



Restaurant - Brasserie

LE GRILL
DE MOIRANS

- La carte -

Printemps & Eté 2025



04 76 35 34 10

MENU GRILL

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

Terrine de porc et volaille aux olives
OU 1 demi-pied de porc grillé
OU Terrine de poissons au saumon
OU Crème de betterave
& quenelle de chèvre frais et noix

Andouillette 140g
OU Pièce du boucher 170g
OU Ribs de porc 250g
OU 2 demi-pieds de porc 500g
OU Filet de poisson frais 180g

avec 2 garnitures
et 1 sauce au choix (liste plus bas)

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

- **ENTRÉE, PLAT ET DESSERT = 30€**
- **ENTRÉE + PLAT = 23,50€**
- **PLAT + DESSERT = 23,50€**

Sauces et accompagnements

Les garnitures : frites, riz, gratin dauphinois, pommes de terre grenaille, ratatouille, tomate à la provençale, légume du jour.

Les sauces : bleu de nos régions, poivre, moutarde à l'ancienne, crème ciboulette, barbecue, miel - orange, persillade, vierge.

FORMULE DU JOUR

*Uniquement le midi du lundi
au vendredi, hors jours fériés.*

Salade verte

Plat du jour accompagné
de 2 garnitures au choix
(liste plus bas)

Dessert du jour
& Café expresso (ou thé)

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT
& CAFÉ (OU THÉ) = 18,90€**

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

MENU JUNIOR

Jusqu'à 12 ans - 12,90€

Burger
OU Steak haché 125 g
OU Aiguillettes de poulet pané
OU ½ jambon grillé

servi avec 2 garnitures au choix
(liste des garnitures ci-contre)

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

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

L'ASSIETTE APÉRITIVE à partager

Saucisson fumé de Savoie, chorizo ibérique, jambon de Bayonne, billes de mozzarella panées, tapenade d'olives noires, guacamole, rillettes de saumon, toasts de pains

Pour 2 personnes
18,90€

Pour 4 personnes
37,00€

Pour 6 personnes
54,00€






LES ENTRÉES

Crème de betteraves, quenelle de chèvre frais et noix	8,20€
Demi-pied de porc grillé au feu de bois (250g)	8,40€
Terrine de porc et volaille aux olives, avec toasts et condiments	8,60€
Terrine de poissons au saumon, sauce fine à l'aneth	8,90€
Assiette de charcuterie : jambon de Bayonne, chorizo ibérique, terrines de porc et volaille aux olives, saucisson fumé de Savoie	9,20€
Tartare de thon, concombre, pomme, ananas et citron	10,90€
Assiette de saumon fumé par nos soins	11,50€
Les deux demi-pieds de porc grillés au feu de bois (500g)	14,60€

LES GRANDES SALADES

SALADE CAESAR	18,50€
Aiguillettes de poulet panées, parmesan, tomates cerises rôties, croûtons, salade verte, vinaigrette aux anchois	
SALADE PÊCHEUR	18,90€
Saumon fumé maison, gambas, moules, tomates cerises rôties, salade verte et vinaigrette aux fruits exotiques	
SALADE ITALIENNE	19,90€
Mozzarella burrata, jambon de Bayonne, tomates cerises rôties, olives noires, pignons de pin, salade verte, vinaigrette balsamique	

LES GRANDES ASSIETTES

	Gratinée de ravioles, courgettes, basilic	16,90€
	Lasagnes aux 2 tomates et fromage de chèvre	17,50€
	Bagel au poulet : aiguillettes de poulet panées, crème ciboulette, salade, tomate. Servi avec des frites	18,90€
	Bagel au Saumon : rillettes de saumon, guacamole, salade. Servi avec des frites	22,90€
	Souris d'agneau, jus au thym, accompagnée de pommes grenaille et tomates cerises rôties	26,50€

LES BURGERS

accompagnés de 2 garnitures au choix + 1 sauce

LE BURGER CLASSIC 18,60€

Pain boulanger aux graines, viande de bœuf origine Rhône-Alpes
160g, cheddar, salade, tomate, sauce Américaine

LE PULLED PORK BURGER 19,90€

Pain boulanger aux graines, viande pulled pork, cheddar, sauce barbecue, oignons frits, salade



Idée gourmande : Remplacez le pain de vos burgers par des galettes de pomme de terre. Supplément : 2€

LES TARTARES

accompagnés de 2 garnitures au choix + 1 sauce

LE TARTARE DE BOEUF - ORIGINE FRANCE 18,80€

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

LE DOUBLE TARTARE - ORIGINE FRANCE 25,00€

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

LES POISSONS

accompagnés de 2 garnitures au choix + 1 sauce

Filet de poisson frais 180g (selon arrivage) 18,90€

Pavé de saumon frais 180g 21,90€

Dorade royale entière à la plancha (300g) 24,90€

LES VIANDES GRILLÉES

accompagnées de 2 garnitures au choix + 1 sauce

BŒUF ET VEAU

Pièce du boucher 170g	18,50€
Pavé de veau 180g	19,90€
Onglet de bœuf 220g	22,90€
Faux filet de bœuf 300g*	26,20€
Filet de bœuf 200g*	27,00€
Entrecôte 450g*	31,90€
Côte de bœuf 1,2kg*	73,50€ pour 2 personnes

PORC ET VOLAILLE

Andouillette de Troyes 140g	16,50€
Jambon grillé 250g	17,50€
Suprême de poulet	17,90€ fermier 200g
Ribs de porc 250g	18,90€
Deux demi-pieds	19,50€ de porc 500g
Magret de canard 350g	26,80€ (sud-ouest)



**Pour le plaisir
des carnivores**

LE PLATEAU DE VIANDES À PARTAGER

Pour 2 personnes - 1kg de viandes grillées

Faux filet 300g*,
& Pavé de veau 180g,
& Magret de canard 350g,
& Jambon grillé 250g

65,00€

Servi avec un assortiment de sauces et 2 garnitures au choix par personne.

* Race à viande origine Rhône-Alpes



LES ACCOMPAGNEMENTS : GARNITURES ET SAUCES

2 garnitures au choix :

- Frites
- Riz
- Gratin dauphinois
- Pommes de terre grenaille
- Ratatouille
- Tomate à la provençale
- Légume du jour

1 sauce au choix :

- Bleu de nos régions
- Poivre
- Moutarde à l'ancienne
- Barbecue
- Miel - Orange
- Crème ciboulette
- Persillade
- Vierge

LES FROMAGES

Fromages de la laiterie Gilbert

FAISSELLE de fromage blanc 115g	5,10€
A votre goût : Nature, Sucre, Crème, Coulis de fruits rouges, Fines herbes	
SAINT-MARCELLIN IGP et sa salade verte	5,80€

LES DESSERTS MAISON

Elaborés par nos soins

Crème brûlée	7,20€
Crème brûlée à la Chartreuse	7,60€
Salade de fruits frais	7,80€
Mousse au chocolat chantilly	8,20€
Tiramisù au café	8,40€
Brioche perdue, boule de glace vanille et sauce caramel	8,50€
Sablé et dôme de vanille aux fraises (ou fruits frais - selon saison)	8,90€
LE CAFÉ GOURMAND	9,90€
<i>Un assortiment de 4 gourmandises maison et un café expresso</i>	

Les spécialités du Grill



LA BANANE GRILLÉE ET FLAMBÉE AU RHUM	9,90€
L'ANANAS GRILLÉ ET FLAMBÉ AU RHUM	9,90€



LA "PROFIT'REUSE"	10,90€
2 choux avec glace chartreuse, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées, accompagnée de son shooter de 2 cl de chartreuse verte	

LES BOISSONS CHAUDES

Cafés de la maison Fraica. Thés et infusions Damann Frères.



DAMMANN
FRÈRES
Paris 1692

Café expresso	2,00€	Double expresso	3,50€
Décaféiné	2,20€	Capuccino	3,80€
Thé	3,20€	Irish coffee	9,90€
Infusion	3,20€	Chartreuse coffee	9,90€

LES DESSERTS GLACÉS

Glaces et Sorbets artisanaux de la maison Antolin



PROFITEROLES

PROFITEROLE	1 chou	7,30€
1, 2 ou 3 chou(x) maison, parfum de glace au choix,	2 choux	8,90€
chocolat chaud, chantilly et amandes grillées	3 choux	10,40€

LA PROFIT'REUSE

2 choux avec glace chartreuse, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées, accompagnés de son shooter de 2 cl de chartreuse verte 10,90€

COUPES GLACÉES 9,50€

CHOCOLAT LIEGEOIS : glaces vanille et chocolat, sauce chocolat, chantilly

CAFE LIEGEOIS : glaces vanille et café, café expresso, chantilly

DAME BLANCHE : glace vanille, sauce chocolat, chantilly

BANANA SPLIT : banane, glaces vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, chantilly

COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES 9,90€

accompagnées de 2 cl d'alcool

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



Votre coupe glacée sur mesure

SORBETS : Citron, Cassis, Mangue, Pêche de vigne.

GLACES : Noix de coco, Vanille, Café, Chocolat, Caramel, Fraise, Rhum raisin, Menthe chocolat, Chartreuse.

Supplément Chantilly	1,00€	1 boule	3,90€
Supplément Chocolat	1,00€	2 boules	5,90€
Supplément Caramel	1,00€	3 boules	7,90€