacé fait maison 40cl	6€
Schweppes Agrum 33cl	4,50€	Jus pressé orange 20cl	6€
Schweppes Indian Tonic 33cl	4,50€	Jus pressé citron 8cl	6€

Jus Signature Andros 25cl 5€

Jus orange & yuzu, jus de tomate & menthe, jus pomme & verveine, jus ananas & citron vert, jus abricot & romarin, jus fraise & basilic

Jus Granini 25cl 4,50€
Ananas - Orange - Pomme

NOTRE CIDRE

Appie le Brut 33cl 6€

NOS EAUX MINÉRALES

Vittel 4€ (50cl) / 5,50€ (1L)
San Pellegrino 4€ (50cl) / 5,50€ (1L)
Eau de Bonneval plate ou pétillante  5€ (75cl)

Eaux détox by Joséphine aromatisées  4,50€ (33cl)
Au choix : Myrtille-Tilleul / Citron-Rose / Mirabelle-Cannelle

NOS boissons

NOS BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Gallia Blonde Champ Libre	4,50€	8€
Gallia Blanche Weiss & Versa	5€	9€
Gallia IPA Western	5€	9€
Affligem Blonde	5€	9€
Picon Bière, Monaco, Panaché	5€	9€

NOS BIÈRES EN BOUTEILLE

	33cl
Chouffe	6,50€
Heineken 0.0 (sans alcool)	5,50€
Desperados	6€

NOS BIÈRES DE L'OURS EN BOUTEILLE



	33cl
Aix Riviera, Rousse IPA, Verveine, Blanche	7,50€
Cuvée Prestige, Cherry	10€

NOS APÉRITIFS

Ricard 2cl	5€	Porto rouge Graham's 6cl	6€
Pastis 51 2cl	5€	Porto Graham's 10 6cl	7€
Suze 6cl	6€	Saint Raphaël ambré 6cl	8€
Martini Blanc 6cl	6€	Kir au vin blanc 12cl	8€
Martini Rouge 6cl	6€	Kir au Crémant de Savoie 12cl	11€
Campari 6cl	6€	Kir Royal au Champagne 12cl	13€

Coupe de Champagne Apanage Vranken Pommery 12cl	13€
Coupe de Crémant de Savoie Brut Cavallé 12cl	11€
Coupe de Prosecco Extra Dry Ricadonna Cuvée Signature 12cl	11€

NOS CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

	37,5cl	75cl
Champagne Apanage Vranken Pommery		80€
Champagne Tsarine		59€
Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut	49€	99€
Champagne Laurent Perrier Rosé		110€
Prosecco Extra Dry Ricadonna Cuvée Signature		40€

NOS CRÈMES

0,50€

Cassis, Fraises des Bois, Framboises, Pêche de Vignes - *Joseph Catron*
Myrtilles Sauvages - *René Riscault*
Mûre - *Gifard*

^{NOS}boissons

NOS WHISKIES · 4CL

Bulleit Rye	8,50€	Lagavulin 16 ans	13€
Bulleit Bourbon	8,50€	Haig Club Clubman	8,50€
Chivas Regal 12 ans	11€	Aberlour 10 ans	9€
Jack Daniel's	8,50€	Nikka from the barrel	9€
J&B rare	7€		
Jameson	7€		

NOS GINS · 4CL

Gin Gibson	6€	Gin Tenqueray Ten	11€
Gin Generous	7€	Gin Monkey 47 Dry	11€
Gin Hendrick's	8€	Gin Citadelle	9€

NOS DIGESTIFS · 4CL

COGNAC	
Hennessy VS	13€
Hennessy XO	25€
ARMAGNAC - CALVADOS	
Château de Laubade VSOP	9€
Château de Laubade 12 ans	15€
Calvados Drouin	9€
Irish Coffee	12€

EAUX DE VIE · 2CL

Poire Williams / Mirabelle	9€
Framboise sauvage	9€
Kirsh	9€

NOS VODKAS · 4CL

Smirnoff	6€
Vodka Absolut	7€
Grey Goose	10€

NOS CHARTREUSES · 2CL

Chartreuse verte	12€
Chartreuse jaune	12€
Chartreuse MOF	15€

NOS RHUMS · 4CL

Zaccapa	13€
Saint James Ambré	8€
Havana Ambré 7ans	8€
Diplomatico Reserva Exclusiva	8€
Don Papa Baroko	8€
Kraken	13€

NOS LIQUEURS · 4CL

Amaretto Disaronno	7€
Génépi de Lahaut	7€
Jagermeister	9€
Cointreau	7€
Get 27	7€
Get 31	7€
Bailey's	8€
Bénédictine	13€
Limoncello	7€
Joseph Cartron Curaçao	7€
Cacao Delaitre	7€
Liqueur Granier	9€
Menthe	9€



Rien ne se perd, tout se déguste ! Une Recette Rebelle sublime un légume de saison dans son intégralité avec créativité et respect du produit.

Nothing is wasted, everything is enjoyed! A Rebel Recipe enhances a seasonal vegetable in its entirety with creativity and respect for the product.



Les produits locaux sont à l'honneur, pour vous faire découvrir les saveurs et spécialités de notre région.

Local products take pride of place, inviting you to discover the flavours and specialties of our region

L'origine de nos viandes est affichée au sein de ce restaurant

The origin of our meat is displayed in the restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%

The weight indicated is before cooking and can vary by more or less 10%



AB Produits issus de l'agriculture biologique,
AB-labelled organic produce.

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

Alcohol abuse can be dangerous for your health - drink responsibly.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Allergenic products : details are available at the entrance

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality..

Votre verre ou carafe d'eau est gratuite sur demande.

Your glass or carafe of water is free on request

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC - Prices in Euros - Incl. Tax

