

Les boissons



Le GDM. notre apéritif maison

Chartreuse jaune, prosecco,
grenadine (12,5 cl)

9,20€

Sirops et jus de fruits

SIROPS BIGALLET

grenadine, fraise, cassis, citron, pêche,
menthe, orgeat.

Le verre de 33cl

2,80€

JUS DE FRUITS GRANINI

orange, pomme, ananas, ACE,
pamplemousse, abricot, fraise, tomate.

La bouteille de 25cl

4,90€

LES SOFTS SANS ALCOOL

Sodas et bulles

Perrier (33 cl) 4,20€

Limonade Fine au citron
vert (33 cl) 4,50€

Diabolo : Limonade Fine +
sirop Bigallet (33 cl) 4,50€

Thé Fine à la pêche (33cl) 4,50€

Coca, Coca zéro, Coca
cherry (33 cl) 4,50€

Oasis, Orangina, Fanta
(25cl) 4,50€

Schweppes Tonic,
Schweppes Agrumes (25cl) 4,50€

Bitter San Pellegrino (20cl) 5,20€

Nos cocktails *sans alcool*

LE STRAWBERRY FIZZ (25cl) : Jus de fraise,
limonade, citron vert, menthe fraîche, sirop
de sucre de canne 8,50€

L'EDERBERRY (25cl) : Schweppes pêche
blanche et fleurs de sureau, sirop de pêche,
jus de citron vert, purée de fruits rouges 8,50€

LE FRESH FRUITS (25cl) : Jus d'orange, jus
d'ananas, jus de citron vert, sirop de
grenadine 8,50€

LE VIRGIN MOJITO (25cl) : Menthe fraîche,
citron vert, eau gazeuse, sirop de sucre de
canne, cassonade 8,50€

Les eaux minérales

Evian, Badoit, San Pellegrino 50 cl - 4,50€ 1L - 5,50€

ET POUR ACCOMPAGNER VOTRE BOISSON

L'assiette apéritive *à partager*

Saucisson fumé de Savoie, Jambon de Bayonne, Brochette crevette - mozza - tomate,
guacamole, rillettes de saumon, toasts de pains, crottin de chèvre, comté

Pour 2 personnes : 19,90€

Pour 4 personnes : 39,00€

Pour 6 personnes : 57,00€

LES BIÈRES PRESSIONS

25CL 50CL

1664 Kronenbourg	4,80€ / 9,10€
Grimbergen blonde	5,10€ / 9,70€
Bière du Moment	5,20€ / 9,90€
Picon	4,90€ / 9,30€
Panaché	4,90€ / 9,30€
Monaco	4,90€ / 9,30€



Sans gluten ?
Consultez-nous !

LES BIÈRES BOUTEILLES

33CL

Desperados	6,20€
Bières de la Brasserie du Mont-Blanc : bleue, rousse, verte, blanche, blonde, IPA	6,80€
La bière sans alcool de Kronenbourg : la 1664 0.0%	5,50€
Desperados Virgin 0.0%	5,90€

NOS COCKTAILS *avec alcool*

AMERICANO (10cl) : Campari, gin, martini blanc et rouge	8,50€
MOJITO (25cl) : Rhum ambré Bacardi, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse (25cl)	9,90€
MOJITO FRUITS ROUGES (25cl) : Rhum Bacardi, purée de fruits rouges, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	9,90€
L'ABSOLUT MARTINI (25cl) : Martini blanc, vodka, eau gazeuse, sirop de citron	9,90€
LE GORDON'S BITTER (25cl) : Pulpeuse, gin, schweppes tonic, purée de fruits rouges, menthe fraîche, citron vert	9,90€
LE SHINNING BACARDI (25cl) : Rhum Bacardi, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de grenadine	9,90€
APEROL SPRITZ (25cl) : Apérol, Prosecco, eau gazeuse	9,90€
ST GERMAIN SPRITZ (25cl) : Liqueur de Sureau St Germain, Prosecco, eau gazeuse	12,90€



LE WHISKY

WHISKY WILLIAM
LAWSON

2cl - 4,10€

4cl - 7,90€

WHISKY CHIVAS
REGAL 12 ANS D'ÂGE

2cl - 5,00€

4cl - 9,80€



LES KIRS

Cassis, pêche, framboise, mûre,
châtaigne, ou griotte (12,5cl)

Kir au vin blanc	5,50€
Kir au Prosecco	7,50€
Kir royal champagne Chassenay d'Arces Brut	11,60€

LES GRANDS CLASSIQUES

Pastis / Ricard (2cl)	4,00€
Martini (blanc / rouge), Suze, Porto blanc, Porto rouge (6cl)	5,90€
Vodka Absolut (2cl)	3,50€
Vodka Absolut (4cl)	6,80€
Coupe de champagne Chassenay d'Arces Brut (12cl)	11,50€

À la carte

L'assiette apéritive à partager

Saucisson fumé de Savoie, Jambon de Bayonne, Brochette crevettes - mozza - tomate, guacamole, rillettes de saumon, toasts de pains, crottin de chèvre, comté

- Pour 2 pers. : 19,90€
- Pour 4 pers. : 39,00€
- Pour 6 pers. : 57,00€

Les entrées

Demi-pied de porc grillé au feu de bois (250g)	8,40€
Crème de poivrons et sorbet poivron, tomate et basilic	8,60€
Rillettes aux 2 saumons à l'aneth et au citron	8,90€
Cromesquis de volaille aux herbes	9,20€
Tartelette de mousse d'avocat et crevettes	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€

Les grandes salades

SALADE CAESAR	18,50€
Aiguillettes de poulet panées, parmesan, croûtons, tomates, salade verte, vinaigrette aux anchois	
SALADE TRILOGIE D'ÉTÉ	18,90€
Trio de samoussas (crème de chorizo, fromage frais de chèvre et menthe et crevettes exotiques), pignons de pin, tomates confites, salade verte, vinaigrette balsamique	
SALADE PÊCHEUR	19,90€
Saumon fumé maison, gambas, moules, tomates cerises rôties, salade verte et vinaigrette aux fruits exotiques	

Les burgers

accompagnés de 2 garnitures au choix + 1 sauce

LE BURGER COT COT 18,90€

Pain boulanger aux graines *,
aiguillettes de poulet panées, cheddar,
salade, tomate, crème ciboulette

LE BURGER CLASSIQUE 19,90€

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

LE BURGER SEGUIN 20,90€

Pain boulanger aux graines *, viande
de bœuf origine Rhône-Alpes 160g,
fromage de chèvre, tomate, salade,
guacamole.

* Remplacez le pain de vos burgers par des
galettes de pommes de terre. Suppl. : 2,00€

Double steak pour deux fois plus de plaisir.
Supplément 6,50€

Les tartares

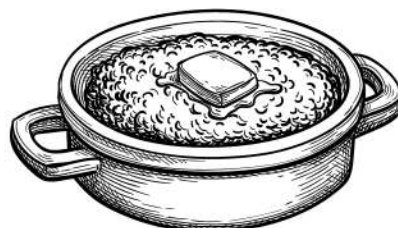
Viande bovine française, accompagnée
de 2 garnitures au choix + 1 sauce

LE TARTARE DE BOEUF 19,30€

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

LE DOUBLE TARTARE 27,50€

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



Les grandes assiettes

Gratinée de ravioles, tomates
séchées et basilic 18,20€

Focaccia pesto, mozzarella di
bufala, tomates cerises rôties et
jambon de Bayonne, accompagné
de frites 18,90€

Risotto de riz noir aux légumes
d'été 19,90€

Risotto de riz noir aux légumes
d'été et gambas grillées 25,90€

LES ACCOMPAGNEMENTS :

- Frites
- Riz
- Pomme de terre en robe des champs
- Gratin dauphinois
- Ratatouille
- Tomate à la Provençale
- ou Légume du jour

LES SAUCES :

Bleu de nos régions, Poivre, Crème
ciboulette, Moutarde, Barbecue,
Chimichurri, Sauce vierge

Les poissons

Fish and chips 220g 18,90€

Filet de poisson frais 180g (selon arrivage) 19,90€

Pavé de saumon frais 180g 21,90€

Bar entier à la plancha (300g) 25,90€

Grillades au feu de bois

Les viandes grillées

Accompagnées de 2 garnitures au choix + 1 sauce

BOEUF

Pièce du boucher 170g	18,90€
Onglet de bœuf 220g	22,90€
Faux-filet de bœuf 300g*	27,90€
Filet de bœuf 200g*	29,00€
Entrecôte 450g*	36,40€

PORC, VEAU ET VOLAILLE

Andouillette de Troyes 140g	17,90€
Jambon grillé 200g	18,50€
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 (Sud-Ouest)	28,50€

Les viandes à partager pour deux personnes

Servies avec un assortiment de sauces et 2 garnitures au choix par pers.

Faux-filet de bœuf 1kg*	68,50€
La planche carnivore 1 kg Faux-filet 300g*, Pavé de veau 180g, Magret de canard 350g, Jambon grillé 200g	72,90€
Côte de bœuf 1,2kg*	79,90€

LES ACCOMPAGNEMENTS :

- Frites
- Riz
- Pomme de terre en robe des champs
- Gratin dauphinois
- Ratatouille
- Tomate à la Provençale
- ou Légume du jour

LES SAUCES :

- Bleu de nos régions
- Poivre
- Crème ciboulette
- Moutarde
- Barbecue
- Chimichurri
- Sauce vierge

* Race à viande origine Rhône-Alpes

Les desserts

Les fromages

FAISSELLE de fromage blanc 115g A votre goût : Nature, Sucre, Crème, Coulis de fruits rouges, Coulis de fruits exotiques, Fines herbes	6,50€
ASSIETTE DE FROMAGES SECS Bleu du Vercors, Comté et Fromage de chèvre	6,90€

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 pistache et fruits rouges	8,40€
Moelleux au chocolat et son cœur à la pistache	8,50€
Entremet d'été coco et citron	8,60€
Brioche perdue, boule de glace vanille et sauce caramel	8,90€
LE CAFÉ GOURMAND <i>Assortiment de 4 gourmandises maison & Boisson chaude</i>	9,90€

Les spécialités du Grill

BANANE ET ANANAS FLAMBÉS

La banane rôtie et flambée au rhum	9,90€
L'ananas rôti et flambé au rhum	9,90€

LES PROFITEROLES

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

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€
--	--------

Les coupes glacées

Glaces et sorbets de la maison Antolin

9,50€

CHOCOLAT LIÉGEOIS :

glaces vanille et chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées

CAFÉ LIÉGEOIS :

glaces vanille et café, café expresso, chantilly, amandes grillées

DAME BLANCHE :

glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées

BANANA SPLIT :

banane, glaces vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées

Votre coupe glacée sur mesure

1 boule : 3,90€

2 boules : 5,90€

3 boules : 7,90€

LES SORBETS

- Cassis
- Citron
- Abricot
- Poire
- Framboise
- Fraise

LES GLACES

- Vanille
- Café
- Chocolat
- Caramel
- Pistache
- Rhum Raisins
- Chartreuse

LES SUPPLÉMENTS

- Chantilly : 1,00€
- Chocolat : 1,00€
- Caramel : 1,00€

MAISON "ANTOLIN"

Glaces Artisanales depuis 1916



Entreprise du Patrimoine Vivant
label d'excellence



Les 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 poire

Les boissons chaudes

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



DAMMANN
FRÈRES
Paris 1692

Les menus

Menu Grill

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

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 33,00€

PLAT ET DESSERT 25,00€

ENTRÉE ET PLAT 25,00€

UNE ENTRÉE AU CHOIX

- Croustilles de volaille aux herbes
- 1 demi-pied de porc grillé
- Rillettes aux deux saumons
- Crème de poivrons et sorbet poivron, tomate, basilic

UN PLAT AU CHOIX

servi avec avec 2 garnitures et 1 sauce

- Andouillette
- Pièce du boucher
- Jambon grillé
- 2 demi-pieds de porc
- Filet de poisson frais

UN DESSERT AU CHOIX

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

Pour tout changement de dessert, suppl. 3€

Menu junior

12,90€

Burger
OU Steak haché 125 g
OU Fish and chips
OU Aiguillettes de poulet pané

Mousse au chocolat
OU Salade de fruits frais
OU 1 boule de glace / sorbet

1 verre 20 cl :
Jus de fruits (orange, ananas ou pomme)
OU soft : sirop, diabolo, oasis, coca, coca zéro

Jusqu'à 12 ans

servi avec 2 garnitures au choix

Pour tout changement de dessert, suppl. 3€

La formule du jour

18,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ

seulement le midi, du lundi au vendredi (hors jours fériés)

- Salade verte
- Plat du jour
- 2 garnitures au choix
- Dessert du jour
- Café expresso

Pour tout changement de dessert, suppl. 3€

Menu Plaisir

47,00€

UNE ENTRÉE AU CHOIX

- Assiette de saumon fumé par nos soins
- Assiette campagnarde : saucisson fumé de Savoie, jambon de Bayonne, chorizo et croustilles de volaille

UN PLAT AU CHOIX

servi avec 2 garnitures et 1 sauce

- Faux-filet de bœuf origine Rhône-Alpes
- Bar entier à la plancha

UN DESSERT AU CHOIX

- La profiterole 2 choux, parfum de glace au choix, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées
- Ananas rôti, flambé au rhum

La carte des vins

Les vins au pichet

25 cl : 8,90€ 46 cl : 12,90€

BLANC - Viognier AOP

ROUGE - Côtes du Rhône "Buisson des Grives" AOC

ROSÉ - Vin de Pays d'OC Cinsault IGP



Le Champagne

Chassenay d'Arces Brut 60,00€
La bouteille de 75 cl

Les vins au verre

14,5 cl

LES BLANCS

Blanc Viognier AOP 5,10€

Côtes du Rhône AOP les Abeilles 5,90€
Jean-Luc Colombo

Villa Chambre d'amour "moelleux" 5,90€
Lionel Osmin (Sud-Ouest)

LES ROUGES

Côtes du Rhône "Buisson des Grives" AOC 5,10€

Brouilly Domaine Tavian AOP 5,80€
Pardon & Fils

Crozes-Hermitage Nobles Rives 6,40€
AOC *Cave de Tain*

LES ROSÉS

Rosé Vin de Pays d'Oc Cinsault IGP 4,90€

Cap des Pins AOP Côtes de Provence 5,70€

Les vins blancs

	37,5 cl	75 cl
Macon Village AOP Roche des Fées Cave d'Azé - 37,5cl	15,90€	---
Macon Village AOP Roche des Fées Cave d'Azé	---	24,60€
Côtes du Rhône AOP les Abeilles - <i>Jean-Luc Colombo</i>	---	26,70€
L'Original Chambre d'Amour "moelleux" - <i>IGP Sud-Ouest</i>	---	26,70€
Saint-Joseph blanc AOP Cuvée Amendine - <i>Cave St-Désirat</i>	---	34,20€
Sancerre La Mercy Dieu AOP - <i>Domaine Bailly Reverdy</i>	---	35,30€
Condrieu AOP Vins de Vienne Amphore d'argent	---	51,90€

Les vins rouges

	37,5 cl	75 cl
VALLÉE DU RHÔNE		
Côtes du Rhône AOP les Abeilles – <i>Jean-Luc Colombo</i>	---	26,70€
Crozes-Hermitage AOP Nobles Rives – <i>Cave de Tain</i>	20,40€	31,70€
Saint-Joseph AOP les Fagottes – <i>Cave Saint-Désirat</i>	20,60€	33,40€
Saint-Joseph AOP Cuvée Septentrio – <i>Cave St-Désirat</i>	---	36,50€
Héluicum IGP Vins de Vienne	---	45,50€
Châteauneuf du Pape AOP Stehelin	---	51,50€
BEAUJOLAIS		
Brouilly AOP Domaine Tavian – <i>Pardon & Fils</i>	16,90€	27,10€
Morgon AOP Le Paradis – <i>Roche Saint-Jean</i>	19,80€	32,10€
LOIRE		
St-Nicolas de Bourgueil AOC – <i>Domaine L. Mabileau</i>	17,20€	27,60€
Sancerre La Mercy Dieu AOP – <i>Domaine Bailly Reverdy</i>	---	34,90€
SUD-OUEST		
Madiran Torus AOC – <i>Domaine Brumont</i>	---	31,30€
BORDEAUX		
Pauillac AOP – <i>Baron Nathaniel</i>	---	39,20€
St Estephe AOP – <i>Cos Labaury</i>	---	46,20€
BOURGOGNE		
Hautes Côtes de Beaune AOP – <i>Nuiton-Beaunoy</i>	---	35,90€
Mercurey AOP – <i>Meix-Foulot 1er cru</i>	---	42,90€
Gevrey Chambertin AOP – <i>Albert Bichot</i>	---	71,20€

Les vins rosés

	37,5 cl	75 cl
 Domaine Saint Rem - IGP Ardèche	---	24,00€
Cap des Pins - AOP Côtes de Provence	19,50€	25,50€
Château l'Escarelle - AOP Côtes Varois Provence	---	26,20€
Rose tendre Chambre d'amour fruité - IGP Sud-Ouest	---	26,70€
Domaine Casanova - IGP Ile de Beauté Corse	---	27,00€
Perle de Roseline - IGP Côtes de Provence	---	29,00€
Miraval - AOP Côtes de Provence	---	29,90€

Carte des digestifs

À VENIR

Carte des allergènes

À VENIR