

## ASSIETTES A PARTAGER

Assiette de charcuteries <i>Chorizo, jambon cru Italien, rillettes d'oie, Rosette Lyonnaise, tapenade, condiments.</i>	<i>pour 1 personne</i> 7.40 €
	<i>pour 2 personnes</i> 13.50 €
	<i>pour 4 personnes</i> 24.50 €

Assiette ANTIPASTI <i>Légumes marinés : aubergines, courgettes, poivrons, Artichauts, tomate séchée, et toast de fromage frais.</i>	<i>pour 1 personne</i> 7.40 €
	<i>pour 2 personnes</i> 13.50 €
	<i>pour 4 personnes</i> 24.50 €

## ENTREES

Assiette tomate et mozzarella, pesto	5.60 €
Pot de rillettes d'oie <i>servi avec des toasts et condiments</i>	5.80 €
Terrine de poisson maison <i>aux petits légumes accompagnée d'une sauce fine</i>	6.00 €
Carpaccio de bœuf frais 100g	7.50 €
Assiette de saumon fumé <i>par nos soins</i>	12.90 €

### *Spécialité du Grill*

Demi-pied de porc 250g	6.10 €
Deux demi-pieds de porc 500g	11.80 €

## GRANDES ASSIETTES

Lasagnes épinards ricotta accompagnées de salade verte	14.50 €
Salade méditerranéenne <i>Légumes marinés, fromage de brebis, pignons de pin, olives noires, salade verte, vinaigrette balsamique</i>	14.90 €
Salade fraîcheur <i>Melon, jambon cru, mozzarella, tomates, noix, salade verte, vinaigrette balsamique</i>	15.50 €
Salade nordique <i>Saumon fumé maison, pomme de terre, seiches et encornets marinés, crevettes, tomates, salade verte, vinaigrette aux agrumes</i>	16.00 €
Carpaccio de bœuf frais 200g <i>Origine France</i> <i>Servi avec frites fraîches et salade verte</i>	17.00 €

## POISSONS

Filet de poisson frais 200g, selon arrivage	16.00 €
Pavé de thon 200g,	16.50 €
Pavé de saumon 200g,	16.90 €

**Tous nos poissons sont servis avec 2 garnitures au choix :**  
**Frites fraîches, riz, gratin dauphinois, PDT en robe des champs,  
flan de légumes de saison, ratatouille, tomate provençale**  
**et 1 sauce réalisée par nos soins :**  
**crème d'aneth ou sauce chaude aux agrumes**

# VIANDES GRILLEES AU FEU DE BOIS

## BOEUF

Bavette d'Aloyau 180g	<i>Origine selon arrivage</i>	14.90 €
Tartare de bœuf Limousin 200g <i>préparé par nos soins ou non, ou poêlé</i>	<i>Origine France</i>	16.10 €
Onglet de bœuf 250g	<i>Origine selon arrivage</i>	17.90 €
Entrecôte 250g	<i>Origine France</i>	18.90 €
Filet de bœuf 200g	<i>Origine France</i>	25.90 €
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>	17.80 €
Brochette d'agneau 200g	<i>Origine France</i>	18.20 €
Brochette mixte 300g <i>Viande de bœuf et agneau marinées, saucisse de Toulouse, chorizo et poulet.</i>		19.90 €

## 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>	19.60 €

## PORC

Grillade de porc échine 200g	<i>Origine France</i>	13.40 €
Andouillette 140g		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, Brochette d'agneau 200g

## BURGER

Viande de bœuf Limousin 200g, aubergines et courgettes marinées, salade, sauce au fromage frais, pain focaccia	16.90 €
---	---------

*Grammages exprimés bruts avant cuisson.*

**Toutes nos viandes sont servies avec 2 garnitures au choix :**

**Frites fraîches, riz, gratin dauphinois, PDT en robe des champs,  
flan de légumes de saison, ratatouille, tomate provençale**

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

**Echalotes, barbecue, Bleu du Vercors Sassenage, moutarde à l'ancienne**

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, coulis de fruits exotiques, 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

Panacotta aux fruits exotiques	5.10 €
Salade de fruits frais	5.60 €
Mousse au chocolat, chantilly	6.00 €
Moelleux au chocolat, cœur à la framboise	6.50 €
Parfait glacé aux fruits rouges	6.70 €
Eclair à la crème et aux fraises	6.90 €
Profiteroles 2 choux avec glace chartreuse, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées <i>Et accompagnée de son shooter de 2 cl de chartreuse verte</i>	7.00 € 8.20 €
Café Gourmand <i>Un assortiment de 4 gourmandises maison et un café expresso</i>	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 2.50 €      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 €



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%

# 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 tomates mozzarella et pesto

**ou** le demi-pied de porc

\*\*\*

Andouillette

**ou** deux demi-pieds de porc

**ou** cuisse de poulet fermier

**ou** grillade de porc

**ou** bavette d'aloyau 180g

**ou** filet de poisson frais

Servi avec 1 sauce et 2 garnitures au choix

\*\*\*

Faisselle de fromage blanc à votre goût

**ou** pana cotta aux fruits exotique

**ou** mousse au chocolat chantilly

**ou** salade de fruits frais

**ou** coupe de glace/sorbet 3 boules

## MENU EXPRESS

**14.50€**

Uniquement le midi,  
du lundi au vendredi, hors jours fériés  
Boissons non comprises

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** pana cotta aux fruits exotiques

**ou** coupe de glace/sorbet 2 boules

## MENU JUNIOR *(jusqu'à 10 ans)*

**8.20€**

Steak haché frais

**ou** Aiguillette de poulet pané

**ou** Fish'n chips de colin

Servi avec 2 garnitures au choix

\*\*\*

Mousse au chocolat

**ou** 1 boule de glace/sorbet

**ou** salade de fruits frais

\*\*\*

*Et 1 surprise !*

1 verre 20 cl de sirop **ou** diabololo

POUR TOUT CHANGEMENT DE DESSERT SUPPLEMENT de 3.00 €

Supplément chantilly 1.00 €

Supplément chocolat 1.00 €

## 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%

# 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 " <i>Grande Réserve</i> " Brut	12.5 cl	8.90 €
Champagne Devaux " <i>Grande Réserve</i> " Brut	12.5 cl	8.70 €
	Bout. 75 cl	46.00 €
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 " <i>Granini</i> "	25 cl	3.90 €
Coca cola, Coca zéro, Coca light, Fanta	33 cl	3.90 €
Orangina, Schweppes, Fuze tea pêche	25 cl	3.90 €
Perrier	33 cl	3.80 €
Sirop " <i>TEISSEIRE</i> "	verre de 20 cl	1.20 €
Diabolo : limonade + sirop " <i>TEISSEIRE</i> "	verre de 20 cl	2.00 €

## LES BIERES

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 €

"l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"

# SELECTION DU CAVISTE

## LES VINS EN PICHET

	Pot 25 cl	Pot 46 cl
Rosé Vin de Pays du Gard rosé IGP	4.20 €	7.10 €
Rouge Côtes du Rhône AOC	4.70 €	7.60 €
Blanc Bourgogne Aligoté AOC	5.00 €	7.90 €

## LES VINS EN BOUTEILLE

Verre 12.5 cl    Bout. 37.5 cl    Bout. 75 cl

### LES BLANCS

<b>Villa Chambre d'Amour "moelleux"</b> <i>Lionel Osmin SUD-OUEST</i>	3.40 €		18.50 €
<b>Côtes du Rhône AOP les Abeilles</b> <i>Jean-Luc COLOMBO</i>	3.80 €		19.50 €
<b>Viognier la Violette</b> <i>Pays d'oc IGP Jean-Luc COLOMBO</i>	4.00 €		20.70 €
<b>Gewurztraminer AOC Signature 'bio'</b> <i>Domaine René Muré</i>			28.60 €

### LES ROUGES

#### Vallée du Rhône

<b>Côtes du Rhône AOP les Abeilles</b> <i>Jean-Luc COLOMBO</i>	3.80 €		19.50 €
<b>Crozes-Hermitage AOC Cave de Tain</b> <i>Saint-Joseph Cave Saint-Désirat</i>	4.50 €	14.80 €	26.20 €
<b>Cuvée des Mariniers AOC</b> <i>Cuvée Septentrio AOC</i>	4.70 €	15.00 €	26.40 €
<b>Gigondas AOC</b> <i>Cuvée Prestige</i>			31.50 €
<b>Vacqueras AOC Boiseraie</b> <i>Maison Ogier</i>			39.50 €

#### Bordelais

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

#### Sud-Ouest

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

#### Bourgogne

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

#### Loire

<b>St-Nicolas de Bourgueil AOP</b>		13.30 €	18.90 €
<b>Bourgueil AOC Poids plume</b> <i>Bertrand &amp; Vincent MARCHESSEAU</i>			24.20 €

#### Beaujolais

<b>Brouilly Domaine Tavian Pardon &amp; Fils AOP</b>		13.30 €	20.60 €
--	--	---------	---------

"l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"

**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%