

RESTAURANT

Le Picotin

ANDANCÉ

lepicotin.restaurant@gmail.com



restaurant le picotin

NOS SPÉCIALITÉS

CUISSES DE GRENOUILLE
FRITURE

nos boissons

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Coca cola, coca cola zéro (bouteille en verre) ...33cl • 3,80€
Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Lipton Ice Tea ...25cl • 3,80€
Perrier ...33cl • 3,80€
Vals ...33cl • 3,00€
Jus de Fruits Granini : Tomate, Orange, Pamplemousse, Ananas ...25cl • 3,80€
Jus de Fruits [fabrication artisanale] : Fraise, Abricot, Pomme ...25cl • 3,80€
Diabolo (bouteille en verre) ...25cl • 3,50€
Limonade (bouteille en verre) ...25cl • 3,00€
Sirop à l'eau ...33cl • 2,00€

NOS BIÈRES

PRESSION :

Heineken 5° ...Pinte (50cl) • 7,80€
...Demi (25cl) • 3,80€
...Galopin (15cl) • 2,30€
Affligem 6,7° ...Pinte (50cl) • 9,80€
...Demi (25cl) • 4,90€
...Galopin (15cl) • 3,00€

EN BOUTEILLE :

1664 sans alcool ...33cl • 4,30€
Bière blanche Brasserie du Mont
Blanc 4,7° ...33cl • 6,70€
Bière brune Triple Secret de moines
8° ...33cl • 5,20€

AU VERRE :

Panaché ...25cl • 3,80€
Monaco ...25cl • 3,80€
Picon bière ...25cl • 4,50€

NOS APÉRITIFS

Ricard, Pastis ...momie 1cl • 1,80€
...entier 2cl • 3,50€
Le Jaune de la Tour d'Albon (pastis local)
...momie 1cl • 2,30€
...entier 2cl • 4,50€
Whisky [Clan Campbell] ...baby 2cl • 3,00€
...entier 4cl • 5,00€
Whisky [Jack Daniel's] ...baby 2cl • 3,50€
...entier 4cl • 6,00€
Martini rouge ou blanc, Suze, Porto rouge,
Muscat ...4cl • 3,80€
Kir [châtaigne, pêche, cassis, mûre,
framboise] ...12cl • 3,50€
Vin blanc mœlleux [Viognier Vendanges
d'Octobre] «les Vignerons Ardéchois
Ruoms» ...12cl • 6,90€

NOS EAUX

GAZEUSES :

Reine des Basaltes ...1l • 5,00€
San Pellegrino ...1l • 6,00€
San Pellegrino ...50cl • 3,50€

MINÉRALE :

Evian ...1l • 4,00€

NOS DIGESTIFS ...4cl

Liqueur de châtaigne, Chartreuse verte,
Cognac, Get 27, Get 31 • 5,00€
Chartreuse verte • 8,00€
Eau de vie de poire, Liqueur de verveine,
Liqueur de CBD, Limoncello «l'Alambic
de la Tour d'Albon 26» • 8,00€

NOS BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné • 2,00€
Café double • 3,00€
Café viennois • 3,00€
Chocolat chaud maison • 3,00€
Chocolat chaud viennois maison • 4,00€
Thé vert, thé vert menthe,
thé noir nature, thé noir Ceylan,
thé fruits rouges • 3,00€
Infusion tilleul, verveine,
camomille • 3,00€
Supplément lait • 0,20€



Nous vous proposons pour accompagner votre apéritif
une assiette de petite friture à partager (2pers.) • 9,00€

nos cocktails

AVEC ALCOOL • 7,00€

APEROL SPRITZ

BORA BORA [liqueur fruits de la passion du Brésil (4cl), jus d'ananas (8cl), limonade (8cl),
sirop de grenadine]

MOJITO À MA FAÇON [rhum (4cl), sirop de Mojito (4cl), sucre de canne, eau gazeuse (12cl), citron vert]

COUCHER DE SOLEIL [Vodka (4cl), Schweppes agrumes (12cl), sirop de grenadine]

FRANKY BEACH [vin rosé, Schweppes agrumes (12cl), sirop de pêche]

GIN FIZZ [Gin (4cl), Schweppes agrumes (12cl)]

GIN TONIC [Gin (4cl), Schweppes tonic (12cl)]

CHAMBERY [Martini blanc (8cl), sirop de fraise]

SANS ALCOOL • 6,00€

VIRGIN MOJITO À MA FAÇON [sirop de Mojito (4cl), sucre de canne, eau gazeuse (16cl),
menthe fraîche, citron vert]

PERROQUET [jus d'orange (10cl), jus de pamplemousse (10cl), sirop de grenadine]

LE PUNCH KID [jus d'ananas (8cl), jus d'orange (6cl), limonade (6cl), sirop de grenadine]

INDIEN [orangina, sirop de fraise]

nos entrées

Salade verte • 4,00€



Assiette de petite friture • 7,50€

Salade verte, petite friture, sauce tartare maison



Assiette de jambon cru Serrano • 10,00€



Assiette de foie gras maison • 16,00€

Salade lyonnaise

...la petite • 13,00€ ...la grande • 15,00€

Salade verte, poitrine fumée, œuf poché, croûtons maison



sans poitrine fumée

Salade gourmande

...la petite • 14,00€ ...la grande • 16,00€

Salade verte, gésiers de volaille confits, magret fumé, croûtons maison

nos plats

NOS SPÉCIALITÉS

Friture • 15,00€

Cuisses de grenouille au beurre persillé maison • 25,00€

NOS POISSONS

Poisson du moment et sa sauce du jour maison • 19,00€



NOS VIANDES

Steak haché façon bouchère 150g (VBF) Sauce du jour maison • 14,00€

Caillette Sauce St-Joseph rouge • 16,00€



NOS BURGERS

Burger Gourmand • 21,00€

Pain burger, confiture de figue, salade verte, oignons, steak haché façon bouchère (VBF) 150g, magret de canard fumé et sauce foie gras maison

Burger Picotin • 18,50€

Pain burger, steak haché façon bouchère (VBF) 150g, salade verte, oignons, jambon cru Serrano et crème de Saint-Marcellin maison

Burger Picotin XL • 24,00€

Pain burger, 2 steaks hachés façon bouchère (VBF) 150g, salade verte, oignons, 2 tranches de jambon cru Serrano et crème de Saint-Marcellin maison

Burger Cheddar • 17,50€

Pain burger, steak haché façon bouchère (VBF) 150g, salade verte, oignons, ketchup et crème cheddar maison

Burger Cheddar XL • 22,50€

Pain burger, 2 steaks hachés façon bouchère (VBF) 150g, salade verte, oignons, ketchup et crème cheddar maison



SUPPLÉMENTS

Assiette de légumes • 5,00€

Assiette de frites • 2,50€

nos desserts gourmands

Profiteroles artisanales • 9,00€

Brioche perdue gourmande • 7,50€

1 boule de glace vanille, sauce caramel beurre salé et chantilly maison

Mœlleux au chocolat maison • 7,50€

1 boule de glace vanille et sauce chocolat noir

Ile flottante et sauce caramel beurre salé maison • 6,00€

Baba au rhum • 7,50€

*baba + chantilly + 1 boule de glace rhum raisin + 1 verre de rhum**

Dessert du moment • 6,50€

nos fromages

Faisselle de vache • 4,00€

nature ou coulis de fruits rouges ou crème ou miel

Demi Saint-Marcellin à l'huile d'olives et thym • 5,00€

Assortiment de fromages secs • 6,00€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



nos glaces

NOS COUPES GLACÉES

ARDÉCHOISE [1 boule vanille, 1 boule marron, crème de marron et crème fouettée] • 7,00€

CAFÉ ou CHOCOLAT ou CAMEL LIÉGEOIS • 6,50€

DAME BLANCHE [2 boules vanille, sauce chocolat maison et crème fouettée] • 6,50€

NOS COUPES ALCOOLISÉES*

WILLIAMINE [2 boules poire et eau de vie de poire] • 8,00€

COLONEL [2 boules citron et Vodka] • 8,00€

CHARTREUSE [2 boules Chartreuse verte et liqueur de Chartreuse verte] • 8,00€

NOS PARFUMS DE GLACES ET SORBETS

1 BOULE • 2,00€ 2 BOULES • 3,00€ 3 BOULES • 4,00€ SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE ou SAUCE • 1,00€

MENTHE/CHOCOLAT
VANILLE BOURBON
CHOCOLAT
CAFÉ

MARRON
PISTACHE
CAMEL BEURRE SALÉ
NOIX DE COCO

CHARTREUSE VERTE*
RHUM-RAISIN*

SORBET CITRON
SORBET FRAISE
SORBET FRAMBOISE
SORBET POIRE
SORBET FRUITS DE LA PASSION

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

bar à crêpes

Crêpe au sucre • 3,50€

Crêpe confiture • 4,00€

Crêpe à la crème de marron • 4,50€

Crêpe caramel beurre salé maison • 4,50€

Crêpe au chocolat noir maison • 4,50€

Crêpe miel & amandes • 5,00€

Crêpe gourmande • 6,00€

1 boule de glace vanille, sauce chocolat noir maison et chantilly

Crêpe ardéchoise • 7,00€

1 boule de glace vanille, crème de marron et chantilly

SUPPLÉMENTS

1 boule de glace • 2,00€

Sauce ou chantilly • 1,00€

nos Vins

LES VINS EN PICHET

	50cl	25cl	verre
AOP Saint-Joseph rouge «Tradition» St-Désirat 07	19,50€	10,00€	5,00€
IGP Vin de Pays d'Ardèche rouge Vignerons Ardéchois Ruoms 07	8,00€	4,00€	2,00€
IGP Coteaux d'Ardèche rosé Vignerons Ardéchois Ruoms 07	8,00€	4,00€	2,00€
IGP Coteaux d'Ardèche blanc Vignerons Ardéchois Ruoms 07	8,00€	4,00€	2,00€
IGP Viognier d'Ardèche blanc Vignerons Ardéchois Ruoms 07	10,00€	5,00€	3,00€
St-Joseph blanc «Christ'al» Domaine d'Emile Andance 07			6,50€
IGP Viognier blanc mœlleux «Vendanges d'Octobre» Vignerons Ardéchois Ruoms 07			6,90€

LES VINS ROUGES

	75cl	37,5cl
Syrah «Jeannot» Domaine d'Emile Andance 07	24,00€	
AOP Côtes du Rhône «Belleruche» M. Chapoutier Tain l'Hermitage 26	24,00€	
Côtes du Rhône E. Guigal Ampuis 69	25,00€	16,00€
AOP St-Joseph «Les Essarts» Domaine d'Emile Andance 07	31,00€	
AOP St-Joseph «Tolondière» Maison Chomel St-Désirat 07	34,00€	
AOP St-Joseph «les Mariniers» Cave St-Désirat St-Désirat 07	36,00€	

LES VINS ROSÉS

	75cl	37,5cl
IGP Cuvée d'une nuit Vignerons Ardéchois Ruoms 07	15,00€	
IGP Ardèche «les Barges» Maison Chomel St-Désirat 07	16,00€	
AOP Côtes de Provence «Note Bleue» St-Tropez 83	22,00€	14,00€

LES VINS BLANC

	75cl	37,5cl
IGP Marsanne Maison Chomel St-Désirat 07	21,00€	
IGP Viognier «Myla» Maison Chomel St-Désirat 07	23,00€	
Viognier «Emma» Domaine d'Emile Andance 07	24,00€	
St-Joseph «Christ'al» Domaine d'Emile Andance 07	37,00€	

LES PÉTILLANTS

	75cl
Bouteille de champagne brut	60,00€
Crémant de Bourgogne brut	30,00€
Clairette de Die «Tradition»	21,00€

formules du jour

*Servies uniquement les midis du lundi au vendredi,
hors jours fériés*

Entrée du jour • 6,00€

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert • 18,00€

Entrée + Plat ou Plat + Fromage ou Dessert • 16,00€

Plat du jour • 14,00€



menu enfant

Plat + Dessert + 1 verre de sirop au choix • 10,00€
(Soda supplément 2€)

Steak haché façon bouchère 150g (VBF)



Ou

Burger enfant

[pain burger, steak haché (VBF) 150g, ketchup, crème cheddar]

Ou

Assiette de petite friture


Dessert au choix

RESTAURANT
Le Picotin
ANDANCE

54 route du Saint-Joseph - 07340 Andance

04 75 34 21 01

lepicotin.restaurant@gmail.com

 restaurant le picotin