

## LES ASSIETTES À PARTAGER

### CHARCUTERIE

Speck, jambon cru de Savoie, rillettes d'oie, saucisson de Savoie fumé, condiments.

Pour 2 personnes	16,80€
Pour 4 personnes	31,40€

### CHARCUTERIE & FROMAGE

Comté, tomme de Savoie, bleu du Vercors, speck, jambon cru de Savoie, rillettes d'oie, saucisson de Savoie fumé, condiments.


Pour 2 personnes	24,80€
Pour 4 personnes	48,40€

### TERRE & MER

Saumon fumé, brochette de gambas et chorizo, speck, jambon cru de Savoie, rillettes d'oie, saucisson de Savoie fumé, condiments.

Pour 2 personnes	28,80€
Pour 4 personnes	55,40€

## LES ENTRÉES

Pot de rillettes d'oie servi avec toasts et condiments	7,90€
Crème de poivrons rouges et fromage ail et fines herbes	 8,20€
Assiette de charcuterie : speck, jambon cru de Savoie, rilette d'oie et saucisson fumé de Savoie	8,90€
Tartare fraîcheur : saumon, tomate, concombre, pommes Granny Smith et crumble de parmesan aux noisettes	9,50€
Brochette de gambas, chorizo, tomates cerises rôties et son fromage ail et fines herbes	9,90€
Assiette de saumon fumé par nos soins	11,90€

## SPÉCIALITÉS DU GRILL

Demi-pied de porc 250g	7,90€
Deux demi-pieds de porc 500g	12,90€

## LES GRANDES SALADES

### Salade Caesar

Émincés de poulet mariné, parmesan, anchois, croûtons, tomates, salade verte, vinaigrette

16,90€

### Salade Italienne

Mozzarella Buffalo panée, jambon cru, tomates cerises rôties, gressin, salade verte, vinaigrette au pesto

18,50€

### Salade Pêcheur

Saumon fumé maison, gambas, moules, tomates, salade verte et vinaigrette aux fruits de la passion

18,90€

## LES GRANDES ASSIETTES

Parmigiana d'aubergines



16,90€

Bagel, fromage ail et fines herbes, émincés de poulet mariné, tomate, concombre et salade servi avec des frites

17,50€

Poisson pané maison aux cornflakes servi avec des frites

18,00€

Bruschetta saumon fumé « maison », fromage ail et fines herbes, asperges, tomates rôties servie avec des frites

18,50€

Gratinée de ravioles tomate et basilic



18,90€

Souris d'agneau accompagnée de pommes grenailles et tomates cerises rôties, jus corsé au romarin

23,90€

## FORMULE DU JOUR

*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

**Entrée + Plat + Dessert + Café**

**18,50€**

*Pour tout changement de dessert, supplément de 3,00€*

## MENU JUNIOR

**Jusqu'à 12 ans**

Burger

OU Steak haché 125 g

OU Aiguillettes de poulet pané

OU Fish and 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, jus d'ananas, coca, coca  
zéro, jus de pomme, sirop, oasis ou diablo

**Menu Junior** (Pour tout changement de dessert, supplément de 3,00€)

**12,90€**

## LES BURGERS

accompagnés de 2 garnitures au choix + 1 sauce

### Le Classic

Pain aux céréales, viande bœuf origine Rhône-Alpes 160g, cheddar, salade, tomate, sauce Américaine 18,50€

### Le Burger Rösti

Röstis, viande bœuf origine Rhône-Alpes 160g, cheddar, salade, tomate, sauce Américaine 18,90€

### Le Burger Coin-coin

Pain aux céréales, effiloché de canard 150g, crème de comté, confit d'oignons, salade 19,90€

## LE TARTARE

accompagné de 2 garnitures au choix + 1 sauce

### Le Tartare de boeuf

Tartare de boeuf 180g préparé par nos soins ou non, ou poêlé 17,90€

### Le DOUBLE tartare

Tartare de boeuf 360g préparé par nos soins ou non, ou poêlé 23,90€

## LES POISSONS

accompagnés de 2 garnitures au choix + 1 sauce

**Filet de poisson frais** 180g (selon arrivage) 18,50€

**Pavé de saumon frais** 180g saisi à la plancha 22,40€

## MENU GRILL

*Boissons non comprises. Servi midi et soir tous les jours.*

Pot de rillettes d'oie OU 1 demi-pied de porc  
 OU Tartare fraîcheur (saumon, tomate, concombre, pomme Granny Smith et crumble de parmesan)  
 OU Crème de poivrons et fromage ail et fines herbes  
 &  
 Andouillette OU Pavé de rumsteak OU Cuisse de poulet  
 OU 2 demi-pieds de porc OU Grillade de porc échine OU Filet de poisson frais  
 &  
 Faisselle de fromage blanc OU Crème brûlée OU Salade de fruits  
 OU Mousse au chocolat OU Coupe de glace (3 boules)

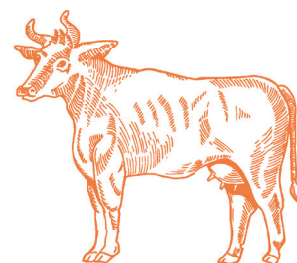
Entrée et Plat OU Plat et Dessert 22,50€

Entrée + Plat + Dessert 28,50€

*Pour tout changement de dessert, supplément de 3,00€*

## VIANDES GRILLÉES AU FEU DE BOIS

accompagnées de 2 garnitures au choix + 1 sauce

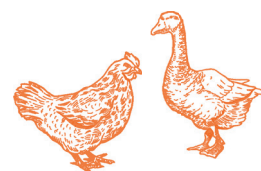


### BOEUF ET VEAU

Pavé de rumsteak 180g	17,90€	Pavé de veau 180g	19,50€
Onglet de boeuf 220g	22,90€	Côte de boeuf 450g	31,90€
Entrecôte Simmental 300g	26,60€	Côte de boeuf 1kg pour 2 personnes	68,90€
Tournedos de boeuf 200g	29,50€		



### PORC ET VOLAILLE



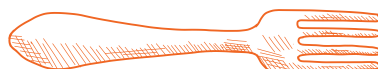
Andouillette de Troyes 140g	15,90€	Cuisse de poulet fermier 220g	19,50€
Grillade de porc échine 200g	16,20€	Magret de canard 350g	26,50€
Ribs de porc marinés 250g	17,40€		
Deux demi-pieds de porc 500g	18,60€		

## POUR LE PLAISIR DES CARNIVORES !!!

### Pour 2 personnes + de 700g de viandes grillées

Onglet de bœuf 220g, Pavé de veau 180g,  
Andouillette 140g, Ribs de porc 250g

60,00€



## LES ACCOMPAGNEMENTS

### 2 garnitures au choix :

- Frites
- Riz
- Gratin dauphinois
- Pommes grenailles
- Ratatouille
- Tomate provençale
- Légume du jour

### 1 sauce au choix :

- Bleu du Vercors Sassenage
- Barbecue
- Poivre
- Beurre aux agrumes
- Beurre maître d'hôtel
- Moutarde à l'ancienne



**DESSERTS MAISON élaborés par nos soins**

Faisselle de fromage à votre goût Nature, sucre, crème, coulis de fruits rouges, fines herbes	5,20€
Assiette de fromages secs et salade verte	5,50€
Crème brûlée	6,90€
Salade de fruits frais	7,40€
Moelleux au chocolat et son coeur coulant au caramel beurre salé	7,50€
Mousse au chocolat chantilly	7,90€
Tartelette du moment	8,50€
Soupe de fruits rouges au basilic et sorbet citron	8,90€
Café gourmand Un assortiment de 4 gourmandises maison et un café expresso	8,90€
Banane grillée et flambée au rhum	9,90€
Profiteroles Chou maison, parfum de glace au choix, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées	
<b>1 chou</b> 6,90€ <b>2 choux</b> 8,50€ <b>3 choux</b> 9,90€	

**DECouvrez LA PROFIT'REUSE****2 choux avec glace chartreuse, chocolat chaud, chantilly  
et amandes grillées**

Accompagnée de son shooter de 2 cl de chartreuse verte 10,90€

## COUPES DE GLACES ET SORBETS ANTOLIN l'Artisan Glacier

<b>1 boule</b>	3,90€	<b>2 boules</b>	5,90€	<b>3 boules</b>	7,90€
----------------	-------	-----------------	-------	-----------------	-------

Nos parfums :

Sorbets : citron, cassis, fruits de la passion, ananas

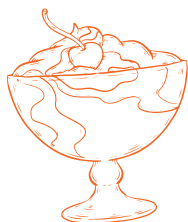
Glaces : noix de coco, vanille, café, chocolat, caramel, fraise, rhum raisin, menthe chocolat, chartreuse, noisette.



Maitre Artisan Glaciers  
 MAISON "ANTOLIN"  
 Glaces Artisanales  
 depuis 1916



Supplément chantilly 1,00€. Supplément chocolat 1,00€



Chocolat liégeois, Café liégeois, Dame blanche, Banana split 9,50€

## COUPES GLACÉES accompagnées de 2cl d'alcool

9,50€

Colonel : sorbet citron et vodka

Rhum raisin : glace rhum raisin et rhum ambré

Menthe Get : glace menthe chocolat et Get 27

Chartreuse : glace chartreuse et chartreuse verte

Dijonnaise : glace cassis et crème de cassis

Vigneronne : glace cassis et marc de Bourgogne

Malibu : sorbet ananas, glace coco et Malibu



## LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso 1,90€

Capuccino, thé, infusion 2,90€



Décaféiné 2,10€

Double expresso 3,20€