

Pizzas

Ø 31cm

BASE TOMATE (mozzarella, origan, olives)

BOLOGNE 13.00

Haché de boeuf cuisiné • oignons rouges

idée gourmande: avec du cheddar et sauce burger +2.00

CALZONE (chausson) 13.50

Jambon blanc • champignons frais • oeuf

CENTR'HALLLES 14.00

Haché de boeuf cuisiné • bleu d'Auvergne • champignons frais • oeuf

CHAUD'RIZO 13.00

Chorizo • oignons rouges • poivrons

idée gourmande: avec du fromage de chèvre +2.00

CURRY'EUSE 13.00

Poulet • oignons confits • épices curry • sauce curry mangue

ETNA 14.00

N'duja (saucisse pimentée) • chorizo • oignons rouges

FRANCHEESE 14.00

Camembert • bleu d'Auvergne • fromage de chèvre

ITALIA 14.00

Speck • roquette • parmigiano reggiano • pesto

MANA 14.00

Chorizo • poitrine fumée • cheddar • oignons confits

MARGA 11.00

Filet d'huile d'olive

idée gourmande: avec des anchois +2.00

PARISIENNE 11.50

Jambon blanc

PAYSANNE 13.50

Poitrine fumée • champignons frais • oignons confits • oeuf

REINE DE ♥ 12.50

Jambon blanc • champignons frais

TONNO 13.50

Thon • poivrons • oignons rouges • beurre persillé

VEGGIE 13.50

Champignons frais • pommes de terre • poivrons • oignons rouges • roquette

idée gourmande: avec un de nos fromages +2.00

PANUOZZO pâte à pizza pliée en deux

BAB 14.50

Viande à kebab • salade • tomates • oignons rouges • sauce pitta

RICAIN 16.00

Steak haché • cheddar • frites • sauce burger

BASE CREME (mozzarella, origan, olives)

ALPINE 14.50

Taleggio • poitrine fumée • pommes de terre • oignons confits

BOISÉE 14.00

Camembert • poulet • champignons frais • oignons confits

CANNIBALE 14.50

Haché de boeuf • poulet • viande à kebab • sauce barbecue

CARBO 14.00

Poitrine fumée • champignons frais • oignons confits • oeuf parmigiano reggiano

GOURMANDE 17.00

Fromage de chèvre • magret de canard séché • roquette pignons de pin • miel

GRECQUE 14.00

Viande à kebab • oignons rouges • sauce pitta

LARA(CLETTE) 15.00

Fromage raclette • speck • jambon blanc

idée gourmande: avec du chorizo +2.00

LUNE DE MIEL 12.00

Fromage de chèvre • miel

idée gourmande: avec des pignons de pin +1.50

MORBIERE 15.00

Morbier • saucisse Montbéliarde • pommes de terre oignons rouges

NIMOISE 13.00

Brandade de morue

idée gourmande: avec du chorizo +2.00

ou des pommes de terre +1.20

OCÉANE 17.00

Noix de St Jacques (sans corail) • crevettes • beurre persillé

AUTRES BASES (mozzarella, origan, olives)

MAMMA-TRUFFA 17.00

Crème truffée • jambon blanc • champignons frais • parmigiano reggiano

SPECKTACLE 17.00

Crème truffée • bleu d'Auvergne • speck • roquette

TRUFF'OEUF 17.00

Crème truffée • taleggio • poitrine fumée • oeuf

RIVIERA 18.00

Crème citron confit et thym • saumon • oignons rouges roquette

MYSTERE 14.00

Avis aux palais aventuriers, ici pas de recette dévoilée, inspiration du chef uniquement

Changement de base possible!

Gourmandise supplémentaire: légumes, oeuf 1.2€

Charcuteries, viandes, fromages, anchois: 2€

Crème truffée, magret de canard: 3.5€

A partager

ONION RINGS

10 pièces • sauce barbecue

5.50

PLANCHE GOURMANDE

Charcuteries • fromages du moment

19.50

MINI CHARCUT'

Charcuteries du moment

10.00

PLANCHE DES COPAINS

Charcuteries • fromages du moment • onions rings • frites maison

28.00

Nos entrées

L'OEUF COCOTTE CHAUD'RIZ

Chorizo • cheddar • oignons confits

6.50

LA TARTINE DES SOMMETS

Crème de champignons • raclette • salade

7.00

L'OEUF COCOTTE TARTUF'

Crème truffée • jambon blanc

8.00

LA TARTINE CHEVREMENT BON

Fromage de chèvre • speck • filet de miel • salade

7.00

L'OEUF COCOTTE DES SOUS-BOIS

Crème de champignons • taleggio

7.00

LE P'TIT BOL FRAÎCHEUR

Salade • crudités du moment

4.00

Nos salades

CÉSARINE

Salade • aiguillettes de poulet pané • tomates cerise
copeaux de parmigiano reggiano • oignons crispy
sauce césar

14.00

MANON

Salade • médaillons de chèvre panés • chiffonnade de
jambon blanc • tomates cerises • éclats de pistaches
filet de miel • vinaigre balsamique

14.00

GARANCE

Salade • magret de canard fumé • bleu d'Auvergne • noix
filet d'huile d'olive • vinaigre balsamique à la figue

14.00

PAULETTE

Salade • ravioles du Dauphiné frites • tomme de montagne
tomates cerise • oignons rouges • noix • filet d'huile d'olive
vinaigre balsamique

14.00

Complétez votre salade avec un bol de frites maison +4.00

Afin d'éviter le gaspillage, le pain n'est pas servi systématiquement. N'hésitez pas à nous le demander.

PRIX NET EN EUROS TTC / SERVICE COMPRIS / BOISSONS NON COMPRISES

Nos burgers

Frites fraîches, coupées sur place et cuites en double cuisson dans la graisse de boeuf*

AUTHENTIK	15.00	GÉGÉ	19.00
Steak haché • double cheddar • oignons rouges • salade sauce burger		Steak haché • camembert • paillason de pommes de terre oignons confits • salade • mayonnaise "jus de viande"	
AVALANCHE	19.00	HOT N'ROLL	16.50
Steak haché • taleggio • oignons frits • paillason de pommes de terre • salade • mayonnaise truffée		Filet de poulet • double cheddar • chorizo • oignons rouge salade • sauce pimentée	
BIG-HALLES	22.00	<i>idée gourmande: avec n'duja (saucisse pimentée) +2.00</i>	
Steak haché et filet de poulet pané • triple cheddar • paillason de pommes de terre • oignons rouges • salade mayonnaise truffée		MORBÉLIARD	19.00
BLUE-CRUSH	17.00	Steak haché • morbier • paillason de pommes de terre saucisse Montbéliarde • oignons rouges • salade • sauce poivre	
Steak haché • bleu d'Auvergne • poitrine fumée • oignons rouges • salade • mayonnaise "jus de viande"		ON-BACK	16.00
CHEVRE-SHOW	15.00	Steak haché • double cheddar • poitrine fumée • oignons rouges • salade • sauce burger	
Filet de poulet pané • fromage de chèvre • oignons confits nappés de miel • salade • moutarde miel		SAVOIE OU QUOI?	17.50
LE DOUBLE	17.00	Steak haché • tomme de montagne • poitrine fumée oignons confits • salade • mayonnaise maison	
Steaks haché x2 • double cheddar • ketchup • moutarde douce			

Changement de viande possible +1.00 - Variante véggie possible - * Huile végétale uniquement possible*
Steak haché (150g) (sauf pour le double cheese 2x100g) qualité bouchère (suivant arrivage  )
Gourmandises supplémentaire:
steak de boeuf +4.50, poulet +3.50, fromage/charcuterie +2.00, paillason de pommes de terre rapé +2.00€

Parce que le succès de nos frites maison nous joue parfois des tours, elles peuvent être remplacées pendant le service par des pommes de terre surgelées. Merci de votre compréhension

 Mayonnaise, mayonnaise truffée, sauce poivre, sauce forestière

 Ketchup, moutarde-miel, barbecue, samourai burger, curry-mangue

Pastas

PASTA BOLO	13.00	PASTA SALMONE	16.50
Haché de boeuf • sauce tomate		Crème citron confit et thym • dés de saumon de l'Atlantique	
PASTA MONTAGNARDE	14.00	PASTA DUO OcéAN	16.50
Crème fraîche • taleggio • poitrine fumée • oignons confits		Crème fraîche • noix de Saint Jacques (sans corail) crevettes en beurre persillé	
RAVIOLES FORESTIERE	16.00		
Ravioles du Dauphiné • crème de champignons • copeaux de parmigiano reggiano • pignons de pin			

Afin d'éviter le gaspillage, le pain n'est pas servi systématiquement. N'hésitez pas à nous le demander.

PRIX NET EN EUROS TTC / SERVICE COMPRIS

Ça fond par ici!

LE FONDU ALPIN

17.00

Tomme de montagne fondue • charcuterie • frites maison
salade

LE ROI-MEMBERT

20.00

Camembert entier en croûte de pâte à pizza • charcuterie
idée gourmande: avec un bol de frites ou de salade +4.00

LE GRATIN GOURMAND

16.00

Pommes de terre • taleggio gratiné • saucisse de morteau
salade

LE GRATIN D'ALPAGE

16.00

Pommes de terre • reblochon gratiné • poitrine fumée
oignons confits • salade

LE CROQUE

14.50

Brioche dorée • morbier • jambon blanc • frites maison • salade

Côté viande

LE STEAK à CHEVAL

12.00

Steak haché façon bouchère 150g • oeuf à cheval
Frites maison • salade

LE STEAK MONTAGNARD

15.50

Steak haché façon bouchère 150g • taleggio • paillason de
pommes de terre • poitrine fumée • frites maison • salade

 Mayonnaise, mayonnaise truffée, sauce poivre, sauce
forestière

 Ketchup, moutarde-miel, barbecue, samourai
burger, curry-mangue

LE TORO-TORO

17.00

Steak haché de taureau 170g • chorizo • poivrons • oignons
rouges • piment d'Espelette • frites maison • salade

LE MAGRET DE CANARD (env 380/400g)

• Demi-magret

17.00

• Magret entier

26.00

Frites maison • salade

LA COTE DE TORO

350g/500g prix variable selon poids (35/45€)

Uniquement sur réservation vendredi/samedi soir

Parce que le succès de nos frites maison nous joue parfois des tours, elles peuvent être remplacées pendant le service par des frites surgelées. Merci de votre compréhension

Menu Kids sages

9.00 (-10ans)

BOISSON

Jus de pomme ou Caprisun
ou sirop au choix (grenadine, menthe, citron, pêche)

PLAT  Ketchup, mayonnaise, barbecue, burger

Cheese burger et frites maison
ou aiguillettes de poulet pané et frites maison
ou pâtes à la sauce tomate ou bolognaise

DESSERT

Pot de glace vanille/fraise ou vanille/chocolat
ou une gourde compote
ou duo de mini crêpes sucre ou Nocciolata 

PRIX NET EN EUROS TTC / SERVICE COMPRIS

