

# BOISSONS

Servies à l'occasion d'un repas

## LES APERITIFS

Le Kir maison au Bourgogne Aligoté	12.5 cl	4.00 €
Le Kir royal Champagne Devaux "Grande Réserve" Brut	12.5 cl	8.50 €
Champagne Devaux "Grande Réserve" Brut	12.5 cl	8.70 €
	Bout. 75 cl	45.00 €
Martini blanc ou rouge ou Suze	4 cl	4.00 €
Pastis, Ricard	2 cl	3.40 €
Vodka Vertical	4 cl	5.00 €
Vodka baby Vertical	2 cl	3.00 €
Porto blanc ou rouge	6 cl	4.50 €
Whisky William Lawson	4 cl	6.00 €
Whisky baby William Lawson	2 cl	3.50 €
Whisky Chivas Regal 12ans d'âge	4 cl	7.50 €

## LES SANS ALCOOLS

Le bitter San-Pellegrino	20 cl	3.30 €
Les jus de fruits et jus de tomate "Granini"	25 cl	3.90 €
Coca cola, Coca zéro, Fanta	33 cl	3.90 €
Orangina, Schweppes	25 cl	3.90 €
Perrier	33 cl	3.80 €
Sirop "TEISSEIRE"	verre de 20 cl	1.20 €
Diabolo : limonade + sirop "TEISSEIRE"	verre de 20 cl	2.00 €

## LES BIERES

Heineken en bouteille	25 cl	4.00 €
Bière pression 1664 Kronenbourg	25 cl	3.50 €
	50 cl	6.50 €
Bière pression du moment	25 cl	3.80 €
	50 cl	7.40 €

## LES EAUX MINERALES

Evian, San Pellegrino	100 cl	4.60 €
	50 cl	3.40 €

## LES DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Manzana, Marie-Brizard	4 cl	6.00 €
Poire Williams, Calvados	4 cl	6.00 €
Cognac, Armagnac, Marc de Bourgogne	4 cl	6.00 €
Bailey's	4 cl	6.30 €
Chartreuse jaune, verte, MOF	4 cl	6.00 €
Chartreuse VEP jaune ou verte	4 cl	11.50 €

SUITE A DE NOMBREUX INCIDENTS NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHEQUES  
TAXES ET SERVICE COMPRIS 12.5%

## SPECIALITES GRILLEES

Demi-pied de porc 250g	<i>Origine France</i>	6.10 €
Deux demi-pieds de porc 500g	<i>Origine France</i>	11.80 €
Andouillette 140g	<i>Origine France</i>	8.90 €

## ENTREES

Assiette de crudités		5.50 €
Pot de rillettes d'oie <i>servi avec des toasts et condiments</i>		5.60 €
Terrine de poisson maison <i>aux petits légumes accompagnée d'une sauce fine</i>		6.00 €
Assiette de saumon fumé maison		12.90 €
Assiette de charcuteries		7.40 €
<i>Chorizo, jambon cru Italien, rillettes d'oie, rosette Lyonnaise, tapenade, condiments</i> pour 2 personnes		13.50 €

## GRANDES ASSIETTES

Gratin d'aubergines, tomate, mozzarella et mesclun de salade		12.90 €
Salade Dauphinoise : <i>Mesclun de salade, ravioles poêlées, brick de Saint-Marcellin, julienne de jambon cru, tomates, vinaigrette au balsamique</i>		14.00 €
Salade du Pêcheur : <i>Mesclun de salade, saumon fumé maison, moules, gambas, amandes des mers, écrevisses, tomates cerises et vinaigrette au citron</i>		16.00 €

## POISSONS

Filet de poisson frais 200g, selon arrivage, sauce vierge		16.00 €
Pavé de saumon 200g, beurre blanc citronné		16.90 €

**Nos poissons sont servis avec 2 garnitures au choix :  
frites, riz, gratin dauphinois, haricots verts, ratatouille ou légumes du moment**

**Retrouvez également au fil des saisons nos suggestions !**

Notre parking non clos ne peut être surveillé en permanence. Nous vous prions donc de ne rien laisser dans vos voitures et nous dégageons notre responsabilité lors d'éventuels sinistres.

SUITE A DE NOMBREUX INCIDENTS NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHEQUES  
TAXES ET SERVICE COMPRIS 12.5%

# VIANDES GRILLEES AU FEU DE BOIS

## BOEUF

Pièce du boucher 160g	<i>Origine France</i>	14.10 €
Tartare de bœuf Aubrac 250g <i>préparé par nos soins ou non ou poêlé</i>	<i>Origine France</i>	16.90 €
Faux-Filet 200g	<i>Origine France</i>	16.90 €
Onglet de bœuf 250g	<i>Origine U.E</i>	16.90 €
Entrecôte 250g	<i>Origine France</i>	18.90 €
Filet de bœuf 250g	<i>Origine France</i>	26.50 €
Côte de bœuf 400g	<i>Origine France</i>	26.00 €
Côte de bœuf 1kg pour 2 personnes	<i>Origine France</i>	56.00 €

## AGNEAU / VEAU

Quasi de veau 200g	<i>Origine France</i>	16.50 €
Carré d'agneau 4 côtes	<i>Origine France</i>	20.90 €
Carré d'agneau 8 côtes pour 2 personnes	<i>Origine France</i>	39.90 €

## VOLAILLE

Cuisse de poulet fermier 220g Label Rouge	<i>Origine France</i>	14.00 €
Cuisse de canard confite 200g	<i>Origine France</i>	15.90 €
Magret de canard entier 300g	<i>Origine France</i> (Sud-Ouest)	19.60 €

## PORC

Grillade de porc échine 200g	<i>Origine France</i>	13.40 €
Andouillette 140g	<i>Origine France</i>	14.30 €
Deux demi-pieds de porc 500g	<i>Origine France</i>	16.60 €

**!!! Pour le plaisir des carnivores !!!**

**Pour 2 personnes + de 700g de viandes grillées 54.00 €**

*Origine France*

Entrecôte 250g, Quasi de veau 200g,  
Magret de canard 150g, Carré d'agneau 2 côtes

Grammages exprimés bruts avant cuisson.

**Tous nos plats chauds sont servis avec :**

**2 garnitures au choix :**

**frites, riz, gratin dauphinois, haricots verts, ratatouille ou légumes du moment**

**et 1 sauce réalisée par nos soins :**

**Béarnaise, poivre, barbecue, Bleu du Vercors-Sassenage.**

Sauce supplémentaire 1.00 €

SUITE A DE NOMBREUX INCIDENTS NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHEQUES

TAXES ET SERVICE COMPRIS 12.5%

# NOS MENUS ET FORMULES

## FORMULE DU JOUR

**15.90€** *Uniquement le midi,  
du lundi au vendredi, hors jours fériés*

Salade Verte

+

Plat du jour

accompagné de 2 garnitures au choix

+

Dessert du jour

+

Verre de côtes du Rhône AOP (12,5cl)

+

un café expresso

## MENU GRILL

**21.00€** (Boissons non comprises)  
*Servi midi et soir tous les jours*

Terrine de poisson maison sauce fine ou  
pot de rillettes d'oie ou assiette de crudités ou  
le demi-pied de porc ou assiette de charcuteries  
ou l'entrée du moment

\*\*\*

Andouillette ou deux demi-pieds de porc ou  
cuisse de poulet fermier ou grillade de porc  
échine ou pièce du boucher ou filet de poisson  
frais

Servi avec 1 sauce et 2 garnitures au choix

\*\*\*

Faisselle de fromage blanc à votre goût ou  
crème caramel maison ou crème brûlée maison  
ou mousse au chocolat chantilly ou salade de  
fruits frais ou tarte du moment ou  
coupe de glace/sorbet 3 boules

POUR TOUT CHANGEMENT DE DESSERT  
SUPPLEMENT de 3.00 €

## MENU EXPRESS

**14.50€** (boissons non comprises)  
*Uniquement le midi,  
du lundi au vendredi, hors jours fériés*

Salade verte de saison

\*\*\*

Cuisse de poulet fermier ou  
Andouillette ou

Grillade de porc échine

Servi avec 1 sauce et 2 garnitures au choix

\*\*\*

Faisselle de fromage blanc ou crème  
caramel ou coupe de  
glace/sorbet 2 boules

POUR TOUT CHANGEMENT DE  
DESSERT SUPPLEMENT de 3.00 €

## MENU JUNIOR

**8.20€** *(jusqu'à 10 ans) boisson comprise*

Steak haché frais 125g ou 5 Nuggets ou 4

Bâtonnets de poissons panés

Servi avec frites et un légume au choix

et

Crème caramel ou 1 boule de glace ou  
sorbet ou salade de fruits frais

et

1 verre 20 cl de sirop ou 1 diablo  
+ 1 surprise

## Nos parfums de sorbets et glaces

*Sorbets : cassis, citron, framboise, fruits de la passion, poire.*

*Glaces : vanille, café, chocolat, caramel, fraise, rhum raisin, menthe chocolat, chartreuse, pistache.*

SUITE A DE NOMBREUX INCIDENTS NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHEQUES  
TAXES ET SERVICE COMPRIS 12.5%

## FROMAGES

Faisselle de fromage à votre goût : <i>Nature, sucre, crème, coulis de fruits rouges, fines herbes</i>	4.00 €
Assiette de 3 fromages AOC <i>Saint Marcellin, Bleu du Vercors-Sassenage et Tome de Savoie</i>	5.20 €

## DESSERTS MAISON ÉLABORÉS PAR NOS SOINS

Crème caramel	5.10 €
Salade de fruits frais	5.60 €
Mousse au chocolat, chantilly	6.00 €
Crème brûlée	6.00 €
Moelleux au chocolat, cœur Nutella	6.50 €
Tarte tatin et sa boule de glace vanille	6.90 €
Profiteroles 2 choux avec glace chartreuse, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées	7.00 €
Et accompagnée de son shooter de 2 cl de chartreuse verte	8.20 €
Café Gourmand Un assortiment de 4 gourmandises maison et un café expresso	7.90 €
Profiteroles 3 choux avec glace vanille, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées	8.90 €
Banane grillée et flambée au rhum	8.90 €
Irish coffee / Chartreuse coffee	8.90 €

## Coupes de glaces et sorbets ANTOLIN l'Artisan Glacier

1 boule 1.90 €      2 boules 3.80 €      3 boules 5.70 €

### Nos parfums

*Sorbets : cassis, citron, framboise, fruits de la passion, poire.*

*Glaces : vanille, café, chocolat, caramel, fraise, rhum raisin, menthe chocolat, chartreuse, pistache.*

Supplément chantilly 1.00 €, Supplément chocolat 1.00 €

Café ou Chocolat liégeois, Banana Split 6.70 €

### Coupes glacées arrosées de 2 cl d'alcool

Dijonnais : sorbet cassis et crème de cassis

Colonel : sorbet citron et vodka vertical

William : sorbet poire et poire william

Rhum raisin : glace rhum raisin et rhum ambré

Menthe Get : glace menthe chocolat et Get 27

Chartreuse : glace chartreuse et chartreuse verte



6.90 €

## LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso 1.90 €,

Décaféiné 2.10 €, Double Expresso 3.20 €, Capuccino, thé, infusion 2.90 €



SUITE A DE NOMBREUX INCIDENTS NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHEQUES  
TAXES ET SERVICE COMPRIS 12.5%

# SELECTION DU CAVISTE

## LES VINS EN PICHET

	Verre 12.5 cl	Pot 25 cl	Pot 46 cl
Blanc Bourgogne Aligoté AOC	3.80 €	5.00 €	7.90 €
Rouge Bordeaux Terres douces AOP	3.20 €	4.40 €	7.30 €
Rouge Côtes du Rhône AOC	3.50 €	4.70 €	7.60 €
Rosé Vin de Pays du Gard rosé IGP	3.00 €	4.20 €	7.10 €

## LES VINS EN BOUTEILLE

Verre 12.5 cl Bout. 37.5 cl Bout. 75 cl

### LES BLANCS

<b>Viognier 2015</b>	3.20 €		17.00 €
<i>Vin de pays de l'Ardèche IGP Cave Saint-Désirat</i>			
<b>Chablis 2015 AOC</b>		19.20 €	29.40 €
<i>Sélection Valentin VIGNOT</i>			
<b>Montbazillac 2014 AOC</b>	4.10 €		21.80 €
<i>Bajac</i>			

### LES ROUGES

#### VALLÉE DU RHÔNE

<b>Crozes-Hermitage 2015 AOC</b>	4.40 €	14.80 €	25.80 €
<i>Cave de Tain</i>			
<b>Saint-Joseph 2014 AOC</b>	4.70 €	15.00 €	26.00 €
<i>Cuvée des Mariniers Cave Saint-Désirat</i>			
<b>Saint-Joseph 2014 AOC</b>			34.50 €
<i>Cuvée Septentrio Cave Saint-Désirat</i>			
<b>Gigondas 2014 AOC</b>			31.50 €
<i>Cuvée Prestige</i>			

#### BORDELAIS

<b>Saint-Emilion Cheval Noir 2013 AOC</b>			33.50 €
---	--	--	---------

#### SUD-OUEST

<b>Cahors Cedrus 2014 AOC</b>			18.70 €
-------------------------------	--	--	---------

#### BOURGOGNE

<b>Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2014 AOC</b>			32.00 €
<i>Nuiton Beaunoy</i>			

#### LOIRE

<b>St-Nicolas de Bourgueil AOP</b>		13.30 €	18.90 €
------------------------------------	--	---------	---------

#### BEAUJOLAIS

<b>Côtes de Brouilly 2012 AOP</b>		13.30 €	18.90 €
-----------------------------------	--	---------	---------

### LES ROSES

<b>Bandol 2015 AOP Côtes de Provence</b>			24.50 €
<b>Cap des Pins 2015 AOP Côtes de Provence</b>		12.30 €	17.20 €

Le restaurant met à votre disposition des sacs pour emporter toutes bouteilles de vin non terminées

SUITE A DE NOMBREUX INCIDENTS NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHEQUES  
TAXES ET SERVICE COMPRIS 12.5%