

A partager : Petite 10,00€ / Grande 18,00€

Planche Mix frit (assortiment de beignets frits)

Planche de charcuterie

Planche de fromage

Les Entrées

Brick de Saint Marcelin, miel, herbes de Provence et salade... 10,00€

Oeuf parfait du moment 10,00€

Cromesquis poulet maison et mayonnaise épicée 10,00€

Tartinette, pain Poelene, oignons, lardons, pomme de terre,
reblochon et salade 10,00€

Camembert rôti, toasts et salade..... 10,00€

Les Pâtes

Ravioles roquefort, gratinées et salade 18,00€

Ravioles saumon, crème aneth, saumon fumé et salade 20,00€

Wok poulet (Nouilles chinoises, légumes croquants, sésames) 18,00€

Wok bœuf (Nouilles chinoises, légumes croquants, sésames) 18,00€

Wok crevettes (Nouilles chinoises, légumes croquants, sésames) 18,00€

Supplément paire de Nems poulet 3,00€

Les Incontournables

Croque Monsieur/salade (Jambon, béchamel et emmental) 12,00€

Croque Madame/salade (Jambon, béchamel, emmental et œuf au plat) 14,00€

Croque poulet/salade (Poulet, béchamel, champignons et œuf au plat) 14,00€

Croque chèvre/salade (Chèvre, béchamel et émincés de poivrons) 12,00€

Assiette club 16,50€

Salade, tomate, poulet croustillant, bacon, avocat, œuf au plat, toast et sauce curry **OU** barbecue

Supplément frites 3,00€

supplément œuf plat 1,80€

Les Viandes

Tartare de bœuf préparé par le chef avec frites et salade	18,00€
Confit de canard maison (confisage 20 h) avec pommes de terre salardaises	21,00€
Brochette de poulet, marinade sauce Saté, poivrons (accompagnement au choix)...	19,00€
Bavette, échalotes confites accompagnée de purée.....	22,00€
Filet de bœuf Rossini, petit jus et gratin Dauphinois	29,00€
Côte de boeuf grillée 500grs (sauce et accompagnement au choix)	32,00€

Les Poissons

Fish and chips, sauce tartare et salade	18,00€
Filet de saumon, crème échalotes, vin blanc, riz et légumes.....	22,00€
Dos de Cabillaud en croûte d'herbes, sauce beurre blanc et purée ...	24,00€
Mi cuit de thon, sauce Saté, légumes sautés au wok	25,00€

Les Accompagnements

Frites OU salade OU galette de pommes de terre	3,00€
Pommes de terre salardaises OU gratin Dauphinois OU légumes du moment OU Haricots verts OU riz Basmati OU purée de Pommes de Terre	4,00€
<u>Sauce</u> : barbeccue, tartare, curry, burger, moutarde à l'ancienne, confit d'oignons, roquefort, béarnaise, poivre.....	1,50€

Sur tous nos plats de cette carte, tout changement supportera un supplément. Merci.

Nous travaillons avec des produits frais et de qualité. Il peut être possible que des produits viennent à manquer, nous vous remercions de votre compréhension.

Les Burgers **19,00€**

Avec Pain Bio et accompagné de frites et salade.

Chaque Burger peut être fait avec un steak de légumes, demandez nous.

Classique

Salade, tomate, oignons caramélisés, cheddar, steak haché, sauce burger

Saumon thaï

Salade, tomate, concombre, steak de saumon thaï, sauce Teriyaki, mayonnaise raifort et sésames

Chicken

Salade, tomate, oignons caramélisés, cheddar, poulet pané, sauce burger

Montagnard **21,00€**

Salade, tomate, oignons caramélisés, Mont d'or, saucisse de Morteaux, galette de pommes de terre, sauce oignons

Le big Burger **21,00€**

Salade, tomate, oignons caramélisés, cheddar, galette de pommes de terre, bacon, steak haché, sauce burger

Le brioché **21,00€**

Tranches de brioche, salade, tomate, oignons caramélisés, cheddar, bacon, steak haché, sauce burger

Les Tartinettes 16,00€

Accompagnées de salade

L'hivernale

Oignons, lardons, crème fraîche, pomme de terre, reblochon gratiné

La Printanière

Saumon fumé, fondue de poireaux, oignons frits

L'Estivale

Crème de poivrons, courgettes, jambon cru et parmesan gratiné

L'Automnale

Butternut rôti, bleu d'Auvergne, philadelphia, noix et pointe de miel

Supplément frites 3.00€

Les menus enfants

Bambino 12.00€

1 boisson : Vittel et sirop, Fuzetea pêche, jus de fruits (25cl), Tropic, Coca-Cola (33cl)

• Steak haché **OU** Jambon **OU** 2 œufs au plat avec des frites **OU** Galette de pommes de terre **OU** riz **OU** légumes

• 1 crêpe au Nutella **OU** 1 boule de glace (selon la saison)

Enfant..... 15.00€

1 boisson : Vittel et sirop, Fuzetea pêche, jus de fruits (25cl), Tropic, Coca-Cola (33cl)

• Poulet croustillant **OU** Burger (salade, tomate, cheddar, steak haché, sauce burger) avec frites **OU** Fish and chips **OU** riz **OU** légumes

• 1 crêpe au Nutella **OU** 1 boule de glace (selon la saison)

Les grandes salades 18,00€

César

Salade, légumes croquants, parmesan, oeuf dur, filet de poulet ou poulet frit, sauce césar

Chèvre

Salade, légumes croquants, noix, toasts de chèvre, champignons frais et miel

Croustillante

Salade, légumes croquants, lardons, brick de Saint Marcelin et croustons

Bobun poulet

Nouilles de riz, légumes croquants, radis, coriandre, menthe, cacahuètes et poulet mariné thaï

Bobun bœuf

Nouilles de riz, légumes croquants, radis, coriandre, menthe, cacahuètes et bœuf mariné thaï

Bobun Saumon

Nouilles de riz, légumes croquants, radis, coriandre, menthe, cacahuètes et saumon mariné thaï

Supplément paire de Nems poulet 3,00€

Du vendredi soir au dimanche midi

Raclette 28,00€/pers.

Fromage 200grs (assortis), charcuterie, pommes de terre

Supplément salade 3,00€

Fondue 22,00€/pers.

Abondance comté Beaufort et vin blanc de savoie, croustons de pain, salade

Supplément charcuterie 10,00€

Vin blanc de Savoie 5,00€ 16,00€

Verre 14cl

75cl

Carte des Boissons

Apéritif

Vin blanc cassis ou vin rouge cassis (14cl)	5,00€
Ou mure, pêche, framboise, griotte	
Sangria vin rouge (25cl)	6,50€
Suze, Porto, Martini blanc, Martini rouge, Américano (5cl)	5,80€
Coupe de champagne « Louis constant » (14cl)	11,00€
Apérol Spritz	10,50€
Apérol, eau pétillante, prosecco, tranche d'orange et glaçons	
Coupe royal, champagne Louis Constant et crème.....	12,50€
Cassis, mure, pêche, framboise ou griotte	
Bouteille de champagne Louis Constant (75cl).....	59,00€

Eaux

Vittel (25cl)	3,80€
Perrier (33cl).....	4,00€
Evian, San pellegrino (50cl)	5,80€
Evian, San pellegrino (1l)	7,20€
Sirop en supplément	0,50€
Citron, grenadine, fraise, pêche, menthe, cerise cassis	

Jus de fruits et sodas

Orange ou citron pressé (25cl)	5,80€
Jus de fruit en bouteille (25cl) abricot, ananas, pomme, ACE, fruits et fraise, orange, pamplemousse, raisin, tomate.....	4,80€
Coca-cola, coca-cola zéro, Tropic (33cl)	5,00€
Sprite, Fuzetea pêche, Schweppes tonic ou agrumes (25cl)	5,00€

Bières et cidres

Heineken, cidre brut (25cl)	5,00€
Cidre brut (75cl)	12,00€
Pression	
25cl	4,90€
33cl	6,20€
50cl	9,50€

Supplément Picon..... 0,80€

Supplément sirop

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

Carte des vins

Vin Rouge	Verre 14cl	37,5cl	75cl
<u>Chateau de Roquebrune</u> (Lucien Lurton et fils) AOP Lalande Pomerol équilibré, long et plaisant	9,80€		37,00€
<u>Les longes</u> (Ackerman De Neuville) AOP Saumur-Champigny souple, équilibré	6,50€		25,00€
<u>Caprices d'Antoine</u> (Ogier) AOP Côtes du Rhône ample, fruité, agréable	5,80€		23,00€
<u>Petite Perrière Pinot noir</u> Ample et généreux	6,80€		25,50€
<u>Vacqueyras</u> AOP Côtes du Rhône fruité au tanin souple	8,80€		36,00€
<u>Château Charron</u> ABC Bordeaux, fruité aux tanins délicats	5,00€	14,00€	19,50€
Vin Blanc	Verre 14cl	37,5cl	75cl
<u>La Chablisienne</u> AOC Bourgogne frais, mordant	9,80€		39,00€
<u>Petite Perrière Sauvignon</u> VISIG vin de France pur, authentique	5,50€		21,00€
<u>Les Amours de la reine</u> Castel / AOP Jurançon moelleux, intense	7,00€		28,00€
<u>Riesling Kuentz-Bas</u> AAC vin d'Alsace sec et aromatique	6,80€	19,90€	27,00€
<u>Cheverny Pascal Bellier</u> ACC Val de Loire, minéral, légèrement acidulé	6,50€		24,50€
Vin Rosé	Verre 14cl	37,5cl	75cl
<u>Grain de sable</u> BIO Jeanjean subtil, intense, frais IGP sable de Camargue	6,00€		21,00€
<u>Masterel Grande Réserve</u> Vignoble Ravel-Chateau Montaud AOP Côtes de Provence fruité, léger	5,00€	14,00€	20,00€
<u>Valadas</u> (Côtes de Provence) AOP Les Arcs sur Argens, fruité, puissant	7,00€	17,00€	28,00€



Les Desserts

- Nos pâtisseries maison
- Nos crêpes et nos gaufres maison
- Nos suggestions du moment)
- Crème de Yaourt glacé nature 3,80€
avec coulis 4,80€

