



# MENU



## A PARTAGER

**Ardoise Mixte 22.00**

Fromages locaux et charcuterie

**Ardoise de charcuterie 16.00**

## SALADE

**Salade César au Poulet 19.00**

Croustillant de poulet, oeuf, salade, tomate, croûtons, parmesan, sauce César

**Salade de chèvre chaud 17.00**

Salade, toast de chèvre chaud, figues, noix

## VIANDE

**Tartare de Boeuf 28.00**

180g de Race Charolaise coupé au couteau, chips de jambon de Pays, Frites fraîches et Salade

**Filet de Boeuf Charolais 34.00**

180 gr. Race Charolaise  
sauce maison au Poivre ou Gorgonzola -  
Frites fraîches et Salade

**Burger du Patio 24.00**

180 gr. Charolais, Sauce fromagère à l'Abondance, croustillant de jambon de pays, oignons caramélisés, sauce cocktail, salade, tomate - Frites fraîches

**Carpaccio de Boeuf 25.00**

Boeuf Charolais, parmesan, roquette, Frites fraîches

## POISSONS

**Filet d'Omble chevalier 28.00**

A la grenobloise -  
Frites fraîches et Salade

**Filets de Perches 29.00**

Meunière ou Crème d'échalote maison -  
200 grammes - Frites fraîches et Salade

**Tartare de Saumon 24.00**

Frites fraîches et Salade

## VEGETARIEN

**Burger Végétarien 22.00**

Steak d'halloumi, oignons caramélisés, sauce cocktail, salade, tomate, courgettes, pesto - Frites fraîches

**Gnocchi 18.00**

Sauce gorgonzola ou sauce tomate maison

**MENU ENFANTS 14.00**

**Steak haché de Charolais 90g**

ou

**Croustillants de Poulet maison**

Frites fraîches, Salade, Riz ou haricots verts  
Sirop à l'eau et 1 boule de glace

## ACCOMPAGNEMENT

**Frites fraîches 5.00**

**Salade verte 4.00**

**Riz Pilaff 3.00**

**Haricots verts 5.00**



## DESSERT MAISON

Crème brûlée	10.00
Moelleux au chocolat Noir 64%, glace artisanale vanille Bourbon	10.00
Pavlova aux fruits rouges	10.00
Assiette de fromages	10.00

## GLACES ARTISANALES

Coupe 2 boules	7.00
Coupe 3 boules	10.00
Chocolat ou café liegeois	10.00
Dame Blanche	10.00
Coupe Colonel Sorbet citron et Vodka	12.00
Coupe After Eight Glace menthe chocolat et Get 27	12.00
Supplément Chantilly, sauce chocolat ou caramel	1.00

### Nos Glaces artisanales :

Chocolat Frey Suisse - Chocolat blanc Suisse -  
Yaourt des Alpes - Vanille Bourbon - Caramel au  
beurre salé de Guérande - Café de Colombie -  
Pistache - Barbapapa - Génépi des Pères  
Chartreux - Menthe & Chocolat

### Nos Sorbets plein fruit artisanaux :

Citron de Sicile - Fraise Senga - Myrtille  
sauvage - Noix de coco

## BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	2.00
CAFE CREME	2.10
CAPPUCCINO, LATTE	4.00
CHOCOLAT CHAUD	4.50
CHOCOLAT VIENNOIS	5.00
THE & INFUSION BIO LES 2 MARMOTTES	3.50

## DIGESTIF

GET 27 - BAILEYS	6.00
LIMONCELLO -	6.00
GENEPI -	6.00
POIRE, MIRABELLE -	6.00
RHUM - DIPLOMATICO	11.00
TEQUILA - EL JIMADOR	7.00
TEQUILA - DON JULIO REP	12.00

## COCKTAILS - 14 CL

SPRITZ	9.00
APÉROL, HUGO OU LIMONCELLO	
PINA COLADA	9.00
MOJITO	9.00
ZOMBIE	9.00
SEX ON THE BEACH	9.00
MOSCOW MULE	9.00
VIRGIN PINA COLADA	7.00
VIRGIN MOJITO	7.00
VIRGIN PASSION TROPIC	7.00
VIRGIN MAGIC AMAZON	7.00



## LES ROSES

	12 cl	75 cl
IGP Méditerranée Gourmandise	€ 4,00	€ 24,00
Côtes de Provence Ultimate Up	€ 6,50	€ 36,00

## LES BLANCS

	12 cl	75 cl
Domaine Lafitte moelleux, Côtes de Gascogne	€ 5,00	€ 28,00
Cuvée Tradition Delalex, Marin 74	€ 5,00	€ 28,00
Macon Loché, Bourgogne		€ 34,00
Petit Chablis Vibrant, Bourgogne	€ 6,50	€ 36,00
Pouilly Fumé Mellot Chant des Vignes, Loire		€ 39,00

## LES ROUGES

	12 cl	75 cl
Pic Saint Loup Déesse Emotion, Languedoc	€ 5,00	€ 29,00
Lussac Saint Emilion, Chat. Chapelle La Rose		€ 32,00
Pinot Noir Domaine Delalex IGP Savoie, Marin 74	€ 6,00	€ 34,00
Mondeuse 1949, Savoie		€ 35,00
Vacqueyras Mas des Genets, Côtes du Rhone	€ 7,50	€ 38,00
Crozes Hermitage Cosmos, Côtes du Rhone		€ 44,00
Côtes de Beaune Chavy La Taupe 2018, Bourgogne		€ 55,00

## LES BULLES

	10 cl	75 cl
Prosecco, Italie	€ 4,00	€ 24,00
Champagne Deutz, France	€ 12,00	€ 65,00

L'abus d'alcool nuit à la santé. A consommer avec modération.

Prix nets en Euros