

ASSIETTE DE CHARCUTERIE A PARTAGER

Coppa, jambon cru Italien, rillettes d'oie, Rosette Lyonnaise, condiments.

Pour 1 personne.....	8.90 €
Pour 2 personnes.....	16.80 €
Pour 4 personnes.....	31.40 €

ENTREES

Pot de rillettes d'oie <i>servi avec toasts et condiments</i>	7.50 €
Crème de petits pois à la menthe.....	8.20 €
Terrine de poisson maison aux petits légumes <i>accompagnée d'une sauce fine</i>	8.50 €
Assiette de saumon fumé <i>par nos soins</i>	10.90 €

Spécialité du Grill

Demi-pied de porc 250g	7.90 €
Deux demi-pieds de porc 500g	12.90 €

GRANDES ASSIETTES

Bagel au saumon fumé, fromage aux herbes, salade, tomate, concombre.....	16.90 €
<i>accompagné de salade verte, oignons frits et tomate</i>	
Parmigiana d'aubergines.....	17.20 €
<i>accompagnée de salade verte, oignons frits et tomate</i>	
Salade Lyonnaise.....	17.60 €
<i>Lardons, croutons, œuf poché, salade verte et vinaigrette</i>	
Gratinée de ravioles à la crème de tomates séchées et basilic.....	17.90 €
<i>accompagnée de salade verte, oignons frits et tomate</i>	
Salade Andalouse.....	17.90 €
<i>Chorizo, courgettes, olives noires, tomates confites, salade verte, vinaigrette aux poivrons</i>	
Salade Pêcheur.....	18.90 €
<i>Saumon fumé maison, gambas, moules, tomates, salade verte et vinaigrette aux fruits de la passion</i>	

FORMULE DU JOUR

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

<i>Entrée, Plat, Dessert et café.....</i>	16.90 €
<i>Pour tout changement de dessert, supplément de 3.00 €</i>	

MENU JUNIOR (jusqu'à 12 ans) 10.90€

Burger OU Aiguillettes 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

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

BŒUF et VEAU

Pavé de rumsteak 180g.....	17.50 €	Quasi de veau 180g.....	17.90 €
Onglet de bœuf 220g.....	19.90 €	Côte de bœuf 450g.....	29.90 €
Entrecôte 250g.....	20.60 €	Côte de bœuf 1kg.....	64.00 €
Filet de bœuf 200g.....	28.20 €	pour 2 personnes	

PORC

Andouillette de Troyes 140g.....	15.90 €
Grillade de porc échine 200g.....	16.20 €
Deux demi-pieds de porc 500g.....	18.60 €

VOLAILLE

Cuisse de poulet fermier 220g....	16.90 €
Magret de canard 300g.....	26.50 €

!!! Pour le plaisir des carnivores !!!

Pour 2 personnes + de 700g de viandes grillées.....	58.00 €
Onglet de bœuf 220g, Quasi de veau 180g, Andouillette de Troyes 140g, Grillade de porc 200g	

TARTARE

Tartare de bœuf 180g.....	17.90 €
<i>préparé par nos soins ou non, ou poêlé</i>	

BURGER

Pain au sésame, viande de bœuf Limousin 180g.....	18.90 €
Chorizo, cheddar, salade, tomate, mayonnaise aux poivrons	

POISSON

Filet de poisson frais 180g, beurre agrumes.....	18.90 €
--	---------

Grammages exprimés bruts avant cuisson.

Nos viandes et poissons sont servis avec 2 garnitures et 1 sauce :

- Frites, riz, gratin dauphinois, pomme de terre en robe des champs et crème ciboulette, ratatouille, tomate provençale, légumes du jour
- Bleu du Vercors Sassenage, moutarde à l'ancienne, poivre, barbecue ou beurre maître d'hôtel

MENU GRILL

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

Pot de rillettes d'oie OU le demi pied de porc
OU Terrine de poisson maison OU crème de petit pois à la menthe

Andouillette OU pavé de rumsteak OU cuisse de poulet OU
2 ½ pieds de porc OU grillade de porc OU filet de poisson frais

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

Entrée et Plat OU Plat et Dessert.....	21.00 €
Entrée, Plat et Dessert.....	26.50 €

Pour tout changement de dessert, supplément de 3.00 €

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

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

DESSERTS MAISON élaborés par nos soins

Assiette de fromages secs et salade verte.....	5.20 €
Faisselle de fromage à votre goût :	5.20 €
<i>Nature, sucre, crème, coulis de fruits rouges, fines herbes</i>	
Crème brûlée.....	6.90 €
Salade de fruits frais.....	7.40 €
Ananas rôti et boule de sorbet coco.....	7.50 €
Mousse au chocolat, chantilly.....	7.90 €
Baba au limoncello.....	8.50 €
Café Gourmand <i>Un assortiment de 4 gourmandises maison et un café expresso.....</i>	8.90 €
Banane grillée et flambée au rhum.....	9.90 €
Irish coffee / Chartreuse coffee.....	9.90 €
Profiteroles <i>Parfum de glace au choix, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées</i>	
1 chou.....	6.90 €
2 choux.....	8.50 €
3 choux	9.90 €

!!! Découvrez 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*

Coupes de glaces et sorbets ANTOLIN l'Artisan Glacier

1 boule.....3.90 € 2 boules.....5.90 € 3 boules.....7.90 €

Nos parfums

Sorbets : noix de coco, citron, cassis, 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 Split8.50 €

Coupes glacées accompagnées de 2 cl d'alcool.....9.50 €

Sicilienne : sorbet citron et limoncello

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

Dijonnaise : glace cassis et crème de cassis

Vigneronne : glace cassis et marc de Bourgogne



Maître Artisan Glacier
MAISON "ANTOLIN"
Glaces Artisanales
depuis 1916



LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....1.90 €

Capuccino, thé, infusion.....2.90 €

Décaféiné.....2.10 €

Double Espresso.....3.20 €



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

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

SELECTION DU CAVISTE

LES VINS EN PICHET

	Pot 25 cl	Pot 46 cl
Blanc Viognier AOP.....	6.60 €	9.90 €
Rouge Côtes du Rhône 'Buisson des Grives' AOP.....	6.60 €	9.90 €
Rosé Vin de Pays d'OC Cinsault IGP.....	6.60 €	9.90 €

LES VINS EN BOUTEILLE

	Bout.37.5 cl	Bout.75 cl
LES BLANCS		
Gaillac blanc "sec" <i>Château Clément Termes</i>		17.00 €
Villa Chambre d'Amour "moelleux" <i>Lionel OSMIN - SUD-OUEST</i>		20.20 €
Viognier la Violette IGP <i>Jean-Luc COLOMBO PAYS D'OC</i>		21.20 €
Chignin Bergeron AOP Cuvée Gastronomie Jean Perrier & Fils.....		25.60 €

LES ROUGES

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP les Abeilles <i>Jean-Luc Colombo</i>		19.50 €
Crozes-Hermitage AOP Nobles Rives <i>Cave de Tain</i>	17.00 €	27.00 €
Saint-Joseph AOP Cuvée des Mariniers <i>Cave Saint-Désirat</i>	17.60 €	32.60 €
Saint-Joseph AOP Cuvée Septentrio <i>Cave Saint-Désirat</i>		37.50 €
Héluicium IGP Vins de Vienne.....		44.50 €
Châteauneuf du Pape AOP Clos St-Michel <i>Franck & Olivier Mousset</i>		57.90 €

Savoie

Mondeuse AOP Vieilles Vignes Cuvée Gastronomie Jean Perrier & Fils.....	15.00 €	22.50 €
---	---------	---------

Beaujolais

Brouilly AOP Domaine Tavian <i>Pardon & Fils</i>	14.00 €	22.50 €
Chiroubles AOP Domaine Châtaignier Durand <i>Jean-Marc Monnet</i>		24.00 €
Morgon AOP La Ballofière <i>Jean Paul Dubost</i>	16.80 €	29.00 €

Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune AOP 'Mont Battois' <i>Domaine Lebreuil</i>		35.90 €
Mercurey AOP <i>Domaine du Meix Foulot</i>		43.60 €

Bordelais

Montagne Saint-Emilion AOP château Terte de Calon <i>Maison Querré</i>		27.00 €
Saint -Estèphe Charme Cos Labory AOC.....		43.00 €

Sud-Ouest

Cahors Malbec AOC <i>L'Esquisse de Rigal</i>		19.50 €
Madiran AOC <i>Domaine Sergent</i>		22.50 €

Loire

St-Nicolas de Bourgueil AOC <i>Domaine Laurent Mabileau</i>	13.50 €	20.20 €
---	---------	---------

LES ROSES

Cap des Pins AOP <i>Côtes de Provence</i>	13.00 €	17.00 €
Domaine Casanova IGP <i>Ile de Beauté Corse</i>		20.00 €
Perle de Roseline IGP <i>Côtes de Provence</i>	14.00 €	23.00 €
Puech-Haut <i>Prestige IGP ,Pays 'D'OC</i>		31.50 €

Découvrez également notre sélection de vins servis au verre sur la carte des boissons

LES EAUX MINERALES

	Bout.50 cl	Bout.100 cl
Evian.....	3.90 €	4.90 €
Badoit.....	3.90 €	4.90 €
Ferrarelle.....	4.20 €	5.40 €

Le restaurant met à votre disposition des sacs pour emporter les bouteilles de vin non terminées

"l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"

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

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