RESTAURANT LE GRILL DE MOIRANS

ASSIETTE A PARTAGER

Assiette de charcuteries — *pour 1 personne* 8.20 €
Coppa, jambon cru Italien, rillettes d'oie, — *pour 2 personnes* 14.90 €
Rosette Lyonnaise, condiments. — *pour 4 personnes* 26.90 €

ENTREES

Pot de rillettes d'oie *servi avec toasts et condiments* 6.90 €
Tomate et mozzarella au pesto 7.90 €
Terrine de poissons 'maison' *et sa sauce aneth citron* 8.20 €
Crème de betterave au lait de coco 8.50 €
Assiette de saumon fumé *par nos soins* 10.90 €

Spécialité du Grill
Demi-pied de porc *250g* 7.90 €
Deux demi-pieds de porc *500g* 12.90 €

GRANDES ASSIETTES

Gratinée d'aubergines, sauce tomate et mozzarelle 15.50 €
accompagnée de salade verte, oignons frits et tomate.

Tartine fraîcheur 15.90 €
Tartine de fromage frais, ail et ciboulette, tomate, concombre, jambon cru et olives noires accompagnée de salade verte, oignons frits et tomate.

Gratinée de ravioles aux poivrons 16.50 €
accompagnée de salade verte, oignons frits et tomate

Salade du Royans 17.60 €
Ravioles frites, jambon cru, tomate, mozzarelle, oignons frits salade verte et vinaigrette balsamique.

Salade Pêcheur 18.90 €
Saumon fumé maison, gambas, moules, tomates, salade verte et vinaigrette aux fruits de la passion.

POISSONS

Filet de poisson frais *180g*, selon arrivage 17.90 €

Grammages exprimés bruts avant cuisson.

VIANDES GRILLEES AU FEU DE BOIS

BŒUF ET VEAU

Pavé de rumsteak *180g* 16.90 €
Quasi de veau *180g* 18.90 €
Onglet de bœuf *250g* 19.90 €
Entrecôte *250g* 20.60 €
Filet de bœuf 200g 27.60 €
Côte de bœuf 450g 29.90 €
Côte de bœuf *1kg* *pour 2 personnes* 64.00 €

VOLAILLE

Cuisse de poulet *220g* 16.20 €
Poulet fermier Label Rouge
Magret de canard *300g* 22.50 €

PORC

Andouillette de Troyes *140g* 15.20 €
Grillade de porc *200g* 15.90 €
Deux demi-pieds de porc *500g* 18.60 €

Grammages exprimés bruts avant cuisson.

!!! Pour le plaisir des carnivores !!!
Pour 2 personnes + de *650g* de viandes grillées 56.00 €
Onglet de bœuf *250g*, Quasi de veau *180g*,
Magret de canard *300g*

TARTARE

Tartare de bœuf VBF *180g* 17.90 €
préparé par nos soins ou non, ou poêlé

BURGER

Viande de bœuf VBF *180g* 18.90 €
Guacamole, fromage frais ail et ciboulette, tomate, pain au sésame

DESSERTS MAISON élaborés par nos soins

Faisselle de fromage à votre goût : 5.20 €
Nature, sucre, crème, coulis de fruits rouges, fines herbes
Crème brûlée 6.90 €
Salade de fruits frais 7.40 €
Mousse de fruits 7.50 €
Mousse au chocolat, chantilly 7.90 €
Café Gourmand 8.90 €
Un assortiment de 4 gourmandises maison et un café expresso
Banane grillée et flambée au rhum 9.90 €
Irish coffee / Chartreuse coffee 9.90 €

Profiteroles
Parfum de glace au choix, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées
1 chou 6.90 € 2 choux 8.50 € 3 choux 9.90 €

!!! Découvrez la Profit'reuse !!! 10.90 €
2 choux avec glace chartreuse, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées
Et accompagnée de son shooter de 2 cl de chartreuse verte

Coupes de glaces et sorbets ANTOLIN l'Artisan Glacier

1 boule 3.90 € 2 boules 5.90 € 3 boules 7.90 €

Nos parfums

Sorbets : noix de coco, citron, framboise, fruits de la passion, poire
Glaces : vanille, café, chocolat, caramel, fraise, rhum raisin, menthe chocolat, chartreuse, rocher noisette

Café ou Chocolat liégeois 8.50 €
Dame blanche ou Banana Split 8.50 €

Coupes glacées arrosées de 2 cl d'alcool 9.50 €
Sicilienne : sorbet citron et limoncello
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
Supplément chantilly 1.00 €, Supplément chocolat 1.00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso 1.90 € Décaféiné 2.10 €
Thé, infusion 2.90 € Double Expresso 3.20 €

Viandes Poissons

2 Garnitures : Frites fraîches, gratin dauphinois, pomme de terre en robe des champs et crème ciboulette, ratatouille, tomate provençale ou poêlée de poivrons
1 Sauce : Bleu du Vercors Sassenage, moutarde à l'ancienne, échalotes, barbecue ou sauce pesto

FORMULE DU JOUR 16.90€

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, supplément de 3.00 €

MENU GRILL

19.90 € 2 PLATS Entrée + Plat OU Plat + Dessert ou **25.00 €** 3 PLATS Entrée + Plat + Dessert
Boissons non comprises, *Servi midi et soir tous les jours / Pour tout changement de dessert, supplément de 3.00 €*

Terrine de poisson maison
OU pot de rillettes d'oie
OU crème de betterave au lait de coco
OU le demi-pied de porc

Andouillette OU pavé de rumsteak
OU 2 ½ pieds de porc
OU cuisse de poulet
OU grillade de porc
OU filet de poisson frais

Faisselle de fromage blanc
OU Crème brûlée
OU Mousse au chocolat
OU Salade de fruits
OU Coupe de glace (3 boules)

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 diabolo

RESTAURANT
LE GRILL
DE MOIRANS

CARTE des BOISSONS

Servies à l'occasion d'un repas

Notre cocktail du moment 8.50 €

LES APERITIFS

Kir		12.5 cl	3.80 €
Coupe de Champagne Cattier Icône Brut		12.5 cl	9.50 €
Kir royal Champagne Cattier Icône Brut		12.5 cl	9.70 €
Champagne Cattier Icône Brut	Bout.	75 cl	50.00 €
Champagne Charles MIGNON 'Prémium Réserve' Brut	Bout.	37.5 cl	34.00 €
Martini blanc ou rouge ou Suze		6 cl	3.90 €
Pastis		2 cl	3.50 €
Ricard		2 cl	3.60 €
Vodka Vertical		4 cl	5.00 €
Vodka baby Vertical		2 cl	3.00 €
Porto blanc ou rouge		6 cl	4.20 €
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 €
Whisky baby Chivas Regal 12ans d'âge		2 cl	4.00 €
Americano (Campari, martini blanc et rouge, gin)		10cl	7.70 €

LES SANS ALCOOLS

Les jus de fruits et jus de tomate"Granini"	25 cl	3.90 €
Coca cola, Coca zéro, Fanta	33 cl	3.90 €
Orangina, Schweppes, Schweppes agrum' Fuze tea pêche	25 cl	3.90 €
Perrier	33 cl	3.90 €
Le bitter San-Pellegrino	20 cl	5.30 €
Sirop "TEISSEIRE"	verre de 30 cl	1.90 €
Diabolo : limonade + sirop "TEISSEIRE"	verre de 30 cl	2.90 €

LES EAUX MINERALES

Evian, Ferrarelle, Badoit	100 cl	4.90 €
Evian, Ferrarelle, Badoit	50 cl	3.90 €

LES BIERES

Bière pression 1664 Kronenbourg	25 cl	3.80 €
	50 cl	7.20 €
Picon bière	25 cl	4.20 €
Grimbergen du moment	25 cl	4.20 €
	50 cl	8.00 €

LES VINS EN PICHET

	V 14.5 cl	Pot 25 cl	Pot 46 cl
Blanc Viognier AOP	3.90 €	6.00 €	9.00 €
Rouge Côtes du Rhône 'Buisson des Grives' AOC	3.90 €	6.00 €	9.00 €
Rosé Vin de Pays d'OC Cinsault IGP	3.90 €	6.00 €	9.00 €

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

RESTAURANT LE GRILL DE MOIRANS

SELECTION DU CAVISTE

LES VINS EN BOUTEILLE

	V 14.5 cl	Bout.37.5 cl	Bout.75 cl
LES BLANCS			
Côtes du Rhône AOP les Abeilles *Jean-Luc COLOMBO*	4.40 €	14.00 €	18.70 €
Villa Chambre d'Amour "moelleux"	4.90 €		19.20 €
Lionel OSMIN - SUD-OUEST			
Viognier la Violette *Jean-Luc COLOMBO - PAYS D'OC IGP*			20.20 €
Chignin Bergeron Cuvée Gastronomie			24.60 €
Gilbert PERRIER - SAVOIE			
LES ROUGES			
Vallée du Rhône			
Côtes du Rhône AOP les Abeilles *Jean-Luc COLOMBO*			18.50 €
Crozes-Hermitage Nobles Rives **AOC**	5.60 €	16.00 €	26.00 €
Cave de Tain			
Saint-Joseph Cuvée des Mariniers AOC		16.60 €	31.00 €
Cave Saint-Désirat			
Saint-Joseph Cuvée Septentrio			37.50 €
Cave Saint-Désirat			
Héluicum Vins de vienne IGP			42.50 €
Châteauneuf du Pape Clos St-Michel *Franck & Olivier MOUSSET*			56.90 €
Savoie			
Mondeuse Vieilles Vignes *Cuvée Gastronomie Gilbert PERRIER*		14.00 €	21.50 €
Beaujolais			
Brouilly Domaine Tavian AOP *Pardon & Fils*	4.80 €	13.30 €	22.00 €
Chiroubles *Jean-Marc MONNET*			22.50 €
Morgon La Ballofière AOP *Jean Paul DUBOST*		15.80 €	28.00 €
Bourgogne			
Hautes Côtes de Beaune 'Mont Battois' AOC *Domaine LEBREUIL*			31.50 €
Mercurey AOC *Domaine du MEIX FOULOT*			42.60 €
Bordelais			
Château Haut-Plantey Declercq Médoc AOC *Maison QUERRE*			29.00 €
Saint -Estèphe Charme Cos Labory AOC			42.00 €
Sud-Ouest			
Cahors L'Esquisse de Rigal AOC			18.50 €
Madiran AOC *Domaine Sergent*			21.50 €
Loire			
St-Nicolas de Bourgueil AOP		12.50 €	19.20 €
LES ROSES			
Cap des Pins AOP *Côtes de Provence*		13.30 €	16.50 €
Perle de Roseline IGP *Côtes de Provence*	5.00 €		23.00 €
Puech-Haut *Prestige AOP Languedoc*			29.50 €

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

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