

RESTAURANT
LE GRILL
DE MOIRANS

ENTREES

Pot de rillettes d'oie <i>servi avec toasts et condiments</i>	6.90 €
Duo tomate et mozzarella au pesto	7.50 €
Terrine de poissons 'maison' et sa sauce aneth citron	7.90 €
Assiette de saumon fumé <i>par nos soins</i>	10.90 €

Spécialité du Grill

Demi-pied de porc 250g	7.50 €
Deux demi-pieds de porc 500g	12.90 €

GRANDES ASSIETTES

Gratin de ravioles aux courgettes accompagné de salade verte	16.90 €
Salade Caesar <i>Aiguillettes de poulet pané, copeaux de parmesan, anchois croutons, tomates, salade verte et vinaigrette</i>	17.50 €
Salade estivale <i>Melon, jambon cru, tomate, mozzarella salade verte et vinaigrette balsamique</i>	18.50 €
Salade Pêcheur <i>Saumon fumé maison, gambas, moules, seiches, tomates, salade verte et vinaigrette aux fruits de la passion</i>	18.90 €

POISSONS

Filet de poisson frais 180g, selon arrivage	17.90 €
Pavé de saumon 180g,	18.90 €

TARTARE

Tartare de bœuf Limousin 200g <i>Origine France</i> <i>préparé par nos soins ou non, ou poêlé</i>	18.30 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

BURGER

Viande de bœuf Limousin 200g <i>pesto, tomates, mozzarella, salade, pain au sésame</i>	18.90 €
-------------------------------------------------------------------------------------------	---------

VIANDES GRILLEES AU FEU DE BOIS

BŒUF ET VEAU

Bavette d'Aloyau 180g	<i>Origine U.E</i>	16.90 €
Quasi de veau 200g	<i>Origine France</i>	19.60 €
Onglet de bœuf 250g	<i>Origine U.E</i>	19.90 €
Entrecôte 250g	<i>Origine U.E</i>	20.60 €
Filet de bœuf 200g	<i>Origine France</i>	27.60 €
Côte de bœuf 500g	<i>Origine U.E</i>	29.90 €
Côte de bœuf 1kg <i>pour 2 personnes</i>	<i>Origine U.E</i>	59.00 €

VOLAILLE

Cuisse de poulet 220g	<i>Origine France</i>	16.20 €
Poulet fermier Label Rouge		
Cuisse de canard confite 200g	<i>Origine France</i>	17.90 €
Magret de canard 300g	<i>Origine France</i>	21.30 €

PORC

Andouillette 140g		15.20 €
Grillade de porc 200g	<i>Origine France</i>	15.90 €
Deux demi-pieds de porc 500g	<i>Origine France</i>	18.60 €

!!! Pour le plaisir des carnivores !!!

Pour 2 personnes + de 700g de viandes grillées 56.00 €
Onglet de bœuf 250g, Quasi de veau 200g,
Magret de canard 300g

Grammages exprimés bruts avant cuisson.

DESSERTS MAISON élaborés par nos soins

Faisselle de fromage à votre goût : <i>Nature, sucre, crème, coulis de fruits rouges, fines herbes</i>	5.20 €
Crème brûlée	6.90 €
Salade de fruits frais	7.40 €
Mousse au chocolat, chantilly	7.90 €
Café Gourmand <i>Un assortiment de 4 gourmandises maison et un café expresso</i>	8.90 €
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, ananas
Glaces : vanille, café, chocolat, caramel, fraise, rhum raisin, menthe chocolat,
chartreuse

Supplément chantilly 1.00 €, Supplément chocolat 1.00 €

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

Coupes glacées arrosées de 2 cl d'alcool 9.50 €

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

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1.90 €
Décaféiné	2.10 €
Double Espresso	3.20 €
Capuccino, thé, infusion	2.90 €



Viandes
Poissons

Garnitures : Frites fraîches, riz, gratin dauphinois, pomme de terre en robe des champs et crème ciboulette,
ratatouille, tomate provençale et flan de légumes d'été

Sauces : Echalote, bleu du Vercors Sassenage, moutarde à l'ancienne, poivre, sauce pesto ou sauce vierge

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 duo tomate mozzarella
OU le demi-pied de porc

Andouillette OU bavette de bœuf
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 diablo

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	49.00 €
Champagne Charles MIGNON 'Prémium Réserve' Brut	Bout. 37.5 cl	34.00 €
Martini blanc ou rouge ou Suze	6 cl	3.90 €
Pastis, Ricard	2 cl	3.50 €
Vodka Vertical	4 cl	5.00 €
Vodka baby Vertical	2 cl	3.00 €
Porto blanc ou rouge	6 cl	4.00 €
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	7.60 €

LES SANS ALCOOLS

Le bitter San-Pellegrino	20 cl	3.50 €
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 €
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	4.60 €
Evian, Ferrarelle, Badoit	50 cl	3.50 €

LES BIERES

Bière pression 1664 Kronenbourg	25 cl	3.80 €
	50 cl	6.90 €
Picon bière	25 cl	3.90 €
Grimbergen du moment	25 cl	4.20 €
	50 cl	7.00 €

LES VINS EN PICHET

	V 14.5 cl	Pot 25 cl	Pot 46 cl
Blanc Viognier AOP	3.70 €	5.60 €	8.50 €
Rouge Côtes du Rhône 'Buisson des Grives' AOC	3.70 €	5.60 €	8.50 €
Rosé Vin de Pays d'OC Cinsault IGP	3.70 €	5.60 €	8.50 €

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 <i>Jean-Luc COLOMBO</i>	4.40 €	14.00 €	18.70 €
Villa Chambre d'Amour "moelleux" <i>Lionel OSMIN - SUD-OUEST</i>	4.90 €		19.20 €
Viognier la Violette <i>Jean-Luc COLOMBO - PAYS D'OC IGP</i>			20.20 €
Chignin Bergeron Cuvée Gastronomie <i>Gilbert PERRIER - SAVOIE</i>			24.60 €
Gewurztraminer AOC Signature <i>Domaine René MURÉ 'bio' - ALSACE</i>			25.50 €

LES ROUGES

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP les Abeilles <i>Jean-Luc COLOMBO</i>			18.50 €
Crozes-Hermitage AOC <i>Cave de Tain</i>		16.00 €	26.50 €
Saint-Joseph Cuvée des Mariniers AOC <i>Cave Saint-Désirat</i>	5.90 €	16.50 €	31.00 €
Saint-Joseph Cuvée Septentrion <i>Cave Saint-Désirat</i>			37.50 €
Héluicum Vins de vienne IGP			40.00 €
Châteauneuf du Pape Clos St-Michel <i>Franck & Olivier MOUSSET</i>			56.90 €

Savoie

Mondeuse Vieilles Vignes <i>Cuvée Gastronomie Gilbert PERRIER</i>		15.00 €	21.50 €
-------------------------------------------------------------------	--	---------	---------

Beaujolais

Brouilly <i>Domaine Tavian AOP Pardon & Fils</i>	4.40 €	13.30 €	21.50 €
Chiroubles <i>Jean-Marc MONNET</i>			22.00 €

Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune 'Mont Battois' AOC <i>Domaine LEBREUIL</i>			31.50 €
Mercurey AOC <i>Domaine du MEIX FOULOT</i>			42.60 €

Bordelais

Château Haut-Plantey Declercq Médoc AOC <i>Maison QUERRE</i>			29.00 €
Saint -Estèphe Charme Cos Labory AOC			42.00 €

Sud-Ouest

Cahors L'Esquisse de Rigal AOC			17.90 €
Madiran AOC <i>Domaine Sergent</i>			20.40 €

Loire

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

LES ROSES

Cap des Pins AOP <i>Côtes de Provence</i>		12.30 €	17.20 €
Les Pins couchés <i>Méditerranée</i>			17.50 €
Villa La Vie en Rose <i>L. Osmin Sud-Ouest</i>			21.50 €
Perle de Roseline IGP <i>Côtes de Provence</i>	5.20 €		24.00 €
Bandol Les Galets AOP <i>Côtes de Provence</i>			25.50 €
Puech-Haut <i>Prestige AOP Languedoc</i>			29.00 €

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