

LA POULETTE DE GRAIN

LES ENTRÉES 8,90€

- Saumon, mariné et roquette
Salmon, marinated and arugula
- Foie gras du canard
confiture de cerises noires (+5€)
Duck foie gras, black cherry jam
- Pétales de tomates et sa burrata (+2,90€)
Tomato slices and burrata
- Camembert rôti au miel
Honey - Roasted Camembert
- Soupe à l'oignon gratinée
Gratinated onion soup
- Muffins d'œuf poché au saumon fumé et épinards
Poached egg muffins with smoked salmon and spinach
- Escargots de Bourgogne (+3€)
Burgundy snails
- Avocat royal, crevettes, sauce cocktail
Royal avocado, shrimp, cocktail sauce

LES PLATS

- Bavette d'ailou, Black Angus _____ 17,90€
L'échalote et frites maison
Black Angus flank steak with Shallots and homemade chips
- Pavé de Rumsteck _____ 17,90€
purée de pommes de terre maison
Rump steak homemade mashed potatoes
- Filet mignon de porc légumes sautés _____ 16,90€
Pork tenderloin with sautéed vegetables
- Belle entrecôte Black Angus _____ 28,90€
frites, maison et salade sauce poivre
Generous Black Angus rib steak homemade chips and salad with pepper sauce
- Magret de canard _____ 22,90€
sauce foie gras et gratin dauphinois
Duck breast foie gras sauce and dauphinois potatoes
- Pavé de saumon tagliatelles _____ 21,90€
Thick slice of salmon with tagliatelles
- Risotto de Saint-Jacques _____ 19,90€
Scallops risotto
- Risotto aux champignons _____ 17,90€
Mushroom risotto
- Poulet rôti, riz _____ 19,90€
Roast chicken, rice
- Escalope de veau, sauce normande _____ 18,90€
Veal escalopes, with cream and mushrooms

LES FROMAGES 9€

LES DÉSSERTS 8€

- Moelleux au chocolat noir
Dark chocolate cake
- Crème brûlée
Crème brûlée
- Mousse au chocolat
Chocolate mousse
- Tiramisu traditionnel
Traditional tiramisu
- Coupe de glace ou Sorbet (2 boules au choix)
Cup of ice cream or sorbet (2 scoops of your choice)
- Café gourmand (+2,90€)
Gourmet coffee
- Profiteroles au chocolat
Profiteroles with chocolate sauce
- Coupe de fruits de saison
Seasonal fruit
- Café ou chocolat liégeois
Coffee or chocolate Liégeois
- Coupe colonel Sorbet, citron, vodka (+3,90€)
Colonel ice-cream, sundae, lemon, sorbet, vodka
- Dame blanche
Crème glace, vanille, sauce chocolat chantilly
Vanilla, ice-cream, chocolate sauce whipped cream

SUR LE POUCE 18,90€

- Tartare de bœuf charolais
Oignons, cap, persil tabasco
hand carved charolais beef tartare chef seasoning
- Déclinaison autour du saumon
Tartare, mi-cuit, mariné, fumée, crue et bol de riz
Tartare, semi-cooked, marinated, smoked, raw and bowl of rice
- Planches de charcuterie
Charcuterie platter
- Planche auvergnate
Charcuterie et fromages
Charcuterie and cheese, platter from Auvergne

SPÉCIAL KID 11,90€

- Burger, frites
Burger fries
- +
- 1 Boule de glace
1 scoop of ice cream
- +
- 1 Boisson
1 Drink

LES SALADES

- Chèvre chaud au miel _____ 16,90€
Salade, chèvre toasté, pommes de terre
Lettuce, goat's cheese and toast potatoes
- Salade César _____ 17,90€
Salade, anchois, croûtons, poulet, tomate, Grana Padano
Salad, anchovies, croutons, chicken, tomato, Grana Padano cheese
- Roquette et jambon cru _____ 16,90€
Roquette, artichaut poivrons grillé, jambon cru tomate
Rocket, grilled artichoke peppers, dry cured and tomato
- Nordique _____ 19,90€
Salade, saumon, fumé, chair de crabe, avocat, citron tomates
Lettuce smoked salmon Crab, meat avocado, lemon, tomato
- Salade, niçoise _____ 17,90€
Salad, niçoise

LES PÂTES

- Pâtes aux deux saumons
Pasta with two salmon
- Spaghetti carbonara
Pasta carbonara

LES BURGERS 17,90€

Au Pain Bio et Boeuf Charolais
Our burgers with organic bread and Charolais Beef

- Cheese classique (grosses frites et salade)
Classic cheeseburger, chunky chips and salad
- Blue cheese (grosses frites et salade)
Blue cheeseburger, chunky chips and salad
- Burger végétarien Légume grillé (grosses frites et salade)
Blue cheeseburger, chunky chips and salad
- Cheese burger de la Poulette (grosses frites et salade) +1,50€
Blue cheeseburger, chunky chips and salad

LES BRUNCH DU DIMANCHE 22,90€

4 FORMULES AU CHOIX SUNDAY BRUNCH A CHOICE OF 4 OPTIONS



- Classique - Veggie - Burger - Nordique
Classic - Veggie - Burger - Nordic

- Pomme de terre maison
Home-cooked potatoes
- Salade verte et bacon
Green salad with bacon
- Fromage Blanc
Cottage cheese
- Pancakes et sirop d'érable
Pancakes with maple syrup
- Ananas
Pineapple
- Jus d'orange
Orange juice
- Café américain ou
Café crème ou Thé ou
Chocolat
*American coffee or
Coffee cream or Tea or
Chocolate*

BIENVENUE A LA POULETTE DE GRAIN

VOICI NOS FONDUES ET NOS RACLETTES

LES FONDUES



FONDUE SAVOYARDE	22,50
FONDUE CHÈVRE AU MIEL	21,00
FONDUE AU BLEU	21,50
FONDUE AUX CHAMPIGNONS	20,00
FONDUE AUX NOIX	19,50
FONDUE BOURGUIGNONNE	23,50
FONDUE LANDAISE	24,50
FONDUE TROIS VIANDÉS	26,50

LES RACLETTES



- RACLETTE CHARCUTERIE	26,90
- RACLETTE GRISONS	24,90
- RACLETTE NATURE	22,90

LES TARTIFLETTES

- TARTIFLETTE AU REBLOCHON	19,50
- TARTIFLETTE AU BLEU	18,00
- TARTIFLETTE NATURE	16,00



Menu

Zaina

Nos Couscous maison

Vendredi, Samedi & Dimanche

Friday, Saturday & Sunday

Midi & Soir

Couscous aux boulettes épicées (viande de boeuf)

19,90

Couscous Merguez

19,90

Couscous Poulet

19,90

Couscous végétarien

15,90

23,90

COUSCOUS BROCHETTES

29,90

Couscous Royal (poulet, merguez, boulettes, brochettes d'agneau)

4,90

Supplément Merguez

