

RESTAURANT

# Au Petit Grillon

## Boissons :

- Coca-cola / Coca-cola Zéro / Schweppes 33cl 3,80 €  
agrumes / Perrier
- Ice Tea 25cl 3,50 €
- Jus de fruits (orange ,  
abricots ,ananas ,tomates ,) 25cl 3,50 €
- Limonade 25cl 3,20 €
- Diabolo 25cl 3,50 €
- Sirop à l'eau 25cl 2,50 €

## Apéritifs / Alcools :

- Coupe de Champagne 10 cl 9,00 €
- Kir Royal (Cassis, Mûre, Pêche, Châtaigne,  
Framboise , Myrtille) 10 cl 10,00 €
- Kir (Cassis Mûre Pêche ,  
Framboise ,châtaigne,Myrtille ) 10 cl 4,00 €
- Martini Blanc ou Rouge / Porto Rouge 5 cl 4,50 €
- Whisky (Clan Campbell ) / Ricard / Suze 4 cl 3,90 €
- Whisky ( Abrierlour 10 ans ) 4cl 7,00 €
- Armagnac / Cognac / Eau de Vie Poire 4 cl 8,00 €
- Get 27 /31 / Limocello 4 cl 6,00 €
- Spritz aperol 12cl 6,00 €

- Soyeuse tradition Blonde 25CL 4,40€  
50CL 8,40€
- Soyeuse tradition Ambrée 25CL 4,60€  
50CL 8,60€
- Monaco / Picon Biere 25CL 4,50€  
50CL 8,50€

*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉE, A CONSOMMER AVEC  
MODÉRATION*

## Formule du jour ( voir ardoise )

- ◆ Formule ( entrée + Plat + dessert ) 18,60 €
- ◆ Formule ( entrée + Plat OU Plat + dessert ) 16,70 €
- ◆ Plat du Jour 13,00 €

Le restaurant Au Petit Grillon, c'est avant tout une aventure familiale avec Eric Grillon et son fils, Robin Grillon , aux commandes de cet établissement depuis le 11 Juillet 2016 . Boulanger à l'origine, Eric Grillon n'en est pas à son coup d'essai puisqu'il avait déjà créé 3 boulangeries avant de se lancer dans une nouvelle création avec le Petit Grillon.

Un échange de savoirs-faire, qui permet à Eric de se lancer dans un nouveau secteur, et à Robin de créer son restaurant . Une complicité père-fils qui se retrouve au restaurant .

### Nos Entrées:

- ◆ Petite Salade du Gone ( Gluten , oeuf , tournesol ) 9,20 €
- ◆ Petite salade César ( tournesol , Oeuf, poisson , fromage , Ail , Gluten ) 9,20 €
- ◆ Cassolette de Ravioles , sauce aux cèpes ( crème , gluten , champignons , fromage , oeuf ) 9,50 €
- ◆ Tartare aux deux saumons , Aneth , échalote , citron , Salade verte ( poisson , arachide , tournesol ) 10,00 €

### Nos Salades :

\*Assaisonnement du chef : miel, vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne, huiles

- ◆ Salade du Gone \* , salade du marché , lardons , Croutons , oeuf poché , tomates cerises ( Gluten , Oeuf , tournesol ) 15,80 €
- ◆ Salade César Salade du marché , tomates cerises , poulet pané , croutons , grana panado , sauce césar ( Tournesol , oeuf , poisson, Ail , Gluten ) 15,80 €

Les tarifs appliqués sont des tarifs TTC.Service inclus. Prix nets taxes et services compris.

### Nos Incontournables :

- ◆ Camembert Rôti au four ( pommes rissolées , charcuterie , salade du marché , 20 min de cuisson ) 16,80 €  
Miel et lait pasteurisé
- ◆ Cassolette de ravioles , sauce aux cèpes ( Gluten , crème , champignons , fromage , oeuf ) 16,90 €
- ◆ Demi-Reblochon pané Charcuterie , Frites Maison , Salade ( Lait pasteurisé , Oeuf ) 17,10 €

### Nos Viandes:

**De préférence gènisse limousine, charolaise, aubrac, origine FRANCE**

- ◆ Tartare de Bœuf Ou César de Boeuf viande hachée au couteau 180 gr origine France, préparé minute , Frites maison et Salade verte ( échalote , câpre , cornichon , tabasco , worcestershire , poisson ) 19,10 €
- ◆ Magret de Canard Entier Grillé à la plancha , au miel et balsamique Origine France - Garnitures du jour 20,40 €
- ◆ Entrecôte Grillée , environ 200g origine France , sauce échalotes Ou Saint-Marcelin - Frites et Salade 22,10 €

### Nos Burgers :

- ◆ Le BURG'OEUF . Viande charolaise 150g , Cheddar , Galettes de pommes de terre , Oeuf sur le plat , sauce Big burger ( colza , Oeuf , Gluten ) Frites Maison et salade 17,90 €

### Nos Poissons :

- ◆ Tartare aux deux Saumons ( Aneth , échalotes , citron ) 18,80 €  
Frites et Salade verte ( Poisson , Tournesol )

### MENU ENFANT : 11,20 €

Boisson au choix ( sirop fraise , menthe , citron , grenadine , pêche )

Plat : steak haché Ou suprême de volaille **garnitures : Frites maison**

Dessert : 2 boules de glace ( vanille , chocolat , fraise )

## Nos Douceurs :

- ◆ Cerveille de canut ( fromage , Persillade ) 6 €
- ◆ Fromage Blanc , crème Ou coulis de fruits rouges ou Miel 5,60 €
- ◆ Vacherin Minute ( Citron , framboises , chantilly maison , meringue maison ) ‘ oeuf 8,50 €
- ◆ Coupe Colonel ( Sorbet poire , eau de vie , chantilly ) 8,50 €
- ◆ Coeur au chocolat , glace Vanille , chantilly maison - 8 min de cuisson ( gluten , Lait , Oeuf ) 8,10 €
- ◆ Salade d'agrumes à la menthe 7,30 €
- ◆ Café ou Thé gourmand, accompagné de 3 mignardises 8,10 €
- ◆ Get Gourmand , accompagné de 3 mignardises 10 €
- ◆ Crème brûlée à la vanille ( lait , Oeuf ) 8,10 €

## Vin : ( Rouge , Blanc , Rosé )

Côtes du Rhône Chapoutier Belleruche AOP Rouge - 75CL - 24€

Croze Hermitage Chapoutier Petite ruche AOP Rouge - 75CL - 29€

Moulin à Vent Rouge -AOP André Vonnier AOP 75CL - 27€

Saint-Joseph Rouge Les Mariniers du fleuve AOP - Cave Saint-Désirat - 38€

Viognier Paul Jaboulet Blanc AOP - 75CL - 26€

Saint-Véran Blanc AOC - 75CL Terre Secrète - Grande Réserve Bourgogne -26€

Macon Village Blanc AOP- 75CL Cave d'Azé AOP Domaine du Fer à Cheval - 24€

Uby Côtes-de-gascogne Blanc IGP - 75CL 25€

Ramatera Rosé - 75CL Coté Presqu'île - AOP - VAR - Côtes de Provence - 25 €

Puech-Haut Rosé - 75CL - Disponible Début Avril 2025