

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, Coca light, Fanta	33 cl	3.90 €
Orangina, Schweppes, Nestea	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 €

LES EAUX MINERALES

Evian, Ferrarelle, Badoit	75 cl	4.60 €
---------------------------	-------	--------

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, Génépi	4 cl	6.00 €
Chartreuse VEP jaune ou verte	4 cl	11.50 €

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 €

SPECIALITES GRILLEES

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

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 <i>200g</i> , selon arrivage, sauce vierge	16.00 €
Pavé de saumon <i>200g</i> , 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	Origine France	14.10 €
Tartare de bœuf au couteau Charolais 250g	Origine France	16.90 €
<i>préparé par nos soins ou non ou poêlé</i>		
Faux-Filet 200g	Origine France	16.90 €
Onglet de bœuf 250g	Origine U.E	16.90 €
Entrecôte 250g	Origine France	18.90 €
Filet de bœuf 250g	Origine France	26.50 €
Côte de bœuf 400g	Origine France	26.00 €
Côte de bœuf 1kg pour 2 personnes	Origine France	56.00 €

AGNEAU / VEAU

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

VOLAILLE

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

PORC

Grillade de porc échine 200g	Origine France	13.40 €
Andouillette 140g		14.30 €
Deux demi-pieds de porc 500g	Origine France	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 ou Aiguillette de poulet
pané ou Fish'n chips de colin

Servi avec 2 garnitures 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 diabolo
+ 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.

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 €
Profit'reuse 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 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

Villa Chambre d'Amour "moelleux" <i>Lionel Osmin SUD-OUEST</i>	3.40 €		18.50 €
Viognier la Violette <i>Pays d'oc IGP Jean-Luc COLOMBO</i>			20.70 €
Chablis AOC <i>Sélection Valentin VIGNOT</i>		19.20 €	29.40 €

LES ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

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

BORDELAIS

Château Haut-Maurac AOC <i>Médoc cru Bourgeois</i>			34.50 €
Charme Cos de Labory AOC <i>Saint-Estèphe</i>			41.00 €

SUD-OUEST

Cahors Cedrus AOC			18.70 €
-------------------	--	--	---------

BOURGOGNE

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC <i>Nuiton Beaunoy</i>			32.00 €
Givry 1 ^{er} Cru AOC <i>Domaine Steinmaier</i>			36.00 €

LOIRE

St-Nicolas de Bourgueil AOP		13.30 €	18.90 €
-----------------------------	--	---------	---------

BEAUJOLAIS

Brouilly Domaine Tavian Pardon & Fils AOP			20.60 €
Côtes de Brouilly AOP		13.30 €	

LES ROSES

Cap des Pins AOP <i>Côtes de Provence</i>		12.30 €	17.20 €
Bandol Les Galets AOP <i>Côtes de Provence</i>			25.50 €
Cuvée Lampe de Méduse AOP <i>Côtes de Provence</i>			29.50 €
Clos Réal AOP "Vin biologique et Biodynamique"	3.50 €		16.50 €

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%