



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, croutons, parmesan, sauce César

Salade de chèvre chaud 17.00

Salade, toast de chèvre chaud, figues, noix

SOUPE

Crèmeux 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

Meunière ou Crème d'échalote maison -
200 grammes - Frites fraîches et Salade

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 14.00

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 Noir 64%, glace artisanale vanille Bourbon	10.00
Moelleux pistache Chocolat blanc, glace artisanale pistache	10.00
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 Sorbets citron et Vodka	12.00
Coupe After Eight Glace menthe chocolat et Get 27	12.00
Supplément 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, LATTE	4.00
CHOCOLAT CHAUD	4.50
CHOCOLAT VIENNOIS	5.00
THE & INFUSION BIO LES 2 MARMOTTES	3.50

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

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