

LES BOISSONS

APERITIFS

Whisky 4cl	5.00 €
Kir 12cl	3.50 €
Kir Pétillant 12cl	4.50 €
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	3.60 €
Heineken 25cl	4.00 €
Pelfort Brune 33cl	4.50 €

BIÈRES GRIMBERGEN

Notre sélection de bières bouteilles
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 25 cl **4,00 €**

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 3,40 €
Schweppes & 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	1,70 €
Double expresso	3,00 €
Thé 	2,50 €
Infusion 	2,50 €



BIEN CHOISIR SON VIN

SENSATION FRAÎCHEUR

St Nicolas Bourgueil 2022 AOC	Rouge.	12 cl 4.70 €	75 cl 29.00 €
Grande Bastide St Tropez 2022 AOC côtes de Provence	Rosé.	4.20 €	25.00 €
Rousette Tradition 2022 AOC Bugey	Blanc.	4.20 €	25.00 €
Gamay rosé Tradition 2022 AOC Bugey	Rosé.	3.70 €	21.00 €

SENSATION INTENSE

Château Chivadeau 2022 AOC Bordeaux	Rouge.	3.70 €	22.00 €
Bordeaux moelleux Chai de BORDES 2022 AOC Bordeaux	Blanc.	3.70 €	22.00 €

SENSATION GOURMANDE

Pinot cuvée vieilles vignes 2022 AOC Bugey	Rouge.	4.20 €	25.00 €
Gamay cuvée vieilles vignes 2022 AOC Bugey	Rouge.	3.70 €	22.00 €
Cave de Tain St Joseph 2022 AOC côtes du Rhône	Rouge.	7.70 €	45.00 €
Chardonnay Tradition 2022 AOC Bugey	Blanc.	3.70 €	22.00 €

LES VINS AU POT

Pays Cevennes Chardonnay VDQS	Blanc.	25 cl 4.50 €	46 cl 7.00 €
Cuvée les vibesses..... Vin de table du Bugey	Rouge.	4.50 €	7.00 €
Cuvée la Falconnière..... Vin de table du Bugey	Rosé.	4.50 €	7.00 €

RESTAURANT MENU

Wok PASTA

BROCHETTES

Suspendues

LES PLANCHES

LES BUGERS

Formule
BISTROT

UNE CUISINE

Generouse

Bon Appétit





Menu AU CHOIX DE LA CARTE

Plaisir

21€ Entrée + Plat* ou Plat* + Dessert

Gourmand

25€ Entrée + Plat* + Dessert

* au choix « les plats et brochettes suspendues »

Formule BISTROT

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

DUO . 15 €50
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

TRIO . 18 €50
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

PLAT DU JOUR 12 €

ENTRÉES DU MOMENT, à découvrir sur l'ardoise

PLATS DU JOUR, à découvrir sur l'ardoise

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

16,00€ Les BURGERS



« BURGER DU CHEF »

steak haché (150g 15%MG), cheddar marmelade d'oignons à la moutarde douce, tomate et cornichons garnitures: frites et salade

« BURGER FISH »

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

« BURGER CHICKEN »

Steak haché de poulet épicé(150g) cheddar, sauce béarnaise, tomate, oignons rouges et cornichons garnitures: frites et salade

Menu KIDS 9,00€

1 Planche kid + 2 boules de glace

JUSQU'À 12 ANS

Les Entrées... ou à la carte grande 11,50€

. **SALADE ZEST** Salade, tomates confites, melon, basilic, oignons rouge mozzarella et jambon cru.

. **TERRINE DU CHEF** Salade, cornichons et terrine du moment.

. **SALADE CESAR** Salade, œuf, poulet, croûtons, tomates, copeaux Grana Padano et sauce César.

. **SALADE FRAÎCHEUR** quinoa, concombre, menthe, tomate, échalotes et sauce citronnée. **végétarien**

. **BRUSCHETTA DE CHÈVRE** Chèvre rôti au miel, compoté d'oignons rouges, mûlée de salades

. **BRUSCHETTA A L'ITALIENNE** salades, tomates confites, basilic, mozzarella et jambon cru.

. **BRUSCHETTA DE THON** salades, coulis tomates, mozzarella, thon, olives et compoté d'oignons.



Les Plats ...

. **JUSTE POÊLÉ DE BOEUF** 16 €50

Dessus de palette de bœuf poêlé (180g) sauce béarnaise.

. **FISH N'CHIPS** 15 €50

Fish n'chips de cabillaud (180g), mûlée de salade, Frites et sauce tartare.

. **DIOTS DE SAVOIE AU CHARDONNAY** 15 €50

Plat Régional Diots de Savoie (160g) cuisiné au Chardonnay et sa compoté d'oignons.

. **STEAK HACHÉ A CHEVAL** 15 €50

Steak haché de bœuf façon bouchère poêlé(180g) et œuf au plat.

. **LASAGNE DE LEGUMES AU PESTO** 15 €00

végétarien pâtes, légumes rissolés tomate, aubergine, courgette, oignon, poivrons et mûlée de salade.

. **WOK DE POULET AUX PETITS LÉGUMES ÉPICÉS** 16 €00

Wok Blanc de poulet(150g) courgettes, tomates, aubergines, oignons épices douces et sauce soja et graines sésames.

. **WOK DE LÉGUMES & QUINOA D'ÉTÉ** 15 €50

Wok végétarien, quinoas, oignons, ail, poivrons grillés, sauce soja hoïson, courgettes, aubergines, pousses de soja et graines sésames.

. **WOK DE SAUMON ET CREVETTES MARINÉS** 16 €90

Wok Saumon, crevettes, pâtes, coriandre, crème, courgettes, épices douces et citron.

. **PLAT DU JOUR** à découvrir sur notre Ardoise 15 €00



Les Desserts... 7,00€

. **BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN**

. **MOUSSE AU CHOCOLAT**

. **CHOCOLAT** ou **Café LIÉGEOIS**

. **COUPE DE GLACES** 3 boules aux choix

. **COUPE EXOTIQUE** 1 boules Mangue, Fruits

de la passion, coco, coulis fruits exotiques et chantilly.

. **PANNA COTTA** FRUITS ROUGES ou **CARAMEL**

. **CRÈME BRÛLÉE**

. **TIRAMISU**

. **SALADE DE FRUITS DE SAISON**

. **FAISELLE AU COULIS**

. **COUPE ZEST** 2 boules caramel, 1 boule vanille, caramel beurre salé, amandes et chantilly.



Les PLANCHES... 22,50€



« GRILLARDIN »

Rosette + pièce de bœuf (160g) + camembert+ 2 garnitures du moment + béarnaise+ 1 verre de vin*



« CAMPAGNARDE »

Jambon cru + Diots + camembert+ 2 garnitures du moment + moutarde + 1 verre de vin*



« MER »

Salade du pêcheur + 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

Planche Apéro 12,00€

Planche de charcuterie à partager



Les Brochettes suspendues ...

. **FILET DE POULET MARINÉ À LA MEXICAINE** 16 €50

Filet de poulet (180g), mariné sauce Salsa et poivrons

. **FILET DE SAUMON MARINÉ** 17 €00

Saumon (160g) mariné huile d'olive, thym, romarin et citron.

. **BŒUF A LA TEXANE** 17 €00

Dessus de palette de bœuf (170g), mariné sauce barbecue, tomates et poivrons

. **CANARD MARINÉ MIEL ET FIGUES** 17 €00

Magret de canard(150g) mariné huile d'olive, miel et figues.

