

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 € |
| Velouté du moment | 6.50 € |
| Terrine de poisson 'maison' aux écrevisses, <i>sauce aneth citron</i> | 6.90 € |
| Assiette de saumon fumé <i>par nos soins</i> | 9.90 € |
| Terrine de foie gras 'maison', éclats de noisettes, confit de figues, pain d'épices | 14.90€ |
| <i>Spécialité du Grill</i> | |
| Demi-pied de porc 250g | 6.10 € |
| Deux demi-pieds de porc 500g | 11.80 € |

GRANDES ASSIETTES

| | |
|--|---------|
| Salade Lyonnaise <i>Lardons, croutons, œuf poché, salade verte et vinaigrette balsamique</i> | 15.50 € |
| Gratinée de ravioles au Bleu du Vercors-Sassenage | 15.50 € |
| Gratinée de ravioles aux cèpes | 16.90 € |
| Salade Pêcheur <i>Saumon fumé maison, gambas, moules, crevettes sauvages, tomates, salade verte et vinaigrette aux fruits de la passion</i> | 17.50 € |
| Salade Landaise <i>Magret de canard fumé, gésiers, foie gras, pignons de pins, tomates, salade verte et vinaigrette balsamique</i> | 18.90 € |

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, foie gras 'maison', 17.50 €
salade, confit d'oignons, 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 diabolo

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 aux crevisses,
sauce aneth citron

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'ailloy 180g

OU filet de poisson frais 180g

Servi avec 1 sauce et 2 garnitures au choix

+

Faiselle 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, noisette

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



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.