

ASSIETTE A PARTAGER

Assiette de charcuteries <i>Coppa, jambon cru Italien, rillettes d'oie, Rosette Lyonnaise, condiments.</i>	<i>pour 1 personne</i> 7.40 €
	<i>pour 2 personnes</i> 13.50 €
	<i>pour 4 personnes</i> 24.50 €

ENTREES

Pot de rillettes d'oie <i>servi avec toasts et condiments</i>	5.80 €
Terrine de poisson maison <i>aux petits légumes accompagnée d'une sauce fine</i>	6.00 €
Velouté du moment	6.50 €
Assiette de saumon fumé <i>par nos soins</i>	9.90 €

Spécialité du Grill

Demi-pied de porc 250g	6.10 €
Deux demi-pieds de porc 500g	11.80 €

GRANDES ASSIETTES

Lasagnes épinards ricotta accompagnées de salade verte	15.30 €
Salade Lyonnaise <i>Lardons, croutons, œuf poché, salade verte et vinaigrette balsamique</i>	15.50 €
Salade Caesar <i>Aiguillettes de poulet pané, copeaux de parmesan, croutons, tomates, salade verte et vinaigrette aux anchois</i>	15.90 €
Salade D'Automne <i>Magret de canard fumé, jambon cru, poire, noisettes, tomates, salade verte et vinaigrette balsamique</i>	16.50 €
Salade Pêcheur <i>Saumon fumé maison, gambas, moules, crevettes sauvages, tomates, salade verte et vinaigrette aux fruits de la passion</i>	17.20 €

POISSONS

Filet de poisson frais 180g, selon arrivage	16.90 €
Pavé de saumon 180g,	17.90 €

Tous nos poissons sont servis avec 2 garnitures au choix :

**Frites fraîches, riz, gratin dauphinois, PDT en robe des champs crème ciboulette
ratatouille, endive braisée, légume de saison et 1 sauce réalisée par nos soins :**

Sauce Armoricaïne ou sauce vierge

Prix nets – Taxes et service compris. Chèques non acceptés.

Parking non surveillé. La direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de sinistre.

VIANDES GRILLEES AU FEU DE BOIS

	BOEUF	
Bavette d'Aloyau 180g	<i>Origine selon arrivage</i>	15.20 €
Onglet de bœuf 250g	<i>Origine selon arrivage</i>	18.20 €
Entrecôte 250g	<i>Origine selon arrivage</i>	18.90 €
Filet de bœuf 200g	<i>Origine France</i>	25.90 €
Côte de bœuf 400g	<i>Origine France</i>	26.00 €
Côte de bœuf 1kg pour 2 personnes	<i>Origine France</i>	56.00 €
	VEAU	
Quasi de veau 200g	<i>Origine France</i>	17.90 €
Andouillette de veau « Lyonnaise » 180g	<i>Origine France</i>	17.80 €
	VOLAILLE	
Cuisse de poulet fermier 220g Label Rouge	<i>Origine France</i>	14.00 €
Cuisse de canard confite 200g	<i>Origine France</i>	15.90 €
Magret de canard entier 300g	<i>Origine France</i>	19.60 €
	PORC	
Grillade de porc échine 200g	<i>Origine France</i>	13.90 €
Andouillette de Troyes 140g	<i>Origine France</i>	14.90 €
Deux demi-pieds de porc 500g		16.90 €

Grammages exprimés bruts avant cuisson.

!!! Pour le plaisir des carnivores !!!

Pour 2 personnes + de 700g de viandes grillées 54.00 €

**Entrecôte 250g, Quasi de veau 200g,
Magret de canard 150g, Andouillette de Troyes 140g**

TARTARE

Tartare de bœuf Limousin 200g *Origine France* 16.90 €
préparé par nos soins ou non, ou poêlé

BURGER

Pain au sésame, viande de bœuf Limousin 200g, tomme de Savoie, 17.50 €
salade, tomate, sauce Américaine

Toutes nos viandes sont servies avec 2 garnitures au choix :
Frites fraîches, riz, gratin dauphinois, PDT en robe des champs crème ciboulette
ratatouille, endive braisée, légume de saison et 1 sauce réalisée par nos soins :
Poivre, Barbecue, Bleu du Vercors, Forestière

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

NOS MENUS ET FORMULES

FORMULE DU JOUR

15.90€ *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 OFFERT

POUR TOUT CHANGEMENT DE
DESSERT SUPPLEMENT de 3.00 €

MENU JUNIOR *(jusqu'à 10 ans)*

9.90€

Steak haché frais 140g
OU Aiguillette de poulet pané
OU Fish'n 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, coca, sirop ou diablo

Et 1 surprise !

MENU GRILL

2 PLATS = 18.00 €
Entrée + Plat OU Plat + Dessert
OU

3 PLATS = 22.50 €

Boissons non comprises
Servi midi et soir tous les jours

Terrine de poisson maison sauce fine
OU pot de rillettes d'oie
OU velouté du moment
OU le demi-pied de porc

+

Andouillette de Troyes
OU deux demi-pieds de porc
OU cuisse de poulet fermier
OU grillade de porc
OU bavette d'ailloyau 180g
OU filet de poisson frais 180g
Servi avec 1 sauce et 2 garnitures au choix

+

Faisselle de fromage blanc à votre goût
OU crème brûlée
OU mousse au chocolat chantilly
OU salade de fruits frais
OU coupe de glace/sorbet 3 boules

POUR TOUT CHANGEMENT DE
DESSERT SUPPLEMENT de 3.00 €

Toutes nos plats sont servis avec 2 garnitures au choix :

**Frites fraîches, riz, gratin dauphinois, PDT en robe des champs crème ciboulette
ratatouille, endive braisée, légume de saison et 1 sauce réalisée par nos soins :**
Poivre, Barbecue, Bleu du Vercors, Forestière, Armoricaïne, vierge

Pour tout changement de dessert supplément : 3.00€
Supplément chantilly 1.00€/ Supplément chocolat 1.00€

Nos parfums de sorbets et glaces

Sorbets : noix de coco, citron, framboise, fruits de la passion, poire.

Glaces : vanille, café, chocolat, caramel, fraise, rhum raisin, menthe chocolat, chartreuse, praline rose

Prix nets – Taxes et service compris. Chèques non acceptés.

Parking non surveillé. La direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de sinistre.

FROMAGES

Faisselle de fromage à votre goût : <i>Nature, sucre, crème, coulis de fruits rouges, fines herbes</i>	4.20 €
Assiette de 3 fromages AOC <i>Crottin de chèvre, Bleu du Vercors-Sassenage et Tome de Savoie</i>	5.20 €

DESSERTS MAISON élaborés par nos soins

Crème brûlée	5.90 €
Moelleux à la châtaigne	6.40 €
Salade de fruits frais	6.50 €
Mousse au chocolat, chantilly	6.70 €
Tarte tatin, glace vanille et chantilly	6.90 €
Baba au rhum à la vanille	6.90 €
Café Gourmand <i>Un assortiment de 4 gourmandises maison et un café expresso</i>	7.90 €
Banane grillée et flambée au rhum	8.90 €
Irish coffee / Chartreuse coffee	8.90 €
<i>Profiteroles</i>	
1 chou <i>parfum de glace au choix, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées</i>	6.20 €
2 choux <i>parfums de glace au choix, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées</i>	7.50 €
3 choux <i>parfums de glace au choix, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées</i>	9.50 €

!!!Découvrez la Profit'reuse !!!

<i>2 choux avec glace chartreuse, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées Et accompagnée de son shooter de 2 cl de chartreuse verte</i>	8.70 €
---	--------

Coupes de glaces et sorbets ANTOLIN l'Artisan Glacier

1 boule 2.90 € 2 boules 4.90 € 3 boules 6.50 €

Nos parfums

Sorbets : noix de coco, citron, framboise, fruits de la passion, poire.

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

Supplément chantilly 1.00 €, Supplément chocolat 1.00 €

Café ou Chocolat liégeois, Dame blanche, Banana Split 6.90 €

Coupes glacées arrosées de 2 cl d'alcool

Colonel : sorbet citron et vodka vertical

William : sorbet poire et poire william

Rhum raisin : glace rhum raisin et rhum ambré

Menthe Get : glace menthe chocolat et Get 27

Chartreuse : glace chartreuse et chartreuse verte



7.90 €



LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso 1.90 €,
Décaféiné 2.10 €, Double Expresso 3.20 €, Capuccino, thé, infusion 2.90 €

Prix nets – Taxes et service compris. Chèques non acceptés.

Parking non surveillé. La direction décline toute responsabilité en cas de vol ou de sinistre.