

MENUS

TOUS NOS PLATS SONT FRAIS ET FAITS MAISON*

Formule du Midi

du mardi au vendredi

Plat du Jour 14,50€

Demi formule

Entrée Plat 17,50€

ou Plat Dessert du jour

Menu Complet 19,50€

suggestions :

Plat :

pièce du Boucher + 3.50€

Desserts :

café gourmand + 1.50€

autres desserts + 3.50€

Menu enfant

Boisson

Steak haché frite

Dessert

11,50€

Planche pour une personne

Planche à partager (à 2 ou plus)

7.50€ par personne

Charcuterie, Fromage, suggestions du chef

*Dans la limite des stocks disponibles

CARTE

TOUS NOS PLATS SONT FRAIS ET FAITS MAISON*

Entrées :

Entrée / Plat

- | | | |
|---|-------|--------|
| - Salade St-Marcellin chemisé au jambon cru (ou pas) | 7.50€ | 15€ |
| St-Marcellin chemisé, Jambon cru, Salade, Tomate | | |
| - Melon à l'italienne | 9€ | 18€ |
| Soupe de Melon maison, Melon, Jambon cru, Mozzarella | | |
| - Salade de tomate du Chef | 7€ | 14€ |
| Tomate coeur de boeuf snacké, Spuma de basilic maison,
Tomate cerise, Oignon | | |
| - Bruschetta à l'italienne | 7.50€ | 15€ |
| Aux saveurs du Chef | | |
| - Camembert | | 16.50€ |
| Persil et Ail, Rôti au four | | |

Plats :

- | | |
|---|--------|
| - Fritures de Joëls | 16€ |
| - Moules et Frites maison (marinières) | 16.50€ |
| Supp crème + 1.00€ / Supp au Bleu + 1.50€ | |
| - Assiette Végétarienne du Jour | 17€ |
| - Burger et frites maison | 17€90 |
| Pain du Boulanger Steak haché façon bouchère, Sauce au Bleu | |
| - Mix Grill viandes | 19€ |
| 3 Viandes | |
| - Pièce du Boucher | 21€90 |
| Frites maison, sauce bleu ou sauce poivre vert | |
| - Cuisses de grenouilles | 22€90 |
| Servies avec salade ou râpée | |

*Dans la limite des stocks disponibles

BOISSONS

Alcool

Bières Pression :	25cl	33cl	50cl
Pelforth.....	3.50€	4.50€	6.50€
Picon bière.....	4.50€	6.50€	8.50€
bière du moment.....	4€	5.50€	7.90€

Bières bouteille :	
Grimbergen ambree.....	5€
Desperados.....	5€
Pietra (corse) Ambrée, IPA, ...	5€
Rossa, Blanche, Blonde Bio	
IPA 7 Collines (Loire).....	5€
Bière du moment.....	6.50€

Ricard/Pastis.....	3€
Kir vin blanc.....	5.20€
Porto blanc/rouge.....	3.50€
Suze.....	3.50€
Martini blanc/rouge.....	3.70€
Marsala amande/oeuf.....	3.70€
Campari.....	3.50€
Americano Negroni.....	5€
Prosecco (Verre).....	8€

	2cl	4cl
Rhum Havana.....	3.50€	7€
Rhum Gold of Mauritius.....	4.50€	9€
Rhum Guatemala.....	4.50€	9€
Whisky.....	3.50€	6€
Jack Daniels.....	4.50€	7€
Gin Bombay.....		7€
Whisky The Quiet.....		8.50€
Whisky Roselieres Tourbe Fr.....		9€
Vodka.....	3.50€	7€
Tequila.....	3.50€	7€

Autres suggestions d'alcool.....

Cognac, Verveine du Forez,
coïntreau, verveine du Velay,
Get 27/31, Marie Brisard, Grappa,
Amaretto, Chartreuse verte, etc...

Supp sirop..... 0.20€

Supp limonade coca perrier etc... 0.30€

Softs

Sirop.....	33cl	2.50€
Jus de fruit	25cl	3.50€
Orange, Pomme Abricot, Poire, Tomate		
Limonade.....	25cl	3.50€
Coca.....	33cl	3.50€
Coca Zéro.....	33cl	3.50€
Perrier.....	33cl	3.50€
Fuzetea.....	33cl	3.50€
Orangina.....	33cl	3.50€
Schweppes Agrumes.....	25cl	3.50€

	50 cl	1L
Evian.....	3.50€	5€
Badoit verte.....	3.50€	5€
San Pelegrino.....		5€
Chateldon.....	70cl	5.50€

Cocktail sans alcool.....5.50€, 6€ et 7€

Café.....1.90€

Pour toute demande de vins et cocktails, veuillez consulter notre carte dédiée

Arôme D'Sens

carte des cocktails

LES PETITES FRAPPEES : 6,00€

Le Zeste : Tonic, orange, citron, pamplemousse

Le Diabète : fraise, pêche, vanille

LA BASE : 8,50€

Mojito/Fruity Mojito+1€

Pina Colada

Téquila Sunrise

Sex on the beach

Margarita

Blue Lagoon

Cosmopolitain

Moscow/London Mule

LES BARONS : 9,00€

Black-Jack : Cognac, Whisky, Cold-Brew café

Negroni : Gin, Vermouth rouge, Campari

Love Punch : Jack-Da', pêche, cranberries

Apple-To' : Jack-Da', Jus de pomme, Tonic

Expresso Martini : Vodka, café froid, liqueur café

LA FAMIGLIA : 9,50€

La Nine :

Cachaça, crème de framboise, pêche, citron vert.

Le Nino :

Jack'Daniels, Picon, pomme.

T'Lex :

Get 27, vodka, jus de citron, sirop de sucre

The Sandre :

Vodka, vanille, fruits rouge, Ginger-beer

El Fabioso :

Gin Bonbay, Vermouth blanc, Bergamote, citron vert

La Mariem :

Téquila, tonic, agrumes, angostura

COCKTAIL(S) DU MOMENT 9,50 :

Se renseigner auprès de l'équipe!)

LES CRÉATIFS : 11,00€

Chimaya :

Téquila, crème de Cassis, ananas, jus de citron

Pinky Punch :

Gin, cranberries, fraise, crème cassis

Elektric-Blue :

Téquila, Vodka, Jus de citron, limonade, Curaçao

Rihanna Bitch !

Rhum ambré/blanc, pomme, pomme, pomme, pomme ! Angostura

Passionita-Fashionita :

Cachaça, purée de passion, jus d'ananas, Angostura

Tea-Vine :

Gin infusé pêche de vignes, thé glacé maison menthe-citron vert

La mère Gamotte :

Liqueur de Bergamotte italienne, crème de pamplemousse, prosecco

LES SPRITZ : 10,00€

Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Tonic.

Limoncello Spritz : Limoncello, Prosecco, Tonic.

Forez Spritz : Verveine du Forez, Prosecco, Tonic.

Hugo : St-Germain, Prosecco, Tonic.