RESTAURANT
LE GRILL
DE MOIRANS

LES ASSIETTES À PARTAGER

CHARCUTERIE
Speck, jambon cru de Savoie, terrine de volaille, saucisson de Savoie fumé, condiments.

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

CHARCUTERIE & FROMAGE PANÉ
Reblochon et camembert panés, speck, jambon cru de Savoie, saucisson de Savoie fumé, condiments.

Pour 2 personnes	22,00€
Pour 4 personnes	42,00€

LES ENTRÉES

Velouté de châtaignes et sa chips de lard	7,90€
Moules gratinées à la persillade	8,00€
Terrine de volaille «maison» servie avec toasts et condiments	8,20€
Terrine de poissons «maison» aux écrevisses	8,50€
Assiette de charcuterie : speck, jambon cru de Savoie, terrine de volaille et saucisson fumé de Savoie	8,90€
Assiette de saumon fumé par nos soins	11,50€
Terrine de foie gras «maison», confit d'oignons, toasts	14,90€

SPÉCIALITÉS DU GRILL

Demi-pied de porc 250g	8,20€
Deux demi-pieds de porc 500g	13,80€

Prix nets - Taxes et service compris. Chèques non acceptés.
Parking non surveillé. La direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de sinistre.

RESTAURANT
LE GRILL
DE MOIRANS

CÔTÉ BISTROT

LES GRANDES SALADES

Salade Savoyarde Pommes de terre, lardons, reblochon pané, tomates, salade verte, vinaigrette balsamique	16,90€
Salade Gourmande Magret de canard fumé, butternut, champignons, noix, salade, vinaigrette	18,50€
Salade Pêcheur Saumon fumé maison, gambas, moules, tomates, salade verte et vinaigrette aux fruits de la passion	18,90€

LES GRANDES ASSIETTES

Gratinée de fruits de mer et fondue de poireaux		15,90€
Lasagnes de butternut et châtaignes	vegetarian	16,90€
Parmentier d'effiloché de canard à la patate douce et noisettes		18,50€
Gratinée de ravioles aux cèpes	vegetarian	18,90€
Souris d'agneau accompagnée d'une purée de patates douces et châtaignes, jus corsé au romarin		24,90€

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 Steack 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 diabolo

Menu Junior *(Pour tout changement de dessert, supplément de 3,00€)* **12,90€**

Prix nets - Taxes et service compris. Chèques non acceptés.
Parking non surveillé. La direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de sinistre.

CÔTÉ BISTROT

RESTAURANT
LE GRILL
DE MOIRANS

CÔTÉ BISTROT

LES BURGERS

accompagnés de 2 garnitures au choix + 1 sauce

Le Savoyard Pain aux céréales, viande bœuf origine Rhône-Alpes 180g, tomme de Savoie, salade, tomate, sauce Américaine	18,50€
Le Burger Rösti Röstis, viande bœuf origine Rhône-Alpes 180g, cheddar, salade, tomate, sauce Américaine	18,90€
Le Burger Coin-coin Pain aux céréales, effiloché de canard 150g, confit d'oignons, crème de Comté, salade	19,90€
Le Festif Pain aux céréales, viande de boeuf origine Rhône-Alpes 180g, foie gras en ballotine, confit d'oignons, sauce américaine, salade	21,90€

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.

Terrine de volaille OU 1 demi-pied de porc
OU Terrine de poisson aux écrevisses
OU Velouté de châtaignes et sa chips de lard
&
Andouillette OU Pavé de rumsteak OU Cuisse de poulet
OU 2 demi-pieds de porc 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€

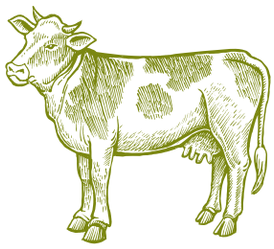
Pour tout changement de dessert, supplément de 3,00€

Prix nets - Taxes et service compris. Chèques non acceptés.
Parking non surveillé. La direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de sinistre.

CÔTÉ GRILL

RESTAURANT
LE GRILL
DE MOIRANS

CÔTÉ GRILL



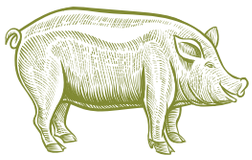
VIANDES GRILLÉES AU FEU DE BOIS

accompagnées de 2 garnitures au choix + 1 sauce

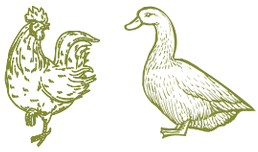
BOEUF ET VEAU

Pavé de rumsteak 180g	17,90€
Pavé de veau 180g	19,50€
Onglet de boeuf 220g	22,00€
Faux filet de boeuf 300g*	24,90€
Filet de boeuf 200g*	26,00€
Entrecôte 450g*	29,90€
Côte de boeuf 1,2kg* pour 2 personnes	68,90€

**Race à viande Rhône-Alpes.*



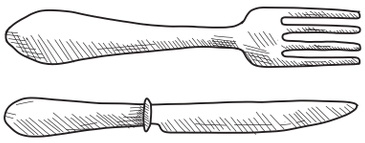
PORC ET VOLAILLE



Andouillette de Troyes 140g	15,90€
Jambon grillé 250g	16,20€
Deux demi-pieds de porc 500g	18,60€
Cuisse de poulet fermier 220g	17,90€
Magret de canard 350g *(sud-ouest)*	25,50€

POUR LE PLAISIR DES CARNIVORES !!!

Pour 2 personnes 1kg de viandes grillées
Onglet de bœuf 220g, Pavé de veau 180g,
Magret de canard 350g, Jambon grillé 250g — 60,00€



LES ACCOMPAGNEMENTS

2 garnitures au choix :
- Frites
- Riz
- Gratin dauphinois
- Pomme en robe des champs
- Ratatouille
- Endive braisée
- Légume du jour

1 sauce au choix :
- Bleu du Vercors Sassenage
- Poivre
- Madère
- Cèpes
- Beurre maître d'hôtel
- Oseille
- Crème aux herbes

Grammage exprimés bruts avant cuisson. Prix nets - Taxes et service compris. Chèques non acceptés.
Parking non surveillé. La direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de sinistre.

RESTAURANT
LE GRILL
DE MOIRANS

CÔTÉ DESSERTS

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€
Crème brûlée à la Chartreuse	7,20€
Brioche perdue et sa boule de glace caramel	7,20€
Salade de fruits frais	7,40€
Moelleux à la crème de marrons	7,50€
Mousse au chocolat chantilly	7,90€
Tartelette du moment	8,50€
Tiramisù revisité	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

1 chou 6,90€ **2 choux** 8,50€ **3 choux** 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€

Prix nets - Taxes et service compris. Chèques non acceptés.
Parking non surveillé. La direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de sinistre.

RESTAURANT
LE GRILL
DE MOIRANS

CÔTÉ GLACES

COUPES DE GLACES ET SORBETS ANTOLIN l'Artisan Glacier

1 boule	3,90€	**2 boules**	5,90€	**3 boules**	7,90€

Nos parfums :
Sorbets : citron, cassis, fruits de la passion.
Glaces : noix de coco, vanille, café, chocolat, caramel, fraise, rhum raisin, menthe chocolat, chartreuse, noisette.

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

Maître Artisan Glacier
MAISON "ANTOLIN"
Glaces Artisanales
depuis 1916

Chocolat liégeois, Café liégeois, Dame blanche, Banana split, Ardéchoise	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

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,90€
Capuccino, thé, infusion	2,90€
Irish ou Chartreuse coffee	9,90€

CAFÉS FRAICA

Décaféiné	2,10€
Double expresso	3,20€

Prix nets - Taxes et service compris. Chèques non acceptés.
Parking non surveillé. La direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de sinistre.