



Restaurant - Brasserie
LE GRILL
DE MOIRANS

- La carte -

Automne & Hiver 2025



04 76 35 34 10

MENU GRILL

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

Terrine de porc et sanglier aux noisettes

OU 1 demi-pied de porc grillé

OU Rillettes de saumon

OU Crème de châtaignes
& espuma de butternut

Andouillette 140g

OU Pièce du boucher 170g

OU Jambon grillé 200g

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€**

Pour tout changement de dessert,
supplément de 3€.

Sauces et accompagnements

Les garnitures : frites, riz, gratin dauphinois, pomme de terre en robe des champs, ratatouille, endive braisée, légume du jour.

Les sauces : bleu de nos régions, poivre, morilles, vigneronne, crème ciboulette, persillade, bisque d'écrevisses.

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, mortadelle truffée, jambon de Bayonne,
billes de mozzarella panées, crème brûlée au foie gras,
houmous, rillettes de saumon, toasts de pains

Pour 2 personnes
19,90€

Pour 4 personnes
39,00€

Pour 6 personnes
57,00€

LES ENTRÉES

Demi-pied de porc grillé au feu de bois (250g)	8,40€
Crème de châtaignes et espuma de butternut	8,60€
Rillettes de saumon à l'aneth et au citron	8,90€
Terrine de porc et sanglier aux noisettes	9,20€
Moules gratinées en persillade	9,90€
Assiette de saumon fumé par nos soins	11,50€
Les deux demi-pieds de porc grillés au feu de bois (500g)	14,60€
Terrine de foie gras IGP Sud-Ouest, confit d'oignons	15,90€
et pain brioché maïs & figues	

LES GRANDES SALADES

SALADE MARCELLINE	18,50€
Saint-Marcellin en brique, ravioles, jambon de Bayonne, tomates confites, salade verte, vinaigrette balsamique	
SALADE PÊCHEUR	18,90€
Saumon fumé maison, gambas, moules, tomates cerises rôties, salade verte et vinaigrette aux fruits exotiques	
SALADE TRILOGIE	19,90€
Toast crème ciboulette et saumon fumé, foie gras et confit d'oignons, chèvre et miel, tomates confites, salade verte, vinaigrette balsamique	

LES GRANDES ASSIETTES

	Gratinée de raviolis aux morilles	18,20€
	Parmentier de confit de canard à la patate douce et aux noisettes	18,90€
	Camembert rôti accompagné de pommes de terre et assortiment de charcuterie	23,90€
	Souris d'agneau, jus au thym, accompagné de purée de patates douces et châtaignes	29,90€

LES BURGERS

accompagnés de 2 garnitures au choix + 1 sauce

LE BURGER SAVOYARD	19,90€
Pain boulanger aux graines, viande de bœuf origine Rhône-Alpes 160g, fromage à raclette, salade, tomate, sauce Américaine	
LE BURGER COIN-COIN	20,90€
Pain boulanger aux graines, effiloché de canard 150g, confit d'oignons, salade, comté	
LE BURGER FESTIF	23,50€
Pain boulanger aux graines, viande de bœuf origine Rhône-Alpes 160g, terrine de foie gras IGP Sud-Ouest, confit d'oignons, 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	19,30€
Tartare de boeuf 180g préparé par nos soins ou non, ou poêlé	
LE DOUBLE TARTARE - ORIGINE FRANCE	27,50€
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)	25,90€

LES VIANDES GRILLÉES

accompagnées de 2 garnitures au choix + 1 sauce

Bœuf

Pièce du boucher 170g	18,50€
Onglet de bœuf 220g	22,90€
Faux filet de bœuf 300g*	27,90€
Filet de bœuf 200g*	29,00€
Entrecôte 450g*	36,40€
Faux-filet de bœuf 1kg*	68,50€ pour 2 personnes
Côte de bœuf 1,2kg*	79,90€ pour 2 personnes

PORC, VEAU ET VOLAILLE

Andouillette de Troyes 140g	16,50€
Jambon grillé 200g	16,90€
Deux demi-pieds de porc 500g	19,50€
Suprême de poulet fermier 200g	19,90€
Pavé de veau 180g	20,90€
Magret de canard 350g	28,50€ (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 200g	69,90€
--	--------

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

* Race à viande origine Rhône-Alpes



LES ACCOMPAGNEMENTS : SAUCES ET GARNITURES

1 sauce au choix :

- Bleu de nos régions
- Poivre
- Morilles
- Vigneronne
- Crème ciboulette
- Persillade
- Bisque d'écrevisses

2 garnitures au choix :

- Frites
- Riz
- Gratin dauphinois
- Pomme de terre en robe des champs
- Ratatouille
- Endive braisée
- Légume du jour

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

ASSIETTE DE FROMAGES SECS 6,00€
Bleu du Vercors, Comté et Fromage de chèvre

LES DESSERTS MAISON

Les produits faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Crème brûlée 7,20€
Salade de fruits frais 7,80€
Crème brûlée à la Chartreuse 7,90€
Mousse au chocolat chantilly 8,20€
Tiramisù au café 8,40€
Moelleux au chocolat et son cœur à la framboise 8,50€
Brioche perdue, boule de glace vanille et sauce caramel 8,90€
LE CAFÉ GOURMAND 9,90€
Un assortiment de 4 gourmandises maison et un café expresso

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

MAISON "ANTOLIN"

Glaces Artisanales depuis 1916



PROFITEROLES

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

ARDECHOISE : glaces vanille et marrons, crème de marrons, 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

CHARTREUSE : glace chartreuse et chartreuse verte

DIJONNAISE : sorbet cassis et crème de cassis

WILLIAM : sorbet poire et liqueur de poire



Votre coupe glacée sur mesure

SORBETS : Citron, Cassis, Poire, Orange sanguine.

GLACES : Vanille, Café, Chocolat, Caramel, Fraise, Rhum raisin, Chartreuse, Marrons, Nougat, Pistache.

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