



**TOUTE L'ÉQUIPE DU SPRITZ EST HEUREUSE DE VOUS ACCUEILLIR
POUR DÉJEUNER DU LUNDI AU MERCREDI**

DE

11H30 À 14H00

ET DU JEUDI AU SAMEDI

DE

11H30 À 14H30

ET POUR DÎNER DU LUNDI AU JEUDI

DE

18H30 À 22H00

ET LE VENDREDI ET SAMEDI

DE

18H30 À 22H30

NOUS SOMMES FERMÉ LE DIMANCHE

PENSEZ A RÉSERVER

0475895062

Votre artisan est annonceur dans
LE GUIDE RÉGIONAL

Gault & Millau

**AUVERGNE
RHÔNE - ALPES**

2022 - 2023



Pour L'Apéro

Planche de Charcuteries et Fromages

Petite	13.90€
Moyenne	22.90€
Grande	30.90€

Mini Pizza à Partager

6.90€

Margherita
4 Fromages

CONSULTEZ NOTRE CARTE DES COCKTAILS

VINS ROSÉS

ARDÈCHE	50cl	75cl
Domaine de Vigier (Grenache, Syrah)	16.00€	
Domaine les Terriers (Grenache, Syrah, Cabernet, Carignan)		22.50€
PROVENCE		
Château Saint Marguerite (Grenache, Cinsault, Rolle)		39.00€
IGP Méditerranée Mirati (Carignan, Cinsault, Vermentino, Ugni blanc, Chardonnay)	Magnum 42.00€	

PAYS D'OC	Magnum	
Greg Et Juju (Pinot Noir, Grenache Noir)	40.00€	20.00€

VINS BLANCS

ARDÈCHE	50cl	75cl
Domaine Vigier (Chardonnay)	16.00€	19.00€
Domaine du Grangeon (Chardonnay)		21.00€
Domaine Vigier (Cuvée INES (Viognier)		21.90€
CÔTE DE GASCOGNE		
Osmin Chambre d'Amour (Moelleux (Gros Manseng, Sauvignon)		27.50€
PROVENCE		
IGP Méditerranée Mirati		17.00€
BOURGOGNE		
Chablis (Les Héritières, (Chardonnay)		32.00€

VINS ROUGES

ARDÈCHE	75cl
Domaine les Terrier (Merlot)	23.00€
Colombier Domaine Vigier (Cabernet-Sauvignon, Merlot)	50cl 17.50€
Patriarches Dupré Vins d'Ardèche (Syrah)	21.00€
Vigier Intemporel (Grenache, Syrah)	27.00€
Saint Joseph la Source Maison Ferraton (Syrah)	39.00€
Domaine du Grangeon (Chatus)	33.50€
VALLÉE DU RHÔNE	
Côtes du Rhône Brézème Monticault (Syrah)	32.90€
Crozes Hermitage Les Aigrettes BIO (Syrah)	35.00€
Côte Rôtie Rouge Maison Guigal Brune et Blonde, (Syrah)	85.00€
Magnum	
Côtes du Rhône Réserve	49.00€
Famille Perrin (Grenache, Mouvèdre, Syrah)	25.00€

CHAMPAGNES ET PÉTILLANT

	75cl
Prosecco Sensi (Vin Blanc Pétillant Italien)	22.00€
Poinot Frères Brut (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	45.00€
Roederer Brut (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	95.00€
Roederer Blanc de Blanc (Chardonnay)	110.00€

VERRES DE VINS 12 CL

Rouge d'Ardèche	3.90€	Rouge du Moment	4.70€
Blanc d'Ardèche	3.90€	Blanc du Moment	4.70€
Rosé d'Ardèche	3.90€	Rosé du Moment	4.70€
Chambre d'Amour (Moelleux)			4.30€

LES SALADES

Salade César

17.90€

Poulet Pané, Œuf, Grana Padano,
Mélange de Graines, Tomates,
Sauce César

Salade De Ravioles

17.90€

Ravioles Sautées, Tranches de
Jambon Cru, Tomates, Lamelles
de Champignons, Dèc de Comté,
Oignons Rouges

Salade de Saison

16.90€

Feuilles d'Endives, Endives Ciselées,
Lardons, Dés de Roquefort, Œuf
Poché, Cerneaux de Noix, Tomates,
Croûtons à L'ail

Camembert Rôti 250g

20.90€

Assortiment de Charcuteries, Salade verte,
Pomme de Terre, Croûtons

LES VIANDES

Garnie de Salade et frites ou Légumes du Jour

Faux Filet 200g ≈

20.90€

Bavette 250g ≈

22.50€

Andouillette 5A

16.90€

Côte de Veau 350g ≈

20.90€

Magret de Canard *Du sud-Ouest*

22.90€

Bœuf Bourguignon *Tagliatelles*

16.90€

Souris d'Agneau Confite

23.90€

Châteaubriant de Bœuf 180g

23.90€

Châteaubriant de Bœuf 180g

25.90€

Façon Rossini, Toast de Pain de Mie,
Foie Gras

MENU P'TIT BAMBINO 8.90€
SERVI JUSQU'A 8 ANS

LES TARTARES

Tartare de Boeuf

18.90€

Coupé au Couteau, Câpres,
Cornichons, Echalotes,
Jaune d'Œuf, Servi avec Frites

Carpaccio de Saumon

19.90€

Citron, Huile D'olive, Baies Roses,
Aneth, Servi avec Frites

LES POISSONS

Marmite Sétoise

20.90€

Cabillaud, Saumon, Rouget, Gambas,
Moules, Rizotto Al Fromaggio

Filet de Saint Pierre

20.90€

Pomme Vapeur, Légumes,
Sauce Beurre Blanc

LES GRATINS

Lasagnes Maison

15.90€

Servi avec Salade Verte,

Ravioles de Saint Jacques

15.90€

Servi avec Salade Verte

LES BURGERS

Burger Spritz

16.90€

Bun's, Steak Haché 150g, Tranche
de Cheddar, Tomates, Salade,
Oignons Rouges, Sauce Burger

Double Spritz

20.90€

Triple Spritz

22.90€

Burger Sud-Ouest

17.90€

Bun's, Compoté d'Oignons au
Balsamique, Effiloché de Canard,
Tome de Brebis, Tomates, Salade

Sauces Maison au Choix 2.00€

**Poivre Vert, Gorgonzola,
Moutarde et Miel,
Échalotes, Cheddar, Morilles**

DESSERTS

Moelleux au Chocolat VALRHONA, Glace Vanille	6.90€
Fromage Blanc, Coulis au Choix	4.50€
Tarte Tatin aux Pommes, Glace Vanille	6.90€
Tiramisu au Café	5.90€
Profiteroles <i>Crème Pâtissière, Chocolat Chaud, Chantilly</i>	7.20€
Pain Perdu Brioché, Coulis de Caramel, Glace Vanille	6.50€
Crème Brûlée à la Vanille	5.90€
Café Ou Thé Gourmand	7.90€
Assiette de Fromages (Camembert, Chèvre, Reblochon)	6.50€

COUPES GLACÉES

Coupe Ardèchoise	8.20€
<i>Glace Vanille et Marron, Crème de Marron, Chantilly, Biscuit</i>	
Coupe Spritz	8.20€
<i>Glace Vanille et Spéculoos, Morceaux de biscuits Spéculoos, Coulis de Caramel Beurre Salé, Chantilly, Biscuit</i>	
Coupe Gourmande	8.20€
<i>Glace Vanille et Caramel beurre Salé, Eclats de Pop-Corns, Coulis de Pâte à Tartiner, Chantilly, Biscuit</i>	
Coupe Café Liégeois	8.20€
<i>Glace Vanille et Café, Café Espresso, Chantilly, Biscuit</i>	
Coupe Dame Blanche	8.20€
<i>Glace Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly, Biscuit</i>	
Coupe Poire Belle-Hélène	8.20€
<i>Glace Vanille, Sorbet Poire, Poire au Sirop, Sauce Chocolat, Chantilly, Biscuit</i>	
Coupe Chocolat Liégeois	8.20€
<i>Glace Vanille et Chocolat, Sauce Chocolat, Chantilly, Biscuit</i>	
Coupe After Eight	9.20€
<i>Glace Menthe-Chocolat, GET 27(4cl)*, Biscuit</i>	
Coupe Colonel	9.20€
<i>Sorbet Citron, VODKA (4cl)*, Biscuit</i>	

Les Sorbets

Citron, Fraise, Framboise, Poire

Les Crèmes Glacées

Vanille, Chocolat, Café,

Caramel Beurre Salé, Marron,

Menthe-Chocolat, Spéculoos, Rhum-Raisin

Les Boules

1 Boule 2.70€

2 Boules 5.30€

3 Boules 6.50€

**Supplément Chantilly Ou Coulis
1.50€**

SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca Cola ,Coca Cola Zéro	3.90€
Orangina	3.90€
Sprite	3.90€
Schweppes Tonic Ou Agrumes	3.90€
Fanta Orange	3.90€
Fuzetea Pêche	3.90€
Oasis Tropical	3.90€
Red Bull	4.00€
Sirops à l'Eau	2.50€
Diabolo	3.90€
Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Tomate, ACE	3.80€

EAUX MINÉRALES

Vittel	50cl 3.50€ // 100cl 4.50€
San Pelligrino	50cl 3.90€ // 100cl 4.90€
Reine Des Basaltes	// 100cl 4.50€
Perrier	33cl 3.50€

ALCOOLS 4CL

Whisky Ballantines	4.90€
Jack Daniel's	5.90€
Jack Daniel's Honney	6.50€
Whiskey Aberlour 10ans	7.90€
Whiskey Jameson	5.90€
Vodka Wyborowa	4.90€
Vodka Absolut	5.90€
Rhum Havana 7ans	7.90€
Rhum Diplomatico	6.50€
Rhum Brun Especial	4.90€
Rhum Blanc Havana 3ans	4.90€
Rhum Don Papa	6.50€
Rhum La Hechicera	8.70€
Gin Beefeater	4.90€
Gin Monkey 47	8.70€
Jagermeister	4.50€

BOISSONS CHAUDES

Café,Déca,Noisette	1.60€	Petit Crème	2.50€
Grand Crème	2.90€		
Thé ou Infusion	2.70€		
Irish Coffee	7.90€		

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl
jupiler 5.2°	3.00€	4.00€	5.50€
Leffe Blonde 6.6°	4.00€	5.50€	8.00€
Fada IPA 6°	4.00€	5.50€	8.00€
Hoegaarden	4.00€	5.00€	7.50€
Blanche 4.9°			
Tripel Karmeliet 8.4°	5.00€	6.50€	8.50€

BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Maredsous Brune 6.5°	5.50€
Desperados 5.9°	5.50€
Erdinger Weissbier 5.3°	50cl 6.00€
Bière sans Alcool	25cl 3.00€

APÉRITIFS

Coupe de Prosecco 12 cl	4.50€
Bellini 12 cl	Prosecco et Crème au Choix 4.70€
Rosé Pamplemousse 12 cl	4.00€
Kir Vin Blanc 12 cl	Crème au Choix 3.50€
Muscat 8 cl	3.50€
Porto 8 cl	Rouge ou Blanc 3.90€
Martini 8 cl	Rouge ou Blanc 3.90€
Suze 8 cl	3.90€
Campari 8 cl	3.90€
Pastis 51 2 cl	3.00€
Ricard 2 cl	3.00€

DIGESTIFS 4CL

Cognac VSOP	7.50€
Eau de Vie de Poire ou Framboise	4.50€
Chartreuse	5.50€
Calvados	4.50€
Get 27 , Get 31	4.50€
Limoncello	4.50€
Verveine Verte	5.50€
Génépi	5.50€
Bailey's	4.50€
Cointreau	4.50€
Elixir de Coiron	5.50€

PIZZAS

ROUGE:

**Base de Sauce Tomate, Huile D'Olive, Mozzarella,
Olives Noires et Marjolaine**

Margherita, <i>Mozzarella, Grana Padano</i>	10.90€
Royale, <i>Jambon Blanc, Champignons, Œuf</i>	13.90€
Maltaise, <i>Anchois, Persillade</i>	13.90€
4Fromages, <i>Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Chèvre</i>	15.50€
Burger, <i>Viande Hachée, Oignons Rouges, Cornichons Aigre Doux, Cheddar, Roquette, Sauce Burger</i>	15.50€
Calzone, <i>Jambon Blanc, Champignons, Œuf, Persillade</i>	13.90€
Véggie, <i>Courgettes, Aubergines, Champignons, Oignons Rouges Tomates Cerises, Poivrons, Artichauts, Feta</i>	13.90€
Pepperoni, <i>Saucisse, Poivrons, Oignons Rouges</i>	14.90€
Pescadore, <i>Mélange de Fruits de Mer ,Crevettes Bouquet, Persillade</i>	15.90€

BLANCHE

**Crème, Mozzarella, Huile d'Olive, Olives
Noires et Origan**

Cajun, <i>Poulet Mariné aux Epices, Bacon, Oignons Rouges ,Poivrons Grillés, Moutarde</i>	17.90€
Carbonara, <i>Lardons, Oignons Confits, Œuf,</i>	13.90€
Cevenole, <i>Chèvre, Lardons, Champignons,</i>	14.90€
Supplément Ingrédients :	1.50€