



MENU



## A PARTAGER

Ardoise Mixte	22.00
Fromages locaux et charcuterie	
Ardoise de charcuterie	16.00

## SALADE

Salade César au Poulet	18.00
Croustillant de poulet, oeuf, salade, tomate, croûtons, parmesan, sauce César	
Salade de chèvre chaud	17.00

## SOUPE

Crémeux de potimarron et châtaignes	11.00
-------------------------------------	-------

## VIANDE

Tartare de Boeuf	24.00
180g de Race Charolaise coupé au couteau, chips de jambon de Pays, Frites fraîches et Salade	
Souris d'agneau confite	28.00
Semoule orientale et légumes de saison	
Filet de Boeuf Charolais	34.00
180 gr. Race Charolaise sauce maison au Poivre ou Gorgonzola - Frites fraîches et Salade	
Burger du Patio	24.00
180 gr. Race Charolaise, Sauce maison fromagère à l'Abondance, croustillant de jambon de pays, oignons caramélisés, sauce cocktail, salade, tomate - Frites fraîches	

## POISSONS

Filet d'Omble chevalier	28.00
A la grenobloise - Frites fraîches et Salade	
Filets de Perches	29.00

## VEGETARIEN

Burger Végétarien	22.00
Steak d'halloumi, oignons caramélisés, sauce cocktail, salade, tomate, courgettes, pesto - Frites fraîches	

Risotto aux champignons	23.00
-------------------------	-------

## MENU ENFANTS

Steak haché de Charolais 90g	
ou	
Croustillants de Poulet maison	
Frites fraîches, Salade, Riz ou haricots verts	
Sirop à l'eau et 1 boule de glace	

## ACCOMPAGNEMENT

Frites fraîches	4.00
Salade verte	3.00
Riz Pilaff	3.00
Haricots verts	3.00



## DESSERT MAISON

Crème brûlée	10.00
Moelleux au chocolat	10.00
Noir 64%, glace artisanale vanille Bourbon	
Moelleux pistache	10.00
Chocolat blanc, glace artisanale pistache	
Pavlova aux fruits exotiques	10.00
Assiette de fromages	10.00

## GLACES ARTISANALES

Coupe 2 boules	7.00
Coupe 3 boules	10.00
Chocolat ou café liegeois	10.00
Dame Blanche	10.00
Coupe Colonel	12.00
Sorbet citron et Vodka	
Coupe After Eight	12.00
Glace menthe chocolat et Get 27	
<b>Supplément</b>	
Chantilly, sauce chocolat ou caramel	1.00

### Nos Glaces artisanales :

Chocolat Frey Suisse - Chocolat blanc Suisse - Yaourt des Alpes - Vanille Bourbon - Caramel au beurre salé de Guérande - Café de Colombie - Pistache - Barbapapa - Génépi des Pères Chartreux - Menthe & Chocolat

### Nos Sorbets plein fruit artisanaux :

Citron de Sicile - Fraise Senga - Myrtille sauvage - Noix de coco

## BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	2.00
CAFE CREME	2.10
CAPPUCCINO,	4.00
LATTE	
CHOCOLAT CHAUD	4.50
CHOCOLAT VIENNOIS	5.00
THE & INFUSION BIO	3.50
LES 2 MARMOTTES	

## DIGESTIF

GET 27 - BAILEYS	6.00
LIMONCELLO -	6.00
GENEPI -	6.00
POIRE, MIRABELLE -	6.00
RHUM - DIPLOMATICO	11.00
TEQUILA - EL JIMADOR	7.00
TEQUILA - DON JULIO REP	12.00

## COCKTAILS - 14 CL

<b>SPRITZ</b>	9.00
APÉROL, HUGO OU LIMONCELLO	
<b>PINA COLADA</b>	9.00
<b>MOJITO</b>	9.00
<b>ZOMBIE</b>	9.00
<b>SEX ON THE BEACH</b>	9.00
<b>MOSCOW MULE</b>	9.00
<b>VIRGIN PINA COLADA</b>	7.00
<b>VIRGIN MOJITO</b>	7.00
<b>VIRGIN PASSION TROPIC</b>	7.00
<b>VIRGIN MAGIC AMAZON</b>	7.00



## LES ROSES

	12 cl	75 cl
IGP Méditerranée Gourmandise	€ 4,00	€ 24,00
Côtes de Provence Ultimate Up	€ 6,50	€ 36,00

## LES BLANCS

	12 cl	75 cl
Domaine Lafitte moelleux, Côtes de Gascogne	€ 5,00	€ 28,00
Cuvée Tradition Delalex, Marin 74	€ 5,00	€ 28,00
Macon Loché, Bourgogne		€ 33,00
Petit Chablis Vibrant, Bourgogne	€ 6,50	€ 35,00
Pouilly Fumé Mellot Chant des Vignes, Loire		€ 39,00

## LES ROUGES

	12 cl	75 cl
Pic Saint Loup Déesse Emotion, Languedoc	€ 5,00	€ 29,00
Lussac Saint Emilion, Chat. Chapelle La Rose		€ 32,00
Pinot Noir Domaine Delalex IGP Savoie, Marin 74	€ 6,00	€ 34,00
Mondeuse 1949, Savoie		€ 35,00
Vacqueyras Mas des Genets , Côtes du Rhone	€ 7,50	€ 38,00
Crozes Hermitage Cosmos, Côtes du Rhone		€ 44,00
Côtes de Beaune Chavy La Taupe 2018, Bourgogne		€ 55,00

## LES BULLES

	10 cl	75 cl
Prosecco, Italie	€ 4,00	€ 24,00
Champagne Deutz, France	€ 12,00	€ 65,00