

CARTE RESTAURANT

RETROUVEZ NOTRE MENU DU JOUR À L'ARDOISE

MENU JOUR FORMULE 2 PLATS - 19 euros

MENU JOUR FORMULE 3 PLATS - 22 euros

POUR COMMENCER

Le Pâté en Croute - 12 euros

Magret de canard, trompettes de la mort, chutney de fruits de saison.

Le Velouté

Entrée - 8 euros / Plat - 14 euros

Courges, espuma à la châtaigne, crumble de fruits à coques.

NOS SALADES

La Salade Campagnarde

Entrée - 9 euros / Plat - 15 euros

Salade verte, comté, lardons, pickles de légumes, oeuf dur, croutons, crème balsamique.

La Salade Bressane

Entrée - 11 euros / Plat - 17 euros

Salade verte, émincé de poulet, dés de Roquefort, croutons, noix, pickles de légumes, crème balsamique.

NOS PLATS

Le Burger Montagnard

Simple - 18 euros - Double - 22 euros

Pain brioché maison, steak haché 150g, poitrine grillée, sauce moutarde à l'ancienne, reblochon, oignons et cornichons pickles. Accompagnement frites & salade.

La pièce du Boucher - 24 euros

Faux-filet 200g environ sauce au choix : sauce échalotes ou sauce au Bleu d'Auvergne ou nature. Accompagnement frites & salade.

La pièce du Poissonnier - 19 euros

Pavé de saumon, crémeux de céleri, crème acidulée.

Le bowl du Comptoir - 17 euros

Riz rond, avocat, chou rouge, carottes pickles, betteraves Chioggia, mangues, sauce aigre-douce. Accompagnement au choix : Saumon mariné / Poulet croustillant / Nature.

Tous nos plats sont accompagnés de pain confectionné sur place par notre artisan boulanger.

NOS DESSERTS

Fromage Sec - 7 euros

Saint-Marcellin IGP, salade verte, noix.

La Faisselle - 4 euros

Coulis de fruits rouges, crème ou nature.

Salade de fruits frais - 6 euros

Fruits de saison, sirop léger et crumble de fruits à coque.

Omelette Norvégienne flambée - 7 euros

Boudoirs, glace à la vanille, meringue, flambage au rhum.

Le Mi-cuit au Chocolat - 7 euros

Accompagnement crème anglaise.

Le café Gourmand - 9 euros

Café ou thé, moelleux au chocolat, salade de fruits et cookie.

Prix affichés en euros, taxes et service compris. Nous n'acceptons pas les règlements par chèque. Pour une garantie fraîcheur irréprochable, certains produits peuvent momentanément manquer à la carte.

PLANCHES & PIZZAS

PLANCHES DISPONIBLES DÈS 16H SUR PLACE.
PIZZAS DISPONIBLES TOUTE LA JOURNÉE, SUR PLACE ET À EMPORTER.

NOS PLANCHES APÉRITIVES

nos planches sont accompagnées de pain confectionné sur place par notre artisan boulanger.

L'assiette de Pâté en croute - 15 euros
*Magret de canard, trompettes de la mort,
chutney de fruits de saison.*

La Planche Chaude - 17 euros
*Aiguillettes de poulet pané, mozza stick, accras
de morue, ketchup et mayonnaise.*

La Planche Apéritive - 17 euros
*Jambon cru, rosette de Lyon, chorizo, comté,
bleu, demi Saint-Marcellin, légumes, beurre, cornichons.*

NOS PIZZAS BASE TOMATE

La Marguerite - 11 euros
Mozzarella Fior di Latte, olives noires, basilic.

La Forestière - 14 euros
*Champignons, jambon blanc, olives noires,
mozzarella Fior di Latte.*

La Sicilienne - 14 euros
*Chorizo, merguez, poivrons frais,
mozzarella Fior di Latte.*

La Fromagère - 14 euros
*Brie, roquefort, fromage de chèvre,
mozzarella Fior di Latte.*

La Texane - 15 euros
*Oignons, haché de boeuf,
cheddar, emmental râpé, oeuf, cornichons pickles.*

La Comptoir - 17 euros
*Tomates cerises, mozzarella Fior di Latte, après
cuisson : jambon cru, crème balsamique, burrata.*

NOS PIZZAS BASE CRÈME

La Végétale - 14 euros
*Courgettes, poivrons, champignons, tomates
cerises, mozzarella Fior di Latte.*

La Savoyarde - 15 euros
*Oignons, pommes de terre, lardons,
reblochon.*

La Gourmande - 15 euros
*Champignons, bacon, oeuf, mozzarella Fior
di Latte.*

La Nordique - 16 euros,
*Oignons, saumon, mozzarella Fior di Latte,
poivrons.*



Notre pâte à pizza est faite maison.
Prix affiché en euros, taxes et service compris. Nous n'acceptons pas les chèques.
Pour une garantie fraîcheur irréprochable, certains produits
peuvent momentanément manquer à la carte.