

LE SAFARI

Les Restaurants Evasions



Les Mojitos

(20 cl) 7,90€

MOJITO Bacardi®, sucre, citron vert, menthe fraîche, limonade

ROYAL MOJITO Bacardi®, sucre, citron vert, menthe fraîche, champagne

EXOTIQUE MOJITO Bacardi®, sucre, citron vert, menthe fraîche, fruits de la passion, limonade

STRAWBERRY MOJITO Bacardi®, sucre, citron vert, menthe fraîche, fraises, limonade

CHINESE MOJITO Bacardi®, sucre, citron vert, menthe fraîche, soda gingembre

MOJITO GOYAVE Bacardi®, jus de goyave, sucre, citron vert, menthe fraîche, limonade

Les Caïpirinha

(20 cl) 7,90€

CAÏPIRINHA CLASSIQUE Cachaça, citron vert, sucre de canne, glace pilée

CAÏPIRINHA EXOTIQUE Cachaça, fruits de la passion, citron vert, sucre de canne, glace pilée

CAÏPIRINHA FRAISE Cachaça, fraises, citron vert, sucre de canne, glace pilée

CAÏPIRINHA GOYAVE Cachaça, jus de goyave, citron vert, sucre de canne, glace pilée

Le Cocktail
du Mois 30 cl
7,00 €

LE SAFARI®

Les Cocktails (30 cl) 7,90€

LA BOUSSOLE Rhum blanc, Malibu, Cointreau, jus exotique, coulis de fruits rouges

FRAISE DAIQUIRI Rhum blanc, Cointreau, jus de fraise, jus d'ananas

BANANA DAIQUIRI Rhum blanc, jus de banane, jus de citron

PINA COLADA Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco

PINK ELEPHANT Rhum, Passoa, Malibu, jus exotique, sirop gingembre

LA PANTHÈRE ROSE Rhum blanc, jus de citron, jus d'ananas, sirop de grenade

MOSCOW MULE Vodka Eristoff®, citron vert, soda gingembre, glace pilée

SEX ON THE BEACH Vodka Eristoff®, liqueur de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas

LE PASSEPORT Vodka Eristoff®, Malibu, jus d'orange, coulis de fruits rouges

LE WAPITI Vodka Eristoff®, soho, jus de goyave, sirop d'hibiscus

LE DIK DIK Vodka Eristoff®, jus de fraise, jus de pomme, crème de framboise

LE MARABOUT Gin Bombay®, jus exotique, soda gingembre, coulis de fruits rouges

BAMBOU Cachaça, rhum ananas/cannelle, jus d'ananas, sirop de mangue

LE TAXI BROUSSE Cachaça, Malibu, jus d'ananas, sirop d'hibiscus

PILI-PILI Tequila Camino Real®, Vodka Eristoff®, jus de citron, curaçao

HOT HOT SAFARI Tequila Camino Real®, Vodka Eristoff®, Red Bull, sirop de fraise

LE FLAMAND ROSE Champagne, Cachaça, jus de fraise, jus d'orange

LE ZOULOU Champagne, Vodka Eristoff®, jus de goyave, sirop de fraise

MER DU SUD Champagne, Gin Bombay®, jus de citron, curaçao

LE SAFARI®

Les Softs

Evian, San Pellegrino (50 cl).....	4,00 €
Evian, San Pellegrino (100 cl)	5,50 €
Perrier (33 cl).....	4,00 €
Jus de fruits (25 cl).....	4,00 €
Orange, ananas, pomme, exotique, citron vert, fraise, banane, tomate, cranberry, goyave.	
Red Bull (25 cl)	4,50 €
Coca-cola, Coca zéro (33 cl).....	4,00 €
Fanta orange, Oasis tropical (33 cl)...	4,00 €
Schweppes Tonic (25 cl), Sprite (33 cl)....	4,00 €
Ice-tea, Diabolo (25 cl)	4,00 €

Les Bières

PRESSION

Heineken ou panaché (25 cl)	4,50 €
Heineken ou panaché (50 cl)	7,00 €
Supplément sirop.....	0,50 €

BOUTEILLE

Leffe (33cl)	5,50 €
Leffe rubis (33cl).....	6,20 €
Cubanisto (33cl)	6,20 €

Les Classiques

Kir (15 cl).....	4,90 €
Cassis, mûre, framboise, pêche, violette, cerise, gingembre, hibiscus, caramel, mangue	
Kir royal (15 cl)	7,50 €
Coupe de champagne (15 cl)	7,00 €
Kir pétillant (15 cl).....	5,50 €
Americano maison (20 cl)	7,00 €
Ti Punch (5 cl)	5,80 €
Sangria (20 cl)	4,90 €
Pastis, Ricard (2 cl)	4,00 €
Martini Blanc, rouge (5 cl).....	5,50 €
Porto, Suze (5 cl)	5,50 €
Gin, Tequila, Vodka Eristoff® (4 cl)	6,00 €
Whisky W. Lawson®, J&B® (4 cl) ...	6,00 €
Jack Daniel's (4 cl)	8,00 €
Chivas regal 12 ans d'âge (4 cl)	8,00 €
Supplément	
Coca-Cola ou Tonic ou jus de fruits.....	1,80 €

Grignotage Apéritifs

LE FEAR FACTOR selon arrivage
Insectes grillés, piment fort
et shooter piment oiseau / gingembre 17,50 €

Pour 1 ou 2 pers. 7,90 €,
Pour 3 ou 4 pers. 13,90 €

PANIER JUNGLE

Calamars à la Romaine, beignets de piments doux, oignons rings, croustillants de camembert, sauce salsa

PLANCHE DE CHARCUTERIE
Chorizo, jambon cru, jambon blanc, coppa

PLANCHE DU GUIDE
Chèvre panés, croustillants de camembert, coppa, toast de morbier et chorizo

Les Shooters A base de rhum blanc

Ananas / cannelle (5 cl)	4,90 €
Piment oiseau / gingembre (5 cl)	4,90 €
Citron / fraise (5 cl)	4,90 €

Les Cocktails sans Alcool

Les Fruits pressés (20 cl) Orange ou citron.....	6,50 €
Le Massaï (30 cl) jus de goyave, jus de fraise et jus d'orange	5,90 €
Le Panda (30 cl) Jus de cranberry, jus d'ananas et jus exotique	5,90 €
Le Traditionnel (30 cl) Jus exotique, et coulis de fruits rouges	5,90 €
L'Indigène (30 cl) Jus d'ananas, jus de citron et sirop de grenadine	5,90 €
Le Caméléon (30 cl) Jus d'orange, jus de fraise et coulis de fruits rouges	5,90 €
Le Macouba (30 cl) Jus de banane, jus d'ananas et sirop de cerise	5,90 €
Mojito Light (20 cl) Menthe fraîche, citron vert, limonade et glace pilée	5,90 €
Colada light (30 cl) Jus d'ananas, lait de coco et jus de citron vert	5,90 €

Les Entrées

Carpaccio de bœuf, parmesan et sauce pistou	5,50 €
Bouquet de crevettes roses (env 150 g)	6,90 €
Salade de lardons, croûtons et oeuf poché	6,50 €
Salade de chèvre pané et beignets de piment doux	7,50 €
Calamars à la romaine, sauce tartare	6,90 €
Salade de roquette, mozzarella di Bufala, tomates et pesto.....	7,90 €

Carpaccio de bœuf et chèvre pané, roquette, parmesan	7,50 €
Tartare aux deux saumons	7,50 €
Saint Marcellin rôti au miel.....	7,50 €
Demi camembert rôti au lait cru et coppa.....	7,50 €
Salade périgourdine, gésiers et copeaux de foie gras	8,90 €
Foie gras maison, confiture de piments doux et toasts.....	11,90 €

Les Grandes Salades 14,90 €

L'Italienne, Mozzarella di Bufala, coppa, poivrons marinés, tomates confites, copeaux de parmesan, salade et tomates

La Pacifique, Saumon fumé, crevettes roses, tartare de saumon, beignets de calamar, sauce cocktail, salade et tomates

La Caesar, Filets de poulet, croûtons, parmesan, sauce caesar, salade et tomates

La Caesar crispy, Filets de poulet croustillants, croûtons, parmesan, sauce caesar, salade et tomates

La Coloniale, Foie gras, filets de magret de canard fumé, lardons, coppa, toast, salade et tomates

La Méditerranéenne, Crevettes roses, poivrons marinés, chorizo, thon, tomates confites, copeaux de parmesan, salade et tomates

La Montagnarde, Toast de reblochon, toast de morbier, pommes de terre sautées, lardons, jambon cru, salade et tomates

La Comtoise, Jambon blanc, copeaux de comté, chèvre pané, oeuf poché, champignons frais, salade et tomates

Les Ardoises

Tout Poisson ! 19,50 €

Saint-Jacques (3), gambas rôties (3), saumon fumé,
salade, copeaux de parmesan, toast

Tout Fromage ! 16,00 €

Demi camembert au lait cru rôti, chèvres panés, toast de
morbier, copeaux de comté, salade

Tout canard ! 18,90 €

Foie gras maison, foie gras poêlé, filets de canard fumé,
gésiers, salade et toast

Les Pizzas

Base Tomate

Marguerita	11,00 €
Tomates fraîches, mozzarella		
Regina	12,00 €
Jambon blanc, champignons frais, mozzarella		
Napolitana	12,00 €
Anchois, tomates fraîches, câpres, olives, mozzarella		
Chorizo	12,00 €
Chorizo, poivrons, olives, œuf, mozzarella		
Végétarienne	12,00 €
Tomates fraîches, poivrons, oignons, champignons, tomates confites, olives, mozzarella		
Paysanne	12,50 €
Jambon blanc, lardons, oignons, œuf, mozzarella		
Chèvre-miel	12,50 €
Chèvre, miel, mozzarella		
Mix di campagna	12,50 €
Coppa, roquefort, tomates fraîches, mozzarella		
Campione	13,00 €
Viande hachée, oignons, champignons, œuf, mozzarella		
Orientale	13,00 €
Merguez, oignons, poivrons, tomates fraîches, mozzarella		
Provençale	13,00 €
Thon, anchois, oignons, tomates fraîches, pesto, mozzarella		
Mexicaine	13,00 €
Viande hachée, oignons, chorizo, piments, mozzarella		
Chef	13,50 €
Merguez, poivrons, oignons, chorizo, œuf, mozzarella		
Spéciale	14,00 €
Chèvre, champignons, jambon cru, copeaux de parmesan, roquette, mozzarella		
Calzone (soufflée)	12,50 €
Jambon blanc, œuf, mozzarella		

Base Crème Fraîche

Rustique	13,00 €
Lardons, pommes de terre, champignons, œuf, mozzarella		
Chicken Curry	13,00 €
Poulet, oignons, curry, copeaux de parmesan, roquette, mozzarella		
Fromagère	13,50 €
Reblochon, comté, chèvre, morbier, mozzarella		
Hot BBQ	13,50 €
Sauce barbecue, cheddar au piment d'espelette, viande hachée, mozzarella		
Boursin	13,50 €
Boursin, poulet, oignons, tomates confites, mozzarella		
Saumon	14,00 €
Saumon fumé, tomates fraîches, pesto, mozzarella		
Savoyarde	14,00 €
Poitrine fumée, pommes de terre, morbier, reblochon, mozzarella		
San Remo	14,00 €
Coppa, champignons, olives, roquette, copeaux de parmesan, mozzarella		
Aveyronnaise	14,00 €
Roquefort, jambon de pays, roquette, mozzarella		

Supplément œuf ou miel...0,80 €

Supplément autre garniture...1,00 €

Supplément viande et charcuterie...1,80 €

Supplément saumon fumé...3,00 €

Les Tartiflettes

Servies avec salade et jambon cru.

L'Originale 14,00 €

Pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche et reblochon AOC.

La Normande 15,50 €

Pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche et camembert au lait cru

L'Andalouse 16,00 €

Pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche, reblochon AOC, cheddar pimenté et chorizo.

La Tout Fromage 17,00 €

Pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche, reblochon AOC, Saint Marcellin et comté.

Les Burgers

Servis avec frites et salade, steak haché de 180gr.

Le Classic 14,50 €

Bun's, viande hachée de bœuf, sauce burger, tomates, cheddar et oignons

Le Saint Marcellin 15,50 €

Bun's, viande hachée de boeuf, tomates, cheddar, oignons, Saint Marcellin

Le "Hot" Mexicain 16,00 €

Bun's, viande hachée de bœuf, chorizo, tomates, cheddar épicé, oignons et sauce mexicaine

Le Comté 16,90 €

Bun's, viande hachée de bœuf, tomates, cheddar, oignons, comté et pancetta grillée

Le Savoyard 16,90 €

Bun's, viande hachée de boeuf, tomates, cheddar, oignons, reblochon, et lard grillé

le Rosini 19,00 €

Bun's, viande hachée, foie gras poêlé, tomates et oignons



Les Plats

Brochette de volaille et citron	14,50 €
sauce miel/gingembre, servie avec des frites et salade	
Bavette d'aloyau	16,00 €
≈ 220 g, servie avec des frites	
Bavette d'aloyau XXL	27,00 €
≈ 500 g, servie avec des frites	
Onglet de Boeuf	18,00 €
≈ 220 g, servi avec une purée maison	
Côte de cochon	17,90 €
≈ 350 g, servie avec des frites	
Mixed Grill « Le Classique »	22,00 €
Entrecôte, onglet de boeuf, bavette, ≈ 350 g, servi avec des frites	
Entrecôte	18,50 €
≈ 250 g, servie avec des frites	
Entrecôte XXL	34,00 €
≈ 500 g, servie avec des frites	
Confit de canard	18,90 €
servi avec des pommes de terre fondantes et une tranche de foie gras maison	
Brochette de boeuf et chorizo	19,50 €
300 g, servie avec des frites	
Brochette d'onglet de veau au cheddar et lard grillé	19,50 €
300 g, servie avec des frites	
Filet de Boeuf	22,00 €
≈ 220 g, servi avec des pommes fondantes à l'ail	

Mixed Grill « Le Savane »	22,50 €
Filet de kangourou, steak de bison, filet de zèbre ≈ 240 g, servi avec des frites	
Filet de kangourou,	18,50 €
selon arrivage, ≈ 200 g, servi avec des frites	
Filet de zèbre	24,00 €
selon arrivage, ≈ 200 g, servi avec des frites	
Carpaccio de bœuf	14,50 €
Copeaux de parmesan et pistou, servi avec des frites	
Tartare de bœuf	14,50 €
180 g (5 % de mat. grasse), servi avec des frites	
Tartare de bœuf XXL	21,00 €
360 g (5 % de mat. grasse), servi avec des frites	

Sauces au choix:

Bordelaise, roquefort, béarnaise, poivre, tartare, mexicaine, miel/gingembre, barbecue

Les Poissons

Fish & Chips, Sauce tartare	15,50 €
Escalope de saumon	17,50 €
Servie avec du riz basmati et une sauce miel / gingembre	
Mixed Grill de la mer	23,00 €
Noix de Saint-Jacques (3), saumon et gambas (2), servi avec une purée maison	

LES MENUS

Menu Safari

27,00 €

Kir pétillant au cassis ou **martini**
ou **porto ou ricard** ou **le traditionnel** (sans alcool)

Entrées

Salade de gésiers et magrets fumés,
ou

Foie gras maison (sup. 2,50€),
et confiture de piments doux
ou

Tartare aux deux saumons,
marinade aux baies roses

Plats

Confit de canard, pommes fondantes
ou

Entrecôte grillée,
sauce béarnaise et frites
ou

Escalope de saumon et gambas rôties,
riz basmati et sauce miel gingembre
ou

Noix de St Jacques à la provençale (5) (sup. 4€)
purée de pommes de terre maison

Desserts

Fondant au chocolat, crème anglaise et glace vanille
ou

Île flottante aux amandes grillées
et sauce caramel
ou

Tiramisu

Menu «des Amis»

Le Plat 12,00 € ou Plat + Dessert 14,50 €

Valable le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés

Mise en bouche du moment

Plats

Plat du jour
(voir ardoise)

ou **Bavette d'aloïau** (env 180g), sauce bordelaise, frites
ou **Saumon rôti**, riz basmati, sauce miel/gingembre

Desserts

Mousse au chocolat maison
ou **Panacotta maison** et coulis de fruits rouges
ou **Café/Thé gourmand**

Formule “Express”

21,00 €

Entrecôte (250g),
sauce au choix, frites et salade
¼ de vin
ou **bière pression Heineken 25Cl**
Café

Menu Mowgli

Jusqu'à 12 ans
7,80 €

Une boisson au choix (20cl)

Coca ou Jus de fruits ou Ice Tea ou Sirop à l'eau

Un plat au choix

Petit hamburger, frites ou filets de poulet panés, frites
ou mini pizza (jambon, tomates, mozzarella)

Un dessert au choix

Fabrique ton cornet !! 13 parfums au choix (2 boules)
ou compote ou demi-gaufre sucre glace (supplément Nutella +0,50€)

N'OUBLIE PAS
DE DEMANDER
TON KIT
PATIENCE !

Les Digestifs et Boissons Chaudes

Les Irishs Coffee

Irish Coffee 7,80 €

Mexican Coffee 7,80 €

Tequila, café, chantilly, sucre

Kenyan Coffee 7,80 €

Rhum, café, chantilly, sucre

Safari Coffee 7,80 €

Cognac, Cointreau, café, chantilly, sucre

Les Digestifs

Digestifs (4 cl) 7,00 €

Cognac, Armagnac, Calvados, Poire, Framboise, Mirabelle, Amareto,

Cointreau, Get 27, Get 31, Limoncello, Baileys...

Les Boissons Chaudes

Café, Décaféiné 2,10 €

Grand crème 3,00 €

Café viennois 4,00 €

Chocolat chaud 4,00 €

Thé, Infusion (Dammann Frères) 3,80 €

Thé à la menthe fraîche, ceylan, fruits rouges, verveine, pomme, caramel

**CONFIEZ-NOUS VOS REPAS !
SALLE PRIVATIVE...
FORMULE TOUT COMPRIS...**

LE SAFARI Etrechy

3, rue des Tulipiers

ZAC de la Juine

91580 Etrechy

Contact: 01 60 80 29 35

infole-safari@orange.fr

www.le-safari.fr

**LE VIN
DU MOIS**
75 CL.
18,00 €

La Carte des Vins

LES VINS ROUGES

Vins de Loire

	15 CL	37,5 CL	75 CL
Chinon AOP Domaine Angelliaume	14,50 €.....	22,00 €	
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Les Echaillons	5,20 €.....	25,00 €	

Vins de la vallée du Rhône

Croze-Hermitage AOP Domaine Pradelle	26,00 €
--	---------

Vins de Bourgogne

Haute Côtes de nuits AOP Huguette	38,00 €
---	---------

Vins de Beaujolais

Brouilly AOP La Chapelle de Venenge	24,00 €
---	---------

Vins de Bordeaux

Côtes de Blaye AOP Château le Monceau	4,50 €	13,90 €	20,00 €
Medoc AOP Château Le Mouge			24,00 €
Mouton cadet AOP Philippe de Rothschild			28,00 €
Lalande de Pomerol AOP Château de Roquebrune			42,00 €

Afrique du Sud

 Cuvée Cape dream, 50 % Merlot / 50% Cabernet	24,00 €
--	---------

Australie

 Fox grove Cabernet.....	5,20 €.....	24,00 €
---	-------------	---------

Argentine

 Cuvée Echeñor, 100% Malbec	25,00 €
--	---------

Chili

 Leyda "reserva" Carménère	25,00 €
Escudo rojo Philippe de Rothschild	38,00 €

Espagne

 Bodega de luces, 100% Tempranillo	21,50 €
---	---------

Italie (Toscane)

 Chianti de Medici.....	21,50 €
--	---------

LES VINS BLANCS

Vins du pays d'oc

Chardonnay IGP Cave des neuf clés 4,50 € 19,50 €

Vins d'Alsace

Gewurztraminer Wolfberger "Signature" 20,00 €

Vins de Bourgogne

Chablis 1er cru Beauroy 6,50 € 20,00 € 38,00 €



Afrique du Sud

Cuvée Cape dream , 100% Chenin 21,50 €



Chili

Cuvée Gato Negro, 100% Sauvignon 23,00 €

LES VINS ROSÉS

Vins Corse

IGP de l'île de Beauté "Tendance" 19,00 €

Vins de Provence

Côtes de provence AOP La vie en rose de Château Roubine 5,20 € 26,00 €

Côtes de provence «M» de Minuty 38,00 €

Bandol AOP Fief du moulin 18,00€ 28,00 €

VINS EN CARAFE

Rouge

IGP d'Oc (cepage Merlot) Cave des neuf clés 4,70 € 8,20 €

Rosé

IGP du Gard Cellier des demoiselles 4,70 € 8,20 €

LES CHAMPAGNES

Louis Constant la bouteille 49,00 €

Piper-Heidsieck la bouteille 75,00 €

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

LE SAFARI®

Sur la route des saveurs

Les Desserts

Mousse au chocolat maison6,50 €
Pain perdu maison , glace vanille6,00 €
Île flottante aux amandes grillées et sauce caramel6,50 €
Panacotta maison fraises fruit, coulis fruits rouges7,50 €
Panacotta maison ananas fruit, coulis exotique7,50 €
Tiramisu traditionnel au café7,00 €
Tarte Tatin aux pommes caramélisées, glace caramel beurre salé7,00 €
Gaufre , chocolat chaud et chantilly6,50 €
Fondant au chocolat crème anglaise et glace vanille6,50 €
Pizza Nutella®8,00 €
Pizza Nutella® et banane8,50 €
Profiteroles maiso coco8,00 €
Profiteroles maison vanille8,00 €
Crème brûlée maison7,50 €
Gauftérole Gaufre, glace vanille et chocolat chaud8,00 €
Café ou Thé gourmand6,50 €
Saint Marcellin , mesclun de salade6,50 €

A partager... pour 1, 2 ou 3.....14,90 €

Gaufre chantilly, 1 profiterole, 2 macarons, 2 mini moelleux au chocolat,
1 île flottante et 1 panacotta coulis de fruits rouges

Nos sorbets arrosés.....5,80 €

(1 boule + 1 alcool 2cl)

- **Sorbet citron vert et Vodka Eristoff®**
- **Sorbet cassis et crème de cassis**
- **Sorbet passion et Passoa**
- **Glace Menthe-chocolat et GET 27**
- **Glace pistache et Amaretto**
- **Glace café et Baileys**
- **Glace rhum-raisin et Rhum**
- **Glace coco et Malibu**



Liste des allergènes disponible à l'accueil

Les Glaces

La Girafe8,50 €
Sorbet cassis, sorbet passion, sorbet coco, ananas frais, coulis exotique et chantilly	
La Calaos8,50 €
Glace rhum-raisin, glace vanille, mini moelleux au chocolat, Baileys et chantilly	
La Rouge-Gorge8,50 €
Sorbet cassis, glace fraise, glace vanille, fraises fruits, coulis de fruits rouges et chantilly	
Le Baobab8,50 €
Glace pistache, glace caramel beurre salé, ourson guimauve, coulis caramel et chantilly	
Café ou Chocolat liégeois7,20 €
Dame Blanche7,20 €
Glace vanille, chocolat chaud et chantilly	
Dame Coco7,20 €
Sorbet coco, chocolat chaud et chantilly	
Banana Split7,90 €
Banana Safari7,90 €
Sorbet coco, sorbet passion, sorbet citron, coulis exotique, banane et chantilly	
Milk shake (25Cl) voir parfums des glaces et sorbets5,50 €

L'Okapi...à déguster à 2.....13,90 €

Glace Barbe à papa, glace caramel beurre salé, glace vanille, glace coco,
ourson guimauve, demi gaufre, sauce caramel, et chantilly

Glaces et Sorbets

Vanille, chocolat, fraise, café, menthe-chocolat, noix de coco,
citron vert, pistache, passion, caramel beurre salé, rhum-raisin,
cassis, barbe à papa.

1 boule de glace (parfum au choix)2,50 €
Sup. chantilly1,50 €
Sup. chocolat chaud1,50 €
Sup. alcool (2cl)4,00 €