



**49, Avenue Général leclerc  
38950 ST MARTIN LE VINOUX  
Tél : 04 76 26 17 84**

**Ouvert du lundi au vendredi  
Fermé le mercredi soir**

**Cuisine ouverte**

- 11h30 – 14h00
- 18h30 – 21h00

**Salle ouverte**

- dès 11h le midi
- dès 18h le soir

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition  
en scannant ce code :*



## Assiettes apéritifs

Assortiment de trois fromages	9€
Assortiment de charcuteries <i>Coppa, Jambon cru et saucisson piquant italien.</i>	9€
Assortiment mixte <i>Fromages et charcuteries</i>	12€
Assortiment de huit tapas <i>Beignets de calamar, oignons rings, mozzarella stick et tapas du moment</i>	8€
Assortiment de seize tapas <i>Beignets de calamar, oignons rings, mozzarella stick et tapas moment</i>	14€

## Suggestions

Plat du jour	12.5€
Suggestions : <i>Viande ou poisson et dessert affichés à l'ardoise</i>	
Formule 1/2 pizza + salade simple	13.5€
Formule 1/2 pizza + salade Chèvre chaud	18.5€
Formule 1/2 pizza + salade du Champsaur	18.5€
Menu enfant steak frites ou 1/2 pizza + boisson	12.5€

***Tous nos plats sont faits maison ainsi que notre pain. Sauf notre Fish and chip's.  
Prix TTC, service compris.***

## Salades

- Salade Chèvre chaud : 15€  
*Salade Iceberg, tomates, tomates cerises séchées, lardons, toast de chèvre, cerneaux de noix, filet de miel et vinaigrette.*
- Salade du Champsaur 15€  
*Salade Iceberg, tomate, coppa des Pyrénées, 4 tourtons du Champsaur à la tartiflette et vinaigrette.*

## Viandes

- Noix d'entrecôtes de bœuf, environ 300g : 27€  
*Servie avec frites fraîches maison et salade. Sauce au choix : Bleu d'Auvergne, cèpes où crème de truffes (+1).*
- Smash burger (1 steak et fromage suppl. : 4€) 17€  
*Pain burger bio, steak 150gr à point, bacon, cheddar, sauce ketchup, cornichons, lamelle d'oignons rouge et de tomates. Servie avec frites fraîches maison et salade.*
- Burger italien (1 steak et fromage suppl. : 4€)  
*Pain burger bio, pesto, roquette, tomates cerises séchées, mozzarella*
- |                     |     |
|---------------------|-----|
| <i>steak 150gr,</i> | 18€ |
| <i>fish</i>         | 17€ |
| <i>végétarien.</i>  | 16€ |
- Servie avec frites fraîches maison et salade.*

## Poissons

- Linguine au poulpe 19€  
*Encre de seiche, piment d'Espelette, basilic frais, Thym, tomates, oignons, vin blanc et huile d'olive.*
- Fish and chip's (150/180g) 17€  
*Filet d'églefin, enrobé d'une pâte à beignet traditionnelle américaine et sauce tartare. Servi avec frites.*
- Gratin épinards saumon 15€  
*Ravioles de royans, épinards, crème, saumon fumé, emmental, mozzarella, salade.*

## Pâtes

Tagliatelles à la crème de truffe	15€
Trofie au pesto Genovese <i>Basilic, pignons de pin, ail, parmesan, tomates cerises séchées.</i>	15€
Lasagnes	16€
Cannellonis à la Florentine <i>Ricotta, épinards, béchamel et sauce tomate.</i>	14€
Gratin à la crème de Truffes <i>Ravioles de royans, crème de truffes, emmental, mozzarella, salade.</i>	16€
Gratin aux cèpes <i>Ravioles de royans, cèpes, crème, emmental, mozzarella, salade.</i>	14€
Gratin au bleu <i>Ravioles de royans, crème, bleu d'Auvergne, emmental, mozzarella, salade.</i>	13€
Gratin crème <i>Ravioles de royans, crème, emmental, mozzarella, salade.</i>	12€

## Suppléments

Bol de salades	3.5€
Bol de frites	3.5€
Bol de tagliatelle, linguine ou trofie	3.5€
Sauce au bleu ou aux cèpes	1€
Sauce à la crème de truffe	2€

## Desserts maison

Crème brûlée	5€
Fromage blanc (Faisselle) <i>Au miel et noix, ou à la crème.</i>	5€
Tiramisu	6€
Verrine de l'horloge <i>Crème de marron, faisselle, compote de pommes et spéculoos.</i>	6€
Fondant au chocolat	8€

## Glaces

1 boule	2.5€
2 boules Vanille, Café, Chocolat, Menthe/chocolat, pêche, cassis, framboise, fraise, citron.	3.5€
Magnum amande	5€
Nougat glacé	4.5€
Café ou chocolat liégeois 2 b. café ou chocolat, 1 b. vanille et chantilly.	6.5€
Coupe ardéchoise Crème de marron, 2 b. marron, 1 b. vanille et chantilly.	7.0€
Coupe Chartreuse 2 b. chartreuse et 2cl de liqueur de chartreuse.	9€
Coupe Colonel 2 b. citron et 2cl de vodka.	9€
Coupe Iceberg 2 b. menthe-chocolat et 2cl de Get27.	9€

# Pizzas

## Pizzas Traditionnelles

Margherita	10€
<i>Tomate, basilic, emmental, mozzarella.</i>	
Jambon Fromage	11€
<i>Tomate, jambon, emmental, mozzarella.</i>	
Forestière	11€
<i>Tomate, crème, champignons, emmental, mozzarella.</i>	
Royale	12€
<i>Tomate, jambon, champignons, emmental, mozzarella, olives.</i>	
Végétarienne	11.5€
<i>Tomate, champignons, artichauts, poivrons, emmental, mozzarella.</i>	
Quatre saisons	13€
<i>Tomate, jambon, champignons, artichauts, poivrons, emmental, mozzarella.</i>	

## Pizzas Spéciales

Truffe et Mortadelle	15€
<i>Tomate, emmental, mozzarella, roquettes, tomates cerise séchées, olives, burrata truffée et mortadelle.</i>	
Alsacienne	11.5€
<i>Crème, oignons, lardons, emmental, mozzarella.</i>	
Grecque	12€
<i>Tomate, viande hachée, aubergines, emmental, mozzarella.</i>	
Capricieuse	12.5€
<i>Tomate, lardons, olives, cornichons, emmental, mozzarella, œuf dur.</i>	
Dauphinoise	13€
<i>Crème, ravioles, champignons, bleu de Sassenage, emmental, mozzarella, cerneaux de noix.</i>	
Orientale	13€
<i>Tomate, crème, oignons, merguez, poivrons, emmental, mozzarella.</i>	
Espagnole	13€
<i>Tomate, crème, chorizo, poivrons, emmental, mozzarella, olives.</i>	
Gladiateurs	13€
<i>Tomate, harissa, ail, épinards, pignons, raisins secs, emmental, mozzarella.</i>	

<b>Diavola (diable)</b>	13€
<i>Tomate, ricotta, saucisson piquant, emmental, mozzarella.</i>	
<b>Poulet à la moutarde</b>	13€
<i>Crème, moutarde, curry, poulet, ananas, emmental, mozzarella.</i>	
<b>Pizzas de la mer</b>	
<b>Poivrons et anchois</b>	12€
<i>Tomate, ail, oignons, anchois, poivrons, emmental, mozzarella.</i>	
<b>Sicilienne</b>	12€
<i>Tomate, câpres, anchois, emmental, mozzarella, olives.</i>	
<b>Napolitaine</b>	12€
<i>Tomate, ail, oignons, anchois, emmental, mozzarella, olives.</i>	
<b>Océane</b>	12.5€
<i>Tomate, crème, ail, fruits de mer, emmental, mozzarella.</i>	
<b>Nordique</b>	12.5€
<i>Crème, aneth, oignons, saumon, emmental, mozzarella.</i>	
<b>St Jacques</b>	13€
<i>Fondue de poireaux, noix de St-Jacques, emmental, mozzarella.</i>	
<b>Ravioles-saumon</b>	13€
<i>Crème, ravioles, saumon, épinards, emmental, mozzarella.</i>	
<b>Niçoise</b>	13€
<i>Tomate, ail, câpres, thon, champignons, artichauts, emmental, mozzarella, œuf dur.</i>	
<b>Pizzas aux fromages</b>	
<b>Chèvre</b>	12€
<i>Tomate, crème, chèvre, miel, emmental, mozzarella.</i>	
<b>Quatre fromages</b>	12.5€
<i>Tomate, crème, chèvre, bleu de Sassenage, emmental, mozzarella.</i>	
<b>Roquefort</b>	13€
<i>Crème, roquefort, artichauts, emmental, mozzarella, cerneaux de noix.</i>	
<b>Tartiflette</b>	13€
<i>Crème, oignons, lardons, reblochon, pomme de terre, emmental, mozzarella.</i>	
<b>Raclette</b>	13€
<i>Tomate, crème, jambon cru, fromage raclette, emmental, mozzarella.</i>	

# Boissons non alcoolisées

## Gazeuses :

Coca-cola 33cl	3€
Coca-cherry 33cl	3€
Coca-sans sucre 33cl	3€
Schweppes Agrumes 33cl	3€
Orangina 33cl	3€
Sprite 33cl	3€
San Pellegrino 75cl	6€
Eau pétillante 33cl	3€

## Non-Gazeuses :

Oasis tropical 33cl	3€
Lipton ice tea 33cl	3€
Jus d'orange 33cl	3€
Jus de fraise 20cl	4€
Jus d'abricot 20cl	4€
Eau minérale plate Thonon 75cl	4,5€
Sirop	1,5€

## Infusion glacée :

Symples « Énergisante » 33cl	4€
<i>Infusion thym, menthe-poivrée et citron finement pétillante</i>	
Symples « Relaxante » 33cl	4€
<i>Infusion verveine, lavande et cerise</i>	
Symples « Détoxifiante » 33cl	4€
<i>Infusion sauge, sureau et pomme finement pétillante</i>	

## Boissons chaudes :

Café ou déca.	1,5€
Thé ou infusion	3€

## Cocktails non alcoolisés :

Virgin Moscow mule - <i>Ginger béer, jus de citrons verts.</i>	6€
Virgin Blue Lagoon – <i>limonade, sirop curaçao et jus de citron.</i>	6€

# Boissons alcoolisées

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

## Apéritifs :

Pastis 51 ou Ricard 2cl	3€
Rosé pamplemousse	5€
Kir – crème châtaigne, cassis, mûre ou pêche avec vin blanc	5€
Martini blanc ou rouge 6cl	5€
Porto rouge 6cl	5€
Suze 6cl	5€
Vodka 4cl	6,5€
Whisky 4cl	6,5€
Get 27 4cl	6,5€

## Digestifs :

	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Limoncello	2,5€	4,5€
Chartreuse	4€	7€
Cognac	4€	7€
Poire williams	4€	7€

## Cocktails :

Cocktail de l'horloge - <i>Aperol, vodka, Schweppes agrume.</i>	7€
Tequila Sunrise - <i>Tequila, jus d'orange et sirop de grenadine.</i>	7€
Margarita - <i>Tequila, cointreau, jus de citron vert.</i>	8€
Moscow mule - <i>Vodka, Ginger béer, jus de citron vert.</i>	8€
Spritz - <i>Aperol, prosecco avec un trait d'eau pétillante.</i>	7€
Calvet – Spritz Bordelais	7€

## Rhums :

Diplomatico Exclusiva 4cl	7€
Kraken 4cl	6€

# Bières

## Bière blanche

1664 blanche Bouteille 33cl 4€

## Bières blondes

1664 Bouteille 25cl 3€

Heineken Pression demi - 25cl 3€

Demi sirop (citron, pêche, ...) 25cl 3,5€

Picon bière 25cl 4€

Panaché - 25cl 3,5€

Monaco 25cl 4€

La Fessée Bouteille 33cl 4,5€

Triple secret des moines Bouteille 33cl 4,5€

Chouffe blonde Bouteille 33cl 4€

Paix Dieu Bouteille 33cl 5€

## Bière brune

Licorne black Bouteille 33cl 4€

## Bières ambrées

La Goudale Ambrée Bouteille 33cl 4€

## Bières IPA (bière houblonnée)

Strange Bouteille 33cl 5€

Strong double IPA Bouteille 33cl 5,5€

## Bière aromatisée

Desperados Blonde Bouteille 33cl 4€

## Vins bouteille ou verre

Verre

75cl

### Rouge



Château d'orsan - *-Côtes du Rhône*

5€

20€

Lupo Meraviglia – *Italien les POUILLES*

7€

28€

### Rosé

Domaine de Listinconu – *Corse*

5€

20€

Eclat du Sud Grenache- *-Pays d'oc*

4€

### Blanc



Abymes – *Savoie (sec)*

4€

16€

Domaine Cléray – *Chardonnay (sec)*

5€

20€

La Baume - *-Viognier (fruité)*

5€

20€

Touch – *Côtes de Gascogne (moelleux)*

6€

24€

### Pétillant

Lambrusco - *-Rouge*

5€

16€

Valmarone - *-Prosecco*

5€

20€

Pétillant de Savoie – *Savoie*

5€

20€

Calvet – *Spritz Bordelais*

7€

30€

Noël Martin - blanc brut méth. Tradit.

7€

30€

Veuve Pelletier – *Champagne Brut*

8€

35€

## Vins pichet

¼ L

½ L

Rouge - Château d'orsan - *-Côtes du Rhône*

9€

16€

Rosé - Eclat du Sud Grenache- *-Pays d'oc*

7€

13€

Blanc - *Savoie*

7€

13€