



*Le soir
uniquement*

NOS FORMULES

23.90 €

Plat + dessert

26.90€

Entrée + plat

29.90€

Entrée + plat + dessert

CUISINE FAIT MAISON

Le Chef et toute l'équipe vous souhaitent une bonne dégustation



NOTRE CARTE

*Le soir
uniquement*

PLANCHE
CHARCUTERIE/FROMAGE
PETITE 8.90€ GRANDE 16.90€

ENTRÉES 10.90€

Salade de tomates et billes
de mozzarella panée aux noisettes,
concombre et pesto

Tartare aux deux saumons
et sésame noir, vinaigrette
au fruit de la passion

Gratinée Lyonnaise

Tartelette d'épinard noix et bleu
d'Auvergne, confit d'oignon
et sa salade de jeunes pousses

PLATS 20.90€

Filet de bar grillé, boulgour safrané
à la provençale, herbes fraîches,
coulis de poivron rouge

Fish and chips de cabillaud,
frites de patate douce,
sauce gribiche, mesclun

Travers de cochon confit, paprika
fumé, écrasé de pommes de terre
tomatées et jus corsé

Fricassée de volaille fermière
au vin blanc et morilles,
tagliatelles fraîches

Gratin de macaronis à la tomate,
pistou et parmesan, salade verte

DESSERTS 9.90€

Mousse chocolat blanc et noix de coco, gelée verveine

Pavlova aux fruits exotiques, crémeux vanille, sorbet mangue

Brownie au chocolat noir et noix de Grenoble, glace noisette, chantilly vanille

Tartelette amandine aux poires, crème anglaise

Assiette de fromages de nos régions

Café gourmand (*Thé gourmand +1€*)



NOS VINS

VINS ROUGES

Vallée du Rhône V 4.50€ BTL 24.00€
Côtes du Rhône AOC La Gravelière
Domaine Père Anselme

Côtes du Rhône Pot 50cl 12.00€
Domaine Les Chartreux

Beaujolais V 5.50€ BTL 30.00€
AOP Brouilly
Domaine du Dit Baron

Vallée du Rhône BTL 34.00€
AOC Crozes-Hermitage
«Domaine Pradelle»

VINS BLANCS

Vallée du Rhône V 4.50€ BTL 24.00€
Côtes du Rhône La Gravelière
Domaine Père Anselme

Côtes de Gascogne V 5.00€ BTL 26.00€
Petit Manseng
Domaine de Miselle

Pays d'Oc V 5.00€ BTL 27.00€
IGP «Viognier»

Chardonnay Pot 50cl 12.00€
IGP Domaine Albrières

VINS ROSÉS

Provence V 5.00€ BTL 26.00€
AOP Côtes de Provence
Château des Vingtinères

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Les boissons alcoolisées supérieures à 18° ne peuvent être servies qu'à l'occasion d'un repas.



LE BAR

LES SOFTS

Jus Granini	4.00€
<i>Orange, pomme, ananas,, tomate</i>	
Coca Cola ,Original / Zéro	4.00€
Schweppes Indian Tonic	4.00€
Lipton Ice Tea Pêche	4.00€
Orangina	4.00€
Sirop Frigolet	3.00€
<i>Fraise, grenadine, menthe, orgeat, pêche</i>	
Limonade	3.50€
San Pellegrino Gazeuse	
<i>50cl / 100cl</i>	3.00€ / 4.50€
Vittel Grande Source	
<i>50cl / 100cl</i>	3.00€ / 4.50€

BOISSONS CHAUDES

Café / Déca / Allongé	2.00€
Café Crème	3.00€
Thé / Infusion /	4.00€
Chocolat chaud	4.00€
Cappuccino	4.50€

LES BIÈRES

Carlsberg 33cl	5.00€
Pelforth Brune 33cl	5.00€
Hoegaarden-blanche 33cl	6.00€
Pression Grimbergen 25cl	4.00€
Pression Grimbergen 50cl	7.00€
Picon Bière 25 cl	4.50€
Picon Bière 50 cl	8.00€

LES CHAMPAGNES

Champagne Louis Constant 75cl	60.00€
-------------------------------	--------

APÉRITIFS

Martini 4cl	5.00€
<i>Bianco / Rosso</i>	
Campari bitter 25° 4cl	5.00€
Ricard, Pastis 51 4cl	4.00€

SPIRITUEUX

Whisky 40° 4 cl	
<i>Ballantine's</i>	6.00€
<i>J&B Rare</i>	6.00€
<i>Jack Daniel's</i>	6.00€
<i>Four Roses</i>	7.00€
<i>Aberlour</i>	7.00€
Gin Gordon's London 4 cl	6.00€
Vodka Smirnoff 4 cl	6.00€
Grey Goose 4 cl	7.00€
Rhum Don Papa / Diplomatico 4 cl	9.00€
Bailey's 4 cl	6.00€
Get 27/ Get 31 4 cl	6.00€
Eau de vie Poire William 4 cl	6.00€

LES COCKTAILS

Mojito / Virgin Mojito	9.00€/7.50€
Spritz	10.00€
Caïpirinha	9.00€
Ti-punch	9.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Les boissons alcoolisées supérieures à 18° ne peuvent être servies qu'à l'occasion d'un repas.