

Nos Salades

SALADE CÉSAR
Salade - tomates - œufs durs - crispy - Grana Padano
croûtons maison - pesto verde - oignons rouges

SALADE BERGER
Salade - tomates - œufs durs - noix - jambon cru
tartine de chèvre frais - oignons rouges

SALADE VEGETARIENNE 🌱 🌱
Salade - tomates - maïs - galette végétarienne
croûtons maison - pesto verde - oignons rouge

Le coin du Boucher

STEAK DU JOUR
faux filet 180 gr

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS
origine france 160 gr, coupé au couteau préparé

HACHÉ DE BOEUF CHAROLAIS
boeuf origine france 160 gr

Les Plats Brasserie

½ POULET RÔTI, JUS MAISON
poulet d'origine France

FISH AND CHIPS
sauce tartare maison

ANDOUILLETTE GRILLÉE
sauce moutarde à l'ancienne

Nos sauces au choix
moutarde anicenne, poivre, tartare, barbecue

Nos Marmites

19.90 **BLANQUETTE DE VEAU** **23.90**

sauté de veau cuisiné à la crème fraîche,
carottes, champignons de Paris et oignons
grelots
DIOTS DE SAVOIE AUX OIGNONS **21.90**
saucisses de Savoie cuisinées avec
des oignons.

19.90 **VOLAILLE A LA CREME** **22.90**

aiguillettes de volaille origine France cuisinées
avec une sauce crème et champignons de Paris

22.90 **BOEUF BOURGUIGNON** **22.90**

mijoté de boeuf cuisiné au vin rouge, carottes,
champignon de Paris, lardons et oignons grêlôt

Nos Burgers

21.90 **BURGER PREMIUM** **23.50**

demandez à votre serveur le burger du moment

LE DORÉ **20.90**

Bun - haché façon boucher - sauce fromagère -
galette de pdt oignons - tomates - salade

21.90 **LE P'TIT POULET** **20.90**

Bun - filet de volaille crispy - sauce fromagère -
galette de pdt oignons - tomates - salade

22.90 **LE VEGÉ'** 🌱 **20.90**

Bun - galette végétarienne - sauce fromagère
galette de pdt oignons - tomates - salade

19.90 **LE FISH BURGER** **20.90**

Bun - chip's de colin - sauce tartare
mélange carottes et choux - tomates - salade



Tous Nos Plats
Sont Servis avec des
Frites Maison à Volonté

Desserts

PANACOTTA MANGUE **6.90**

PANACOTTA FRUITS ROUGES **6.90**

ILE FLOTTANTE AUX AMANDES GRILLÉES **6.90**

MOUSSE CHOCOLAT **7.50**

BABA BOUCHON AU RHUM **7.90**

TARTE CITRON MERINGUÉE **7.90**

TIRAMISU AU CAFÉ **7.50**

TARTE TATIN CHANTILLY **7.90**

CAFÉ GOURMAND 3 GOURMANDISES **9.00**

FRUIT GIVRÉ **7.90**

- CITRON GIVRÉ
- ORANGE GIVRÉE
- COCO GIVRÉE



À PARTAGER POUR L'APERÔ

Saucisson

6€

Terrine

8€

APÉRITIFS

KIR 12CL **5.00**

KIR PÉTILLANT 12CL **6.00**

Cassis - Mûre - Violette - Châtaigne - Framboise - Pêche

RICARD, PASTIS, SUZE 2CL **5.00**

MARTINI ROUGE / BLANC 4CL **5.00**

PORTO ROUGE / BLANC 4CL **5.00**

WHISKY CLAN CAMPBELL 4CL **6.80**

EAUX

EVIAN 50CL / 1L **3.20 / 4.50**

SAN PELLEGRINO 50CL / 1L **3.20 / 4.50**

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 30CL **9.00**

Aperol, Prosecco & Perrier

COCKTAIL DORÉE 30CL **9.00**

Jus d'orange, ananas, Rhum & grenadine

COCKTAILS SS ALCOOL

VIRGIN STRAWBERRY 30CL **7.50**

Jus d'orange, limonade & sirop de fraise

VIRGIN DORÉ 30CL **7.50**

Jus d'orange, jus d'ananas & grenadine

SOFTS

SIROP À L'EAU 25 CL **2.50**

Menthe, citron, fraise, grenadine, pêche.

SODA 33CL **4.00**

Coca-cola, Coca-Zéro, coca cherry, Perrier

SODA 25CL **4.00**

Orangina, Schweppes agrume, Ice Tea, Oasis, Limonade

JUS DE FRUIT 25CL **3.60**

Pomme, Orange, Ananas

BIÈRES

PRESSION STELLA **25 CL 4.00 / 50 CL 7.00**

PRESSION LEFFE **5.00 / 9.00**

BIÈRE BOUTEILLE 33 CL **6.00**

Sans alcool, Desperados, brune ou Blanche

SUPP. PICON 1.00€

NOTRE CAVE

VIN EN PICHET (PAYS D'OC) **25 CL 4.5 / 50 CL 7.80 / 75 CL 11.40**
rouge / rosé / blanc

MOELLEUX - CÔTES DE GASCOGNE (IGP) **6.00 27.90**

BLANC DE SAVOIE - APREMONT (AOP) **6.00 27.90**

ROSÉ - CÔTES DE PROVENCE (AOP) **6.00 27.90**

ROUGE - CÔTES DU RHÔNE (AOP) **6.00 27.90**

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO - RISTRETTO - ALLONGÉ **2.20**

DOUBLE EXPRESSO **3.50**

THÉ / INFUSION **3.50**

CAVE DES AMIS 6€

POIRE, LIMONCELLO, GÉNÉPI, COGNAC, GET 27 (4CL)