

ASSIETTE 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, condiments.</i>	<i>pour 4 personnes</i>	24.50 €

ENTREES

Pot de rillettes d'oie <i>servi avec toasts et condiments</i>	5.80 €
Terrine de poisson maison <i>aux petits légumes accompagnée d'une sauce fine</i>	6.00 €
Crème de choux fleur, croutons et huile de noix	6.50 €
Assiette de saumon fumé <i>par nos soins</i>	9.90 €

Spécialité du Grill

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

GRANDES ASSIETTES

Lasagnes épinards ricotta accompagnées de salade verte	15.30 €
Salade Grenobloise	15.90 €
<i>Bleu de Sassenage, lardons, œuf mollet, tomates, noix, salade verte et Vinaigrette à l'huile de noix</i>	
Salade D'Automne	16.50 €
<i>Magret de canard fumé, jambon cru, poire, noisettes, tomates, salade verte et Vinaigrette balsamique</i>	
Salade Pêcheur	17.20 €
<i>Saumon fumé maison, gambas, moules, crevettes sauvages, tomates, salade verte et Vinaigrette aux fruits de la passion</i>	

POISSONS

Filet de poisson frais <i>180g, selon arrivage</i>	16.90 €
Pavé de saumon <i>180g,</i>	17.90 €

Tous nos poissons sont servis avec 2 garnitures au choix :
Frites fraîches, riz, gratin dauphinois, PDT en robe des champs crème ciboulette,
Ratatouille, endive braisée, purée de butternut
et 1 sauce réalisée par nos soins :
Sauce Armoricaïne ou sauce vierge

VIANDES GRILLEES AU FEU DE BOIS

BŒUF ET VEAU

Bavette d'Aloyau 180g	<i>Origine selon arrivage</i>	15.20 €
Quasi de veau 200g	<i>Origine France</i>	17.90 €
Onglet de bœuf 250g	<i>Origine selon arrivage</i>	18.20 €
Entrecôte 250g	<i>Origine selon arrivage</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 €

VOLAILLE

Cuisse de poulet fermier 220g Label Rouge	<i>Origine France</i>	14.50 €
Cuisse de canard confite 200g	<i>Origine France</i>	16.20 €
Magret de canard entier 300g	<i>Origine France</i>	19.60 €

PORC

Grillade de porc échine 200g	<i>Origine France</i>	13.90 €
Andouillette 140g		14.90 €
Deux demi-pieds de porc 500g	<i>Origine France</i>	16.90 €

!!! 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, Andouillette 140g

BURGER et TARTARE

Tartare de bœuf Limousin 200g <i>préparé par nos soins ou non, ou poêlé</i>	<i>Origine France</i>	16.90 €
Pain au sésame, Viande de bœuf Limousin 200g, tomme de Savoie, salade, tomate, sauce Américaine		17.50 €

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,
Ratatouille, endive braisée, purée de butternut
et 1 sauce réalisée par nos soins :
Poivre, Barbecue, Bleu du Vercors, Forestière

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>	4.20 €
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 caramel	5.50 €
Crème brûlée	5.90 €
Moelleux à la châtaigne	6.40 €
Salade de fruits frais	6.50 €
Mousse au chocolat, chantilly	6.70 €
Baba au rhum à la vanille	6.90 €
Café Gourmand <i>Un assortiment de 4 gourmandises maison et un café expresso</i>	7.90 €
Banane grillée et flambée au rhum	8.90 €
Irish coffee / Chartreuse coffee	8.90 €

Profiteroles

1 chou <i>parfum de glace au choix, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées</i>	6.20 €
2 choux <i>parfums de glace au choix, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées</i>	7.50 €
3 choux <i>parfums de glace au choix, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées</i>	9.50 €

!!!Découvrez la Profit'reuse !!!

*2 choux avec glace chartreuse, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées
Et accompagnée de son shooter de 2 cl de chartreuse verte*

9.90 €

Coupes de glaces et sorbets ANTOLIN l'Artisan Glacier

1 boule 2.90 € 2 boules 4.90 € 3 boules 6.50 €

Nos parfums

Sorbets : noix de coco, citron, framboise, fruits de la passion, poire.

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

Supplément chantilly 1.00 €, Supplément chocolat 1.00 €

Café ou Chocolat liégeois, Banana Split 6.90 €

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



7.90 €

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. Uneques 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

+

café expresso OFFERT

POUR TOUT CHANGEMENT DE
DESSERT SUPPLEMENT de 3.00 €

MENU JUNIOR *(jusqu'à 12 ans)*

9.90€

Steak haché frais 140g

OU Aiguillettes 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

1 verre 20 cl :

jus d'orange, coca, sirop ou diablo

MENU GRILL

2 PLATS = 18.00 €

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

OU

3 PLATS = 22.50 €

Boissons non comprises

Servi midi et soir tous les jours

Terrine de poisson maison sauce fine

OU pot de rillettes d'oie

OU crème de choux fleur, croutons, huile de noix

OU le demi-pied de porc

+

Andouillette de Troyes

OU deux demi-pieds de porc

OU cuisse de poulet fermier

OU grillade de porc

OU bavette d'ail 180g

OU filet de poisson frais

Servi avec 1 sauce et 2 garnitures au choix

+

Faiselle 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

POUR TOUT CHANGEMENT DE
DESSERT SUPPLEMENT de 3.00 €

Garnitures : Frites fraîches, riz, gratin dauphinois, PDT en robe des champs crème ciboulette,

Ratatouille, endive braisée, purée de butternut

Sauces : Poivre, Barbecue, Bleu du Vercors Sassenage, Forestière,

Armoricaine ou sauce vierge

Nos parfums glaces et sorbets

Sorbets : noix de coco, citron, framboise, fruits de la passion, poire.

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

Supplément chantilly 1.00 €, Supplément chocolat 1.00 €

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

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