

### RETROUVEZ NOS MENUS EN PAGE CENTRALE

- La Formule Express Midi
- Le Menu
- Les Plateaux
- Sur le Pouce
- Pour les Enfants

## Afterworks

*"rendez-vous de la sortie  
des classes"*

Tous les jours en i, dès 18h00

## • LES ANIMATIONS & SOIRÉES À THÈME •

### SOIRÉE KARAOKÉ

*Incontournable, tous les 3 mois !*



Des soirées thématiques,  
des opéras en musique  
ou des événements à partager  
entre collègues et amis.

*Consultez le tableau en salle et notre page facebook*



Tous nos plats sont  
"faits maison" :  
élaborés sur place à partir de  
produits bruts.



## HORAIRES

LUNDI :	12h00 à 14h00	-	19h30 à 21h30
MARDI :	12h00 à 14h00	-	19h30 à 21h30
MERCREDI :	12h00 à 14h00	-	19h30 à 21h30
JEUDI :	12h00 à 14h00	-	19h30 à 21h30
VENDREDI :	12h00 à 14h00	-	19h30 à 21h30
SAMEDI :			19h30 à 21h30



ACCORD METS-VINS : MISE EN BOUTEILLE PAR EDDIE FAGGIN ET LES VIGNERONS DU COIN

## L'ÉDITO DU JOUR

### FORMULE EXPRESS MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

1 plat	12,00
2 plats	15,50
3 plats	19,00

#### INSOLITE

L'omelette la plus chère du monde : 730 euros

Au restaurant "Norma's" situé à New York, l'omelette "Zillion-Dollar Frittata" coûte \$1000. Elle se résume à des oeufs brouillés, du homard et 10 grammes de caviar d'esturgeon.

Voilà voilà...

À tester sur notre prochaine carte?

Vins au verre ou en bouteille  
et sélection de Bieres

Voir page 4!

## SUR LE POUCE

### BURGERS

Classique avec choix de fromage (comte, cheddar, chèvre) <small>Steak boucher, fromage, aignons frits, tomates</small>	12,50
Burger classique aux légumes de saison et parmesan <small>Steak boucher, parmesan, légumes de saison</small>	13,00

### GRILLADES

Entrecôte 250 gr <small>frites et salade verte</small>	19,50
Filet de Dorade royale à la Plancha, <small>poêlée de légumes d'automne et vinaigrette à la framboise</small>	19,50

### NOS SALADES

*De la salade :  
jamais malade!*

	PETITE	GRANDE
Poulet façon "Caesar"	7,50	12,50

Salade de chèvre chaud et croustillant à la tapenade

Drômoise  
Caquette, Ravioles et Picodon

### LES P'TITS PLATS

St Félicien façon crumble, <small>crique ardéchoise et pousse de salade</small>	12,50
Tortiflette "à notre façon" <small>salade mesclun</small>	11,50

### PÂTES

Gratin de ravioles au chèvre frais et poireaux	12,50
Gratin de ravioles au saumon fumé et citron confit	14,50
Tagliatelles au bleu de Sassenage et pépites de noix	12,50

## POUR LES ENFANTS



Sirop	8,00
Burger, frites ou Steak haché, frites Glace	

Le poisson n'est pas écarté...  
AU CHOIX DANS LE MENU  
(en portion adaptée)

1 Plat	7,00
2 Plats	10,00
3 Plats	13,00



CUISINE RÉGIONALE ET DU TERROIR : MISE EN ASSIETTE PAR JOHNNY ET SON ÉQUIPE

2 PLATS  
20€3 PLATS  
24€

## MENU

VINS  
CONSEILLÉS

## ENTRÉES 6,00

Tartelette aux épinards et chèvre frais, salade de mesclun	18	20
Tranche de caillette tiédie, salade de mesclun	7	10
Velouté de carotte au cumin, crème citronnée et ses toasts grillés	17	19
Œufs cocotte aux lardons grillés, mouillettes à l'huile d'olive	4	18
Moelleux au jambon et olives noires, salade de mesclun	7	11
Assiette de charcuterie et salade de mesclun	9	7

## PLATS 15,00

Roti de veau à l'ail et fleurs de thym, petites grenailles sautées et champignons de Paris	2	5
Saute de porc au caramel cuit longuement, poêlées de gnocchis au parmesan	8	15
Tartare au couteau, frites et salade verte	21	14
Suprême de volaille snacké à la plancha, gratin de pdt boulangère	8	10
Bavette 'Black Angus', frites et salade verte	10	6
Cœur de rumsteak, frites et salade verte	6	10
Dos de cabillaud cuit à la vapeur, poêlée de légumes d'automne, vinaigrette à la framboise	14	13

SAUCES: Beurre à la tomate confite (beurre froid) - Sauce au poivre Timut - Jus de volaille

## DESSERTS 6,00

Assiette de Fromages	11	14
Salade de fruits frais, sablé breton	22	12
Crème brûlée à la châtaigne	25	24
Moelleux au chocolat Valrhona, chantilly à la vanille de Madagascar	25	15
Flan pâtissier au citron et brisure de framboise	5	19
Tarte aux fruits	18	9
Mousse à la mangue sur une marmelade d'ananas mariné au rhum ambré	15	22

*Les plateaux : en apéro, en entrée,  
en plat ...**À partager comme vous voulez !*

PETIT	GRAND
8,50	14,50

Plateau Mâchon  
CharcuteriesPlateau "canard boiteux"  
Foie gras et magret

-spritzen en allemand- les vins d'eau. Le premier Spritz est né. On assiste par la suite à l'apparition d'un alcool plus ou moins amer, Campari ou Aperol, ainsi qu'une rondelle d'orange. Boisson très prisée à Venise, chaque barman aurait sa recette du Spritz.

## LE SPRITZ VÉNITIEN POUR CHANGER DU MOJITO ?

Des origines autrichiennes

Les origines du Spritz remontent au XIXe siècle, alors que Venise est envahie par des soldats autrichiens. Afin d'adoucir les vins italiens qu'ils trouvent trop forts, ils les coupent avec de l'eau gazeuse. Pour cela, ils demandent aux tenanciers "d'asperger"

1 café  
Et ses 3 gourmandises

6,50

Tous nos prix s'entendent en € T.T.C, service compris





## NOS VINS

### ROUGES

	VERRE 12 CL	BOUTEILLE 75 CL
① Côte Rôtie, Domaine Lafoy, Jyl	10,00	60,00
② Cornas, Guy Farge, Harmonie	9,00	45,00
③ Châteauneuf du Pape, Roger Perrin, Châteauneuf du Pape	8,00	43,00
④ Saint Joseph, Domaine Cuilleron, Les pierres sèches	7,00	37,00
⑤ Crozes Hermitage, Domaine David Raynaud, Beaumont	6,50	35,00
⑥ Grignan les Adémar, Grangeneuve, Vieilles vignes	5,00	29,00
⑦ Cairanne, Delubac, Les Brutreau	5,50	28,00
⑧ IGP Méditerranée, Remi Pouizin, Amour de Fruits	5,00	25,00
⑨ Côte du Ventoux, Demazet, Les 2 bastides	4,00	24,00
⑩ Grignan les Adhémar, Delas, Grignan les Adhémar	4,00	21,00
⑪ IGP du Vaucluse, Roger Perrin, Les Jardins de la Berthoude	4,00	21,00

### BLANCS

⑫ Condrieu, Aurélien Châtaignier, Condrieu	10,00	52,00
⑬ Châteauneuf-du-Pape, Roger Perrin, Châteauneuf-du-Pape	9,00	43,00
⑭ Saint Joseph, Nicolas Babel, Saint Joseph	7,00	37,00
⑮ Crozes Hermitage, Domaine du Colombier, Crozes Hermitage	6,50	35,00
⑯ Saint Péray, Les hauts Châssis, Les Calcaires	6,50	30,00
⑰ CDR Village Vison, Remi Pouizin, Amour de Fruits	5,50	25,00
⑱ Grignan les Adhémar, Montine, Wognier	5,50	23,00
⑲ Grignan les Adhémar, Grangeneuve, Les dames Blanches	4,50	21,00
⑳ IGP, Aurélien Châtaignier, Le Guilleret	3,00	20,00

### ROSÉS

⑳ Côtes du Rhône, Jeume, Grand Veneur	4,50	25,00
㉑ Vison, La Fleuranne, A Fleur de Pampre	4,50	24,00

### BULLES

㉒ Champagne, Louis Massing, Tradition	7,00	39,00
㉓ Die, Monge Granon, Clairette	4,00	21,00

### US ET COUTUMES D'AILLEURS

Les horloges (le temps qui passe), les mouchoirs (la tristesse), les fleurs (le deuil) ou encore les sandales en paille sont des objets associés à la mort, aux enterrements dans l'Empire du Milieu.

De plus, casser une paire de baguettes dans la maison d'un hôte en Chine peut être compris comme une menace de mort.

## BIÈRES



### BOUTEILLE

**Régionales 33 cl 4,00**

La Grihète

blanche

ambrée

Bourganel

blonde

"aux marrons"

Markus

blanche ou brune

prestige

Bières du Mont Blanc

Blonde, Blanche, La Rousse

**Belge 33 cl 4,00**

Grimbergen (Bière d'Abbaye)

**PRESSION 25 cl**

Pelfort 3,20

Affligem 3,60

Picon Bière 3,60



Encore une fois, gare à ce que vous offrez si vous êtes de passage par là-bas !