

MENU DU JOUR

Entrée, plat et dessert | 16,50 €
Entrée, plat ou dessert | 14,00 €

MENU POUSSIN

13,00 €

Beef burger ou chicken burger ou mini pizz'
Dessert et un sirop

NOS ENTRÉES

Salade de chèvre froid & chaud en mille feuilles 16,00 €
de pomme de terre et huile de noix. Salade, tomates, noix,
croûtons, fromages frais aux fines herbes et mille feuilles de chèvre rôti

Salade César 15,00 €
Salade, maïs, croûtons, tomates, noix, copeaux de Parmesan,
copeaux, poulet pané Corni Flakes, sauce César

Salade Océane 18,00 €
Salade, saumon Gravelax, St Jacques, Gambas,
tomates & avocats

Escargots de Bourgogne en persillade Par 6 : 9,00 €
Fait Maison Par 12 : 15,00 €

COTÉ MONTAGNE

Les fondues (servies avec salade verte)

Fondue Savoyarde nature (Mini 2 pers.) 22,00 € / Pers.
Fondue Savoyarde au Bleu de Gex (Mini 2 pers.) 24,00 € / Pers.
Fondue Savoyarde aux champignons (Mini 2 pers.) 24,00 € / Pers.

Tartiflette (avec salade verte) 16,00 €
Bressillette (avec salade verte) 16,00 €

NOS PLATS SUGGESTIONS

Bréchets de poulet en persillade (300 g) 20,00 €

Pièce du Boucher* (250 g) 28,00 €
Charolaise origine France

Gâteau de foie de volaille & foie gras, 25,00 €
quenelle de brochet au coulis d'écrevisses

Jarret de porc confit 7 h à la bière, 26,00 €
lentilles & pommes à l'huile

Filets de perche (300 g) 25,00 €
Meunière, beurre blanc ou amandes
Filet de Sandre rôti (150g) 28,00 €
Sur son risotto au safran et petits légumes, velouté de petit pois
Lasagne de saumon Florentine Salade verte 16,00 €

Sauces (*): au bleu, poivre vert ou forestière
Garniture (*) au choix:
frites maison, risotto safran et petits légumes au gratin

LE POULET DE BRESSE

Voailles de la maison « CHATARD » à VIRIAT (01) - Garniture au choix*

Poulet de Bresse simplement rôti au jus 27,00 €
Poulet de Bresse à la crème, Vin Jaune et Comté 30,00 €

NOS BURGERS

L (1 steak) ou XL (2 steak)

Angus haché 180 gr de la ferme du Treffle à VANDEINS (01)
Tous nos burgers sont servis avec des frites maison

NOUVEAU Choisissez votre sauce « maison » avec votre burger:
Barbecue / Poivre vert / Fromagère

Le Fab'lo L : 14,00 € | XL : 18,00 €
Pain N°1, Angus, emmental, tomate, iceberg, oignon rouge

Le Bressan L : 14,00 € | XL : 18,00 €
Pain N°1, poulet pané, Bresse Bleu, tomate, iceberg, oignon rouge

Le Corsica L : 16,00 € | XL : 20,00 €
Pain N°1, effiloché de cochon confit,
Pancetta, Scamorza, tomate, iceberg, oignon rouge

Le Bois de But L : 16,00 € | XL : 20,00 €
Pain N°1, Angus, fromage de chèvre Tome et frais,
lard rôti et mayo maison au curry et au miel

Le Savoyard L : 16,00 € | XL : 20,00 €
Pain N°1, Angus, Reblochon,
jambon de pays, tomate, iceberg, oignon rouge

Le Mexicain L : 16,00 € | XL : 20,00 €
Pain N°1, Angus, Cheddar pimenté, poivrons marinés,
sauce chili, tomate, iceberg, oignon rouge

Le Bourguignon L : 16,00 € | XL : 20,00 €
Pain N°1, Angus, Epaisse, tranches de lard grillé,
œuf au plat, tomate, iceberg, oignon rouge



Diam. 33 cm NOS PIZZ' Supp. œuf: 1,50 €

BASE TOMATE

Margherita 11,00 €
Mozza fior di latte, olives, origan
Reine 13,00 €
Mozza fior di latte, champignons, jambon, olives, origan
4 Fromages 14,00 €
Mozza fior di latte, Gorgonzola, Taleggio, Scamorza fumé, olives, origan
Napolitaine 14,00 €
Mozza fior di latte, anchois marinés, Picozzino, pesto, olives, origan
Végétale 14,00 €
Mozza fior di latte, poivrons marinés, aubergines grillées,
artichauts, tomates séchées, olives, origan
Orientale 15,00 €
Mozza fior di latte, poivrons, merguez, olives, origan, oignons rouges
Chorizo 15,00 €
Mozza fior de latte, Chorizo ibérique, poivrons, oignons rouges, câpres & olives
Pizz' Kebab 15,00 €
Mozza fior de latte, oignons rouges, poivrons, viande kebab, sauce blanche & iceberg, olives
Américaine 16,00 €
Mozzarella fior di latte, viande de bœuf, Cheddar, sauce burger, olives, origan
Cannibale 16,00 €
Mozzarella fior di latte, viande de bœuf hachée, poulet, merguez, olives, origan

BASE CRÈME

L'Indienne 13,00 €
Mozza fior di latte, blanc de poulet, poivrons, curry, oignons rouges, olives, origan
La Biquette 13,00 €
Mozza fior di latte, tranches de lard, chèvre, noix, olives, origan
Pizz' Mortadella 13,50 €
Base crème & Pistache, Mozza fior di latte, câpres, mortadella & pistaches torréfiées
La Francomtoise 14,00 €
Mozza fior di latte, pomme de terre, saucisse de Mordeau,
Morbier, vin jaune, oignons rouges, olives, origan
La Bressane 14,00 €
Mozza fior di latte, blanc de poulet, Bresse Bleu, oignons rouges, olives, origan
Pizz' Ch'tis 14,00 €
Mozza fior di latte, oignons confits à la bière, chicon braisé, tranches de lard et Marolles
Savoyarde 15,00 €
Mozza fior di latte, Reblochon, jambon cru, pomme de terre, olives, oignons rouges
La Nordique 15,00 €
Mozza fior di latte, saumon frais et fumé, pesto, olives, origan
Pizz' Andouillette 15,00 €
Base crème & moultarde à l'ancienne, mozza fior di latte, oignons rouges,
pomme de terre, andouillette, vin blanc
Pizz' Bourguignonne 16,00 €
Mozza fior di latte, oignons rouges, champignons, lardons, Epaisse, œuf meurette
La royale fruits de mer 17,00 €
Mozza fior di latte, cocktail de fruits de mer, gambas, Saint Jacques, pesto, olives
Pizz' Grenouilles 17,00 €
Mozza fior di latte, persillade, grenouilles, pomme de terre, oignons rouges, roquette
Pizz' Forestière 17,00 €
Mozza fior di latte, câpres et giroules, foie gras, jambon fumé & peccorino

CARTE DES VINS

VINS BLANCS	Verre 14 cl	Bout. 50 cl	Bout. 75 cl
Viré Clessé <i>Vieille vigne AOP Domaine du Bicheron</i>	7 €		32 €
Mâcon Peronne Quercus AOP <i>Vieilli en fût de Chêne - Domaine du Bicheron</i>	6 €		28 €
Mâcon Lugny AOP <i>Domaine du Bicheron</i> <i>Élevé en fût d'acacia</i>			28 €
Mâcon Fleurs Blanches AOC	6 €		28 €
Petit Chablis AOC <i>Domaine des 4 Saisons</i>	8 €		40 €
Tokaji Hongroie AOP (moelleux)	5 €	15 €	
VINS ROSÉS			
Watusi by Puech AOC <i>Camargue</i>	7 €		32 €
Rosé du moment <i>Sélectionné par Laura</i>	5 €		18 €

VINS ROUGES			
Tarani, Comté de Tolosan IGP			18 €
Côtes du Rhône AOC <i>Artesis bio maison OGIER</i>	6 €		26 €
Lubéron AOC <i>Grand Marrenon</i>			28 €
Moulin à vent AOP <i>Besson</i>			32 €
Groze Hermitage AOP <i>St Pierre</i>	8 €		36 €
Pic St Loup AOP by Puech	7 €		30 €

VINS ITALIENS			
Luma Nero D'Avola	6 €		28 €
Chianti <i>Riserva terre natuzzi</i>	7 €		35 €

LES BULLES	Coupe 14 cl	Bout. 75 cl
Crémant du bugy AOP <i>Caveau Bugiste</i>	6 €	30 €
Champagne Veuve Pelletier AOP	8 €	45 €

LES PICHETS	25 cl	50 cl
Rouge : Côtes du Rhône AOC	6 €	10 €
Blanc : Chardonnay <i>Ribeauvierre VDF</i>	6 €	10 €
Rosé : Cinsault <i>Ribeauvierre VDF</i>	6 €	10 €

LES BOISSONS

EAUX		
Vittel (50 cl)	4,00€	
Vittel (1 l)	6,00€	
San Pellegrino (50 cl)	4,50€	
San Pellegrino (1 l)	7,00€	

SOFTS FRANÇAIS		
Fine Cola (33 cl)	4,00€	
Fine Cola 0 (33 cl)	4,00€	
Fine Limonade (33 cl)	3,00€	
Supplément sirop	1,00€	
Fine Orange (33 cl)	4,00€	
Fine Thé pêche (33 cl)	4,00€	
Fine Tonic (33 cl)	4,00€	
Fine Tropical (33 cl)	4,00€	

SOFTS		
Vittel sirop au choix (33 cl)	4,00€	
Perrier (33 cl)	4,00€	
Red Bull (25 cl)	4,00€	
Jus de fruits Pago (20 cl)	3,50€	

BIÈRES BOUTEILLE		
1664 blonde sans alcool (33 cl)	4,50€	
Bière du moment (33 cl)	6,00€	
Desperados (33 cl)	6,00€	

BIÈRES PRESSIONS "BRASSE COURT"		
Pois plume 3,00€	25 cl	Pinte 5,50€
Bière ambrée 4,50€		8,00€
Pression du moment 4,50€		8,00€
Bière Picon 4,20€		8,00€

Monaco	3,80€	
--------	-------	--

BOISSONS CHAUDES		
Café	1,40€	
Café double ou allongé	2,50€	
Thé ou Infusion	3,00 €	
Chocolat	3,00€	

APÉRITIFS		
Blanc, Rosé, Rouge		
En "pit canon" (10 cl)	2,50€	
Kir (10 cl)	4,00€	
(Cassis, framboise, mûre, pêche)		
Kir Royal (12 cl)	6,00€	
Martini blanc ou rouge (6 cl)	5,00€	
Anisés (2 cl)	3,00€	
Pastis, Ricard, Casanovi, Berger Blanc		
Suize (6 cl)	4,00€	
Spiritueux (4 cl)	5,00€	

Tequila, Vodka, Jack Daniel's, JB Rare, Captain Morgan, Rhum St James, Gin		
Supp. Orange, Tonic, Coca	1,50€	
Porto blanc ou rouge (6 cl)	4,00€	
Rhum Don Papa (4 cl)	7,00€	

DIGESTIFS		
Bailey's (4 cl)	6,00€	
Liqueur de sapin,	6,00€	
Verveine (4 cl), Myrtilles (4 cl)		
Mirabelle (4 cl)	6,00€	
Get 27 ou 31/4 cl)	5,00€	
Limoncello (4 cl)	5,00€	

DIGESTIFS SUPERIEURS		
Suc des glaciers (4 cl)	7,00€	
Cognac "patte blanche" (4 cl)	7,00€	
Belle Poire (4 cl)	7,00€	
(Cognac ou Rhum ou whisky)		
Whisky fontagard (4 cl)	9,00€	
Rhum & cane XO FRENCH (4 cl)	10,00€	
Genepi "Altitude" (Meunier) (4 cl)	7,00€	

Crème Alpina (4 cl)	6,00€	
Crème de mozza, noisettes, café, pistache ou citron		

COCKTAILS	7,00€	
-----------	-------	--



248 rue Prosper Convert | 01440 VIRIAT
☎ 04 74 25 13 77 ✉ lefablo7274@gmail.com

Prix nets TTC / Service compris
En raison des exigences de fraîcheur, certains produits peuvent manquer.

CARTE AUTOMNE-HIVER



MENU

