



" De la boucherie à l'assiette "

Réservation au 04 26 09 93 21

23 route d'arcisse 38890 SAINT CHEF

NOS BOISSONS

Boissons chaudes

Expresso, allongé, serré	1.20€
Noisette	1.50€
Grand crème	2.50€
Double expresso	2.40€
Cappucino	2.80€
Thé/infusion	2.50€

Boissons fraîches

Coca-cola, Coca zéro, Fanta, Schweppes, Ice tea, Orangina, Perrier, Badoit	2.60€
Sirop	Petit 1€/ Grand 2€
Diabolo	2.20€
Jus de fruit Pago (framboise, fraise, tomate, orange, pomme, abricot, poire, citron, ACE, ananas)	2.60€

La carte des vins

Blanc de pays (12cl)	2.50€
Chardonnay, Rosé, Rouge (12cl)	3.00€
Pichet (25cl / 50cl / 75cl)	3.00€ / 6.00€ / 9.00€
Edelwecher (Alsace)	4.00€
Kir chardonnay	3.50€
Kir pétillant	5.00€
Flute pétillant	4.50€
Martini Rosso, Blanco, Rosato (4cl)	3.00€
Porto(4cl)	3.00€
Suze (4cl)	3.00€



NOS BOISSONS

Alcool

Whisky, Vodka, Gin, Tequila, Captain Morgan	1.30€ 1cl / 2.60€ 2cl / 5.20€ 4cl
Pastis/Ricard	1.10€ momie 2.20€ entier
Jägermeister	1.20€ (+ 4.20 € canette red bull ou monster)

Digestif - 4cl

Rhum Don papa	7.00€
Rhum Diplomatico	7.00€
Rhum arrangé	1.00€
Chartreuse	7.00€
Griottes (x 6)	4.00€
Get 27, Get 31	4.00€
Bayley's	4.00€
Verveine/poire	4.00€
Trou normand (glace et alcool de poire)	3.60€
Trou dauphinois (glace et chartreuse)	4.60€

Cocktails

Spritz	6.00€
Chambérien	4.50€
Mojito	6.00€
Virgin mojito	5.00€



LES BIÈRES

Les pressions

Galopin	1.30€
Demi	2.50€
Pinte	5.00€
Pichet	9.00€
Picon bière	2.70€
Monaco	2.50€
Panaché	2.50€

Bières bouteilles

Belzebuth noire ou rouge	6.70€
Bud	2.90€
Brewdog	6.70€
Chouffe	5.50€
Corona	2.90€
Cubanisto, Cubanisto mojito	3.90€
Desperados	3.50€
Guinness	3.90€
Goudale, Goudale IPA	4.90€
Grimbergen, Grimbergen rouge	3.90€
Heineken	2.60€
Kekette	4.00€
Kwak	4.90€
Leffe blonde	2.90€
Levrette	4.50€
Tripel Karmeliet	6.50€

LA CARTE

Les entrées

Salade du moment	9.90€ petite / 13.90€ grande
Entrée charcutière	10.90€
Entrée poissonnière	11.90€

Le bœuf

Faux filet - 300g		21.90€
Entrecôte - 300g		22.90€
Côte de bœuf 800g / 1,2Kg	(+ 6€ à partager)	42.00€ / 62.00€
Bavette - 200g		17.90€
Onglet - 200g		17.90€
Filet - 200g		25.90€

Supplément de 100gr pour les gourmands - 4€

Accompagnements : frites à la graisse de boeuf et salade

Les burgers - 15.50€

Classique - Charolais 150gr, lard fumé, cheddar

Savoyard - Charolais 150gr, lard fumé, reblochon

Vercors - Charolais 150gr, lard fumé, bleu du Vercors

Accompagnements : frites à la graisse de boeuf et salade



Le bouchon

Tête de veau "la tradi"	15.90€
Tête de veau "la grillé"	15.90€

Accompagnée d'une sauce gribiche

Les poissons

Poisson du moment	18.90€ selon le cours
<i>Accompagnements : frites/gratin dauphinois/légumes de saison et salade</i>	

Les grenouilles à volonté - 20€

Accompagnées de frites à la graisse de boeuf, gratin dauphinois ou salade

Desserts

Desserts fait maison et glaces artisanales - demandez l'ardoise du moment

Menu du jour

Entrée, plat du jour, dessert	14.00€
Entrée, plat ou plat dessert	12.00€

- Uniquement le midi du mardi au vendredi -

Menu enfant - 10 €

Boisson: Sirop, diabolo, limonade ou coca

Plat: Burger, steak haché ou cordon bleu et accompagnements au choix

Dessert: Glace esquimau ou une boule de glace

