

ASSIETTES A PARTAGER

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

ENTREES

Velouté de légumes verts et son émulsion au lard	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 €
Tartine de chèvre frais, figue, miel et noisettes	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

Gratinée de ravioles aux courgettes accompagnée de salade verte	14.50 €
Salade Caprin	14.90 €
<i>Toasts de crottins de chèvre, miel, poivrons marinés, tomates, noix, salade verte et Vinaigrette balsamique</i>	
Salade Canardine	15.90 €
<i>Magret de canard fumé, gésiers, poire, tomates confites, noisettes, salade verte et vinaigrette balsamique</i>	
Salade Scandinave	16.50 €
<i>Saumon fumé maison, haddock, moules, encornets, pomme de terre, tomates, salade verte, crème citronnée à l'aneth</i>	

POISSONS

Filet de poisson frais 200g, selon arrivage	16.00 €
Pavé de saumon 200g,	16.50 €
Cassolette de cabillaud aux fruits de mer	16.90 €

Tous nos poissons sont servis avec 2 garnitures au choix :
Frites fraîches, riz, gratin dauphinois, PDT en robe des champs crème ciboulette,
Chou farci aux légumes, ratatouille, endive braisée
et 1 sauce réalisée par nos soins :
Crème à l'oseille ou sauce vierge

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 €

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, magret de canard fumé, confit d'oignons, salade, crème au bleu, pain au sésame	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 crème ciboulette,
Chou farci aux légumes, ratatouille, endive braisée**

et 1 sauce réalisée par nos soins :

Poivre, Barbecue, Bleu du Vercors, Moutarde à l'ancienne

Prix nets – Taxes et service compris. Chèques non acceptés.

Parking non surveillé. La direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de sinistre.

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>Crottin de chèvre, Bleu du Vercors-Sassenage et Tome de Savoie</i>	5.20 €

DESSERTS MAISON élaborés par nos soins

Crème brûlée	5.10 €
Salade de fruits frais	5.60 €
Mousse au chocolat, chantilly	6.00 €
Moelleux au chocolat, cœur caramel au beurre salé	6.50 €
Tiramisù aux spéculoos	6.70 €
Pomme au four caramélisée sur son sablé à la fleur de sel	6.90 €
Profiteroles 2 choux avec glace chartreuse, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées	7.00 €
<i>Et accompagnée de son shooter de 2 cl de chartreuse verte</i>	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 : orange sanguine, citron, framboise, fruits de la passion, poire.

Glaces : vanille, café, chocolat, caramel, fraise, rhum raisin, menthe chocolat, chartreuse, stracciatella

Supplément chantilly 1.00 €, Supplément chocolat 1.00 €

Café ou Chocolat liégeois, Banana Split 6.70 €

Coupes glacées arrosées de 2 cl d'alcool

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 €



Prix nets – Taxes et service compris. Chèques non acceptés.

Parking non surveillé. La direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de sinistre.

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 velouté de légumes verts

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 crème brûlée

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

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 brûlée

ou salade de fruits frais

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** diabolo

Garnitures : Frites fraîches, riz, gratin dauphinois, PDT en robe des champs crème ciboulette,
Chou farci aux légumes, ratatouille, endive braisée

Sauces : Poivre, Barbecue, Bleu du Vercors Sassenage, Moutarde à l'ancienne,
Crème à l'oseille ou sauce vierge

Pour tout changement de dessert supplément : 3.00€
Supplément chantilly 1.00€/ Supplément chocolat 1.00€

Nos parfums de sorbets et glaces

Sorbets : orange sanguine, citron, framboise, fruits de la passion, poire.

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

Prix nets – Taxes et service compris. Chèques non acceptés.

Parking non surveillé. La direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de sinistre.

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	8.90 €
Champagne Devaux "Grande Réserve" 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 "Granini"	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 "TEISSEIRE"	verre de 20 cl	1.20 €
Diabolo : limonade + sirop "TEISSEIRE"	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"

Prix nets – Taxes et service compris. Chèques non acceptés.

Parking non surveillé. La direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de sinistre.

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			
Villa Chambre d'Amour "moelleux" <i>Lionel Osmin SUD-OUEST</i>	3.40 €		18.50 €
Côtes du Rhône AOP les Abeilles <i>Jean-Luc COLOMBO</i>	3.80 €		19.50 €
Viognier la Violette <i>Pays d'oc IGP Jean-Luc COLOMBO</i>	4.00 €		20.70 €
Chablis AOC <i>Sélection Valentin VIGNOT</i>		20.20 €	30.40 €
LES ROUGES			
Vallée du Rhône			
Côtes du Rhône AOP les Abeilles <i>Jean-Luc COLOMBO</i>	3.80 €		19.50 €
Crozes-Hermitage AOC Cave de Tain	4.50 €	14.80 €	26.20 €
Saint-Joseph Cave Saint-Désirat <i>Cuvée des Mariniers AOC</i>	4.70 €	15.00 €	26.40 €
Gigondas AOC <i>Cuvée Prestige</i>			31.50 €
Bordelais			
Charme Cos de Labory AOC Saint-Estèphe			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 Domaine Steinmaier			36.00 €
Loire			
St-Nicolas de Bourgueil AOP		13.30 €	18.90 €
Bourgueil AOC Poids plume <i>Bertrand & Vincent MARCHESSEAU</i>			24.20 €
Beaujolais			
Brouilly Domaine Tavian Pardon & Fils AOP		13.30 €	20.60 €
LES ROSES			
Clos Réal AOP "Vin biologique et Biodynamique" 3.50 €			16.50 €
Cap des Pins AOP Côtes de Provence		12.30 €	17.20 €
Bandol Les Galets AOP Côtes de Provence			25.50 €
Cuvée Lampe de Méduse AOP Côtes de Provence			29.50 €

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

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

Prix nets – Taxes et service compris. Chèques non acceptés.

Parking non surveillé. La direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de sinistre.