

# LES BOISSONS

## APERITIFS

Whisky 4cl	5.00 €
Kir 12cl	3.50 €
Kir Pétillant 12cl	4.00 €
Bourbon 4cl	6.00 €
Ricard, Pastis 2cl	3.50 €
Gin, Vodka 4cl	6.00 €
Martini Rosso ou Bianco 5cl	4.60 €
Suze 5cl	4.60 €
Porto Rouge ou Blanc 4cl	4.60 €

## DIGESTIFS

Cognac 4cl	6.00 €
Armagnac 4cl	6.00 €
Marc du Bugey 4cl	6.00 €
Get 27 et 31 4cl	6.00 €
Eau-de-vie de Poire 4cl	6.00 €
Baileys Irish Cream 4cl	6.00 €

## CHAMPAGNISÉ

Blanc de Blanc Bugey	25.00 €
----------------------	---------

## BIÈRE PRESSION

Leffe 25cl	4.00 €
Leffe 50cl	7.50 €

## BIÈRES BOUTEILLES

1664 25cl	3.50 €
Heineken 25cl	3.90 €
Pelfort Brune 33cl	4.40 €

## BOISSONS FRAÎCHES ET GAZEUSES

Evian 3,00 € (50cl) 4,50 € (100cl)
Badoit 3,00 € (50cl) 4,50 €
San Pellegrin 3,50 € (50cl)
San Pellegrin 5,00 € (100cl)
Perrier 33cl 3,50 €
Orangina 25cl 3,30 €
Schweppes et agrumes 25cl 3,30 €
Coca-Cola et Coca-Cola zero 33cl 3,30 €
Jus et Nectars de fruits 25cl 3,30 €
Ice thé pêche 25cl 3,30 €

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,50 €
Café décaféiné	1,50 €
Double expresso	3,00 €
Thé 	2,50 €
Infusion 	2,50 €



## BIEN CHOISIR SON VIN

### SENSATION FRAÎCHEUR

	12 cl	75 cl
St Nicolas Bourgueil 2019 AOC	<b>Rouge.</b> 3.50 €	22.00 €
Grande Bastide St Tropez 2020 AOC côtes de Provence	<b>Rosé.</b> 3.00 €	19.00 €
Rousette Tradition 2019 AOC Bugey	<b>Blanc.</b> 4.00 €	25.00 €
Gamay rosé Tradition 2019 AOC Bugey	<b>Rosé.</b> 3.00 €	19.00 €

### SENSATION INTENSE

Château Chivadeau 2019 AOC Bordeaux	<b>Rouge.</b> 3.50 €	22.00 €
Bordeaux moelleux Chai de BORDES 2019 AOC Bordeaux	<b>Blanc.</b> 3.50 €	22.00 €

### SENSATION GOURMAN DE

Pinot cuvée vieilles vignes 2020 AOC Bugey	<b>Rouge.</b> 4.00 €	25.00 €
Gamay cuvée vieilles vignes 2020 AOC Bugey	<b>Rouge.</b> 3.50 €	20.00 €
Cave de Tain St Joseph 2019 AOC côtes du Rhône	<b>Rouge.</b> 5.60 €	35.00 €
Chardonnay Tradition 2019 AOC Bugey	<b>Blanc.</b> 3.50 €	22.00 €

### LES VINS AU POT

	25 cl	46 cl
Pays Cevennes Chardonnay VDQS	<b>Blanc.</b> 4.50 €	6.80 €
Cuvée les vibesses..... Vin de table du Bugey	<b>Rouge.</b> 4.50 €	6.80 €
Cuvée la Falconnière..... Vin de table du Bugey	<b>Rosé.</b> 4.50 €	6.80 €

# RESTAURANT MENU



## Carte Printemps été

Quand vient l'été, c'est le moment de faire le plein de fruits et légumes ! Riches en vitamines et sources d'énergies. En salade, soupe froide le midi, à croquer pour le goûter, pour accompagner un barbecue, en jus de fruits frais, Tout est prétexte à faire le plein de fruits et légumes du matin au soir.

Toute nos viandes sont d'origine Française.

## LES BIÈRES GRIMBERGEN



Notre sélection de bières

Grimbergen 33 cl **4,50 €**

**LA BLANCHE** : allie le caractère des bières d'abbaye à la fraîcheur .

**LA ROUGE** : réunit le caractère intense d'une bière d'Abbaye et les notes sucrées de fruits rouges.

**L'AMBREE**: riche, profonde et ample avec des notes caramélisées.



## LA SANGRIA

le verre 20 cl **3,00 €**





## Menu

AU CHOIX DE LA CARTE

19€00

Plaisir

Entrée + Plat\* ou Plat\* + Dessert

21€00

Gourmand

Entrée + Plat\* + Dessert

\* les plats et brochettes suspendues

## Formule BISTROT

servie tous les midis du lundi au vendredi  
hors jours fériés.

DUO - 14€90

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

TRIO - 17€90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

PLAT DU JOUR - 12€

ENTRÉES (AU CHOIX)

ENTRÉES DU MOMENT, à découvrir sur l'ardoise

PLATS (AU CHOIX)

PLATS DU JOUR, à découvrir sur l'ardoise

DESSERTS (AU CHOIX)

DESSERTS DU JOUR, à découvrir sur l'ardoise ou + 2.00 € à la carte

## 14,90 € Les BURGERS



« BURGER DU CHEF »

steak haché (150g 15%MG), cheddar, chutney, tomate, oignons rouges, ketchup et cornichons garnitures: frites et salade

« FISH BURGER »

Fish n'chips (150g cabillaud) cheddar, sauce tartare, tomate, oignons rouges et cornichons garnitures: frites et salade

« CHICKEN BURGER »

filet de poulet pané (150g) cheddar, sauce béarnaise, tomate, oignons rouges et cornichons garnitures: frites et salade

JUSQU'À 12 ANS

Menu KIDS 9,00 €

1 Planche kid + 2 boules de glace

## Les Entrées... à la carte 10,00€

- . SALADE ZEST Salade, tomates cerises, concombre, basilic, oignons rouge mozzarella et jambon cru.
- . TERRINE DU CHEF Salade, tomates cerises, cornichons et terrine du moment.
- . BRUSCHETTA DE CHÈVRE Chèvre rôti au miel, compoté d'oignons rouges, mêlée de salades
- . SALADE CESAR Salade, œuf, poulet, croûtons, tomates, copeaux Grana Padano et sauce César.
- . GASPACHO TOMATES BASILIC
- . SALADE MARCO POLO Salade, pâte, surimi, crevette, poivrons rouge et sauce cocktail.
- . BRUSCHETTA A L'ITALIENNE salades, tomates, mozzarella et jambon cru.
- . TOMATES MOZZARELLA salades, tomates, mozzarella, oignons rouge, olives noires et gressin.

## Les Plats ...

- . JUSTE POÊLÉ DE BOEUF 15€90  
Dessus de palette de bœuf poêlé (180g) sauce béarnaise.
- . ESCALOPE DE VEAU À LA PARMIGIANA 16€90  
Escalope de veau poêlé(170g) sauce tomate, aubergine grillée, parmesan et mozzarella.
- . DIOTS DE SAVOIE AU CHARDONNAY 14€90  
Diots de Savoie (160g) cuisiné au Chardonnay et sa compoté d'oignons.
- . STEAK HACHÉ À CHEVAL 14€50  
Steak haché de bœuf façon bouchère poêlé(150g) et œuf au plat.
- . WOK DE POULET AUX PETITS LÉGUMES ÉPICÉS 14€90  
Blanc de poulet(180g) courgettes, tomates, aubergines épices douces et sauce soja.
- . FISH N'CHIPS 14€50  
Fish n'chips de cabillaud (180g), mêlée de salade, Frites et sauce tartare.
- . PLAT DU JOUR à découvrir sur notre Ardoise 13€90

## Les Brochettes suspendues ...

- . FILET DE POULET MARINÉ À LA MEXICAINE 14€90  
Filet de poulet (170g) , mariné sauce Salsa et poivrons
- . FILET DE SAUMON MARINÉ 14€90  
Saumon (160g) mariné huile d'olive, thym, romarin et citron.
- . BŒUF A LA TEXANE 14€90  
Dessus de palette de bœuf (170g) , mariné sauce barbecue, tomates et poivrons



## Les Planches... 19,50€

« GRILLARDIN »

Rosette + pièce de bœuf (180g)  
+ camembert+ 2 garnitures du moment + moutarde à l'ancienne+ 1 verre de vin\*



« CAMPAGNARDE »

Jambon cru + Diots + camembert+ 2 garnitures du moment + moutarde à l'ancienne + 1 verre de vin\*



« MER »

Salade Marco Polo + fish n'chips + chèvre+ 2 garnitures du moment + sauce tartare + 1 verre de vin\*



« DE L'ÉTÉ »

4 TAPAS du moment + frites + Salade verte + 1 verre 20cl de Sangria



\*un verre de vin 12 cl au choix parmi les vins en pot

## Les Planches Apéro

Planche de charcuterie à partager 10€

Planche de fromage 12€



## Les Desserts

. TIRAMISU 6,00 €

. MOUSSE AU CHOCOLAT

. SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

. CRÈME BRÛLÉE

. PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES ou CAMEL BEURRE SALÉ

. COUPE PÊCHES MELBA

2 boules pêche, 1 boule vanille, pêche chantilly.

. COUPE EXOTIQUE

1 boule Mangue, Fruits de la passion, coco et chantilly.

. COUPE ZEST 2 boules caramel, 1 boule vanille,

caramel beurre salé, amandes et chantilly.

. COUPE CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 boules chocolat, 1 boule vanille, nappage chocolat noir et chantilly.

. COUPE DE GLACES 3 BOULES

PARFUMS AUX CHOIX Supplément Chantilly 0,50 €