



**TOUTE L'ÉQUIPE DU SPRITZ EST HEUREUSE DE VOUS ACCUEILLIR
POUR DÉJEUNER DU LUNDI AU MERCREDI**

DE

11H30 À 14H00

ET DU JEUDI AU SAMEDI

DE

11H30 À 14H30

ET POUR DÎNER DU LUNDI AU JEUDI

DE

18H30 À 22H00

ET LE VENDREDI ET SAMEDI

DE

18H30 À 22H30

NOUS SOMMES FERMÉ LE DIMANCHE

PENSEZ A RÉSERVER

0475895062

Votre artisan est annonceur dans
LE GUIDE RÉGIONAL

Gault & Millau

**AUVERGNE
RHÔNE - ALPES**

2022 - 2023



Pour L'Apéro

Planche de Charcuteries et Fromages

Petite	13.90€
Moyenne	23.70€
Grande	32.50€

Mini Pizza à Partager

6.90€

Margherita
4 Fromages

CONSULTEZ NOTRE CARTE DES COCKTAILS

VINS ROSÉS

ARDÈCHE

	50cl	75cl
Domaine St Rem	16.00€	18.00€

Gris d'Eros, (Grenache,)

Domaine de Vigier	19.00€
-------------------	--------

(Grenache)

PROVENCE

Nuits Blanches en Provence	31.00€
----------------------------	--------

Mas de Cadenet, (Grenache, Cinsault,)

	Magnum	
PAYS D'OC	30.00€	16.00€

Le Petit Pont

Robert Vic, (Grenache, Cinsault)

VINS ROUGES

ARDÈCHE

	75cl
Domaine de Vigier	23.50€

(Syrah, Grenache)

Colombier Domaine Vigier	50cl	17.50€
--------------------------	------	--------

(Cabernet-Sauvignon, Merlot)

Peyre Brune	21.00€
-------------	--------

Oh Mazette, (Merlot, Grenache, Carignan)

Domaine St Rem	29.50€
----------------	--------

Artère, (Chatus)

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage	Delas (Syrah)	39.00€
------------------	---------------	--------

Saint Joseph	Delas, (Syrah)	45.00€
--------------	----------------	--------

Côtes du Rhône Réserve	Magnum	25.00€
------------------------	--------	--------

Famille Perrin (Grenache, Mouvèdre, Syrah)

49.00€

VINS BLANCS

ARDÈCHE

	50cl	75cl
Domaine Vigier	16.00€	19.50€

(Chardonnay)

Domaine St Rem	21.00€
----------------	--------

(Roussanne)

CÔTE DE GASCogne

Osmin Chambre d'Amour	29.50€
-----------------------	--------

Moelleux (Gros Manseng, Sauvignon)

CÔTE DU RHÔNE

Domaine Clavel	29.90€
----------------	--------

(Viognier, Grenache, Marsanne)

BOURGOGNE

Petit Chablis Dame Nature	34.50€
---------------------------	--------

La Chablisienne, (Chardonnay)

BOURGOGNE

Haut Côte de Nuit	40.90€
-------------------	--------

Domaine Huguettes, La Chablisienne, (Pinot)

CHAMPAGNES ET PÉTILLANT

	75cl
Prosecco Sensi	22.00€

(Vin Blanc Pétillant Italien)

Charles Heidsieck Brut	60.00€
------------------------	--------

Charles Heidsieck Rosé	90.00€
------------------------	--------

Charles Heidsieck Blanc de Blanc	90.00€
----------------------------------	--------

Charles Heidsieck Essentiel	90.00€
-----------------------------	--------

Charles Heidsieck Millénaire	250.00€
------------------------------	---------

VERRES DE VINS 12 CL

Rouge d'Ardèche	3.90€	Rouge du Moment	4.70€
-----------------	-------	-----------------	-------

Blanc d'Ardèche	3.90€	Blanc du Moment	4.70€
-----------------	-------	-----------------	-------

Rosé d'Ardèche	3.90€	Rosé du Moment	4.70€
----------------	-------	----------------	-------

Chambre d'Amour (Moelleux)	4.70€
----------------------------	-------

LES SALADES

- Salade Caesar** 18.50€
Poulet Pané, Œuf, Grana Padano, Mélange de Graines, Tomates, Sauce Caesar
- Salade de Chèvre Frais** 17.90€
Bacon, Toast de Pain, Chèvre Frais à l'Huile d'Olive, Ciboulette, Persil, Œuf
- Salade De Ravioles** 17.90€
Ravioles Sautées, Tranches de Jambon Blanc, Tomates, Lamelles de Champignons, Dèes de Comté, Noix, Oignons Rouges
- Salade Végétarienne** 16.90€
Concombres, Mais, Poivrons, Aubergines, Courgettes, Olives, Feta, Tomates, Oignons Rouges
- Salade De La Mer** 20.50€
Pointes d'Asperges, Segments de Pomelos, Crevettes Décortiquées, Seiches en Persillade, Blinis à la Crème Fraîche Ciboulette, Tranche de Saumon, Citron, Oignons Rouges

LES VIANDES

- Garnie de Salade et frites ou Légumes du Jour*
- Côte de Bœuf Maturée 400g ≈** 26.90€
- Bavette d'Aloyau 200g ≈** 23.90€
- Pavé de Rumsteak 200g ≈** 22.50€
- Selle de Cochon 180g ≈** 20.50€
Ducro de Bataille
- Magret de Canard 400g ≈** 25.50€
Du Sud-Ouest
- Escalope de veau Milanaise** 21.90€
Tagliatelles

MENU P'TIT BAMBINO 8.90€
SERVI JUSQU'À 8 ANS

LES TARTARES

- Tartare de Bœuf** 19.90€
- Carpaccio de Bœuf 130g** 20.90€
Grana Padano, Pesto, Pignons de Pin, Roquette, Oignons Rouges
- Tartare de Saumon** 23.90€
Citron, Huile D'olive, Baies Roses, Aneth, Servi avec Frites

LES POISSONS

- Marmite Méridionale** 23.90€
Poulpes, Oignons Rouge, Ail, Olives, Poivrons, Riz de Camargue
- Aioli Maison** 20.90€
Cabillaud, Pomme Vapeur, Légumes, Citron

LES GRATINS

- Lasagnes Maison** 16.90€
Servi avec Salade Verte,
- Camembert Rôti 250g** 20.90€
Assortiment de Charcuteries, Salade verte, Pomme de Terre, Croûtons

LES BURGERS

- Burger Spritz** 17.80€
Bun's, Steak Haché 150g, Tranche de Cheddar, Tomates, Salade, Oignons Rouges, Sauce Burger
- Double Spritz** 22.50€
- Triple Spritz** 23.70€
- Burger Chicken** 18.80€
Bun's, Sauce Maison, Poulet Pané, Fourme d'Ambert, Tomates, Salade, Oignons Rouges

Sauces Maison au Choix 2.00€

*Poivre Vert, Roquefort, Béarnaise
Cheddar, Cèpes*

DESSERTS

Fromage Blanc, Coulis au Choix	4.50€
Tiramisu au Café	5.90€
Crème Brûlée à la Vanille	6.20€
Vacherin Vanille, Fraise <i>Sauce Fruits Rouges, Brisures de Spéculoos</i>	7.50€
Tartelette Framboises	7.50€
Tartare de Mangue Yuzu <i>Glace Passion, Brisures de Spéculoos</i>	6.90€
Mousse Choco Coco	7.60€
Café Ou Thé Gourmand	7.90€
Assiette de Fromages (Camembert, Chèvre, Reblochon)	6.90€

COUPES GLACÉES

Coupe Ardèchoise <i>Glace Vanille et Marron, Crème de Marron, Chantilly, Biscuit</i>	8.20€
Coupe Spritz <i>Glace Caramel Beurre Salé et praliné, Sauce Praliné Noisette, Chantilly, Biscuit</i>	8.20€
Coupe Black and White <i>Glace Chocolat et Chocolat Blanc, Sauce Chocolat, Noix de Coco Râpé Chantilly, Biscuit</i>	8.20€
Coupe Café Liégeois <i>Glace Vanille et Café, Sauce Café, Chantilly, Biscuit</i>	8.20€
Coupe Fruit d'Été <i>Sorbet Abricot, Sorbet Pêche, Sorbet Melon, Macaron, Chantilly</i>	8.20€
Coupe Pêche Melba <i>Glace Vanille, Pêche au Sirop, Sauce Fruits Rouges, Chantilly, Biscuit</i>	8.20€
Coupe Chocolat Liégeois <i>Glace Vanille et Chocolat, Sauce Chocolat, Chantilly, Biscuit</i>	8.20€
Coupe Melonade <i>Sorbet Melon, Liqueur de Melon (4cl)*, Biscuit</i>	9.20€
Coupe Colonel <i>Sorbet Citron, VODKA (4cl)*, Biscuit</i>	9.20€
Coupe Baileys <i>Glace Café, Baileys (4cl)*, Biscuit</i>	9.20€

Les Boules

1 Boule	2.80€
2 Boules	5.50€
3 Boules	6.80€

Les Sorbets
Citron, Fraise, Pêche, Passion, Melon

Les Crèmes Glacées
Vanille, Chocolat, Chocolat Blanc, Café,
Caramel Beurre Salé, Marron, Praliné

Supplément Chantilly Ou Coulis
1.50€

SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca Cola ,Coca Cola Zéro	3.90€
Orangina	3.90€
Sprite	3.90€
Schweppes Tonic Ou Agrumes	3.90€
Fanta Orange	3.90€
Fuzetea Pêche	3.90€
Oasis Tropical	3.90€
Red Bull	4.00€
Sirops à l'Eau	2.50€
Diabolo	3.90€
Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Tomate, ACE	3.80€

EAUX MINÉRALES

Vittel	50cl 3.50€ // 100cl 4.50€
San Pelligrino	50cl 3.90€ // 100cl 4.90€
Reine Des Basaltes	// 100cl 4.50€
Vals	33cl 3.50€

ALCOOLS 4CL

Whisky Ballantines	4.90€
Jack Daniel's	5.90€
Jack Daniel's Honney	6.50€
Whiskey Aberlour 10ans	7.90€
Whiskey Jameson	5.90€
Vodka Wyborowa	4.90€
Vodka Absolut	5.90€
Rhum Havana 7ans	7.90€
Rhum Diplomatico	6.50€
Rhum Brun Especial	4.90€
Rhum Blanc Havana 3ans	4.90€
Rhum Don Papa	6.50€
Rhum La Hechicera	8.70€
Gin Beefeater	4.90€
Gin Monkey 47	8.70€
Jagermeister	4.50€

BOISSONS CHAUDES

Café,Déca,Noisette	1.60€	Petit Crème	2.50€
Grand Crème	2.90€		
Thé ou Infusion	2.70€		
Irish Coffee	7.90€		

BIÈRES PRESSIONS

		25cl	33cl	50cl
jupiler	5.2°	3.00€	4.00€	5.50€
Leffe Blonde	6.6°	4.00€	5.50€	8.00€
Fada IPA	6°	4.00€	5.50€	8.00€
Hoegaarden		4.00€	5.00€	7.50€
Blanche	4.9°			
Tripel Karmeliet		5.00€	6.50€	8.50€
8.4°				

BIÈRES BOUTEILLES

		33cl
Maredsous Brune	6.5°	5.50€
Desperados	5.9°	5.50€
Erdinger Weissbier	5.3° 50cl	6.00€
Bière sans Alcool	25cl	3.00€

APÉRITIFS

Coupe de Prosecco	12 cl	4.50€
Bellini	12 cl Prosecco et Crème au Choix	4.70€
Rosé Pamplemousse	12 cl	4.00€
Kir Vin Blanc	12 cl Crème au Choix	3.50€
Muscat	6 cl	3.50€
Porto	6 cl Rouge ou Blanc	3.90€
Martini	6 cl Rouge ou Blanc	3.90€
Suze	6 cl	3.90€
Campari	6 cl	3.90€
Pastis	51 2 cl	3.00€
Ricard	2 cl	3.00€

DIGESTIFS 4CL

Cognac VSOP	7.50€
Eau de Vie de Poire ou Framboise	4.50€
Chartreuse	5.50€
Calvados	4.50€
Get 27 , Get 31	4.50€
Limoncello	4.50€
Verveine Verte	5.50€
Génépi	5.50€
Bailey's	4.50€
Cointreau	4.50€
Elixir de Coiron	5.50€

PIZZAS

ROUGE:

**Base de Sauce Tomate, Huile D'Olive, Mozzarella,
Olives Noires et Marjolaine**

Margherita, <i>Mozzarella, Grana Padano</i>	10.90€
Royale, <i>Jambon Blanc, Champignons, Œuf</i>	13.90€
Maltaise, <i>Anchois, Persillade</i>	13.90€
4Fromages, <i>Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Chèvre</i>	15.50€
Burger, <i>Viande Hachée, Oignons Rouges, Cornichons Aigre Doux, Cheddar, Roquette, Sauce Burger</i>	15.50€
Calzone, <i>Jambon Blanc, Champignons, Œuf, Persillade</i>	13.90€
Véggie, <i>Courgettes, Aubergines, Champignons, Oignons Rouges Tomates Cerises, Poivrons, Artichauts, Feta</i>	13.90€
Pepperoni, <i>Saucisse, Poivrons, Oignons Rouges</i>	14.90€
Pescadore, <i>Mélange de Fruits de Mer ,Crevettes Bouquet, Persillade</i>	15.90€

BLANCHE

**Crème, Mozzarella, Huile d'Olive, Olives
Noires et Origan**

Cajun, <i>Poulet Mariné aux Epices, Bacon, Oignons Rouges ,Poivrons Grillés, Moutarde</i>	17.90€
Carbonara, <i>Lardons, Oignons Confits, Œuf,</i>	13.90€
Cevenole, <i>Chèvre, Lardons, Champignons,</i>	14.90€
Supplément Ingrédients :	1.50€