

RESTAURANT

Le Picotin

ANDANCE

Nos spécialités

*Cuisses de grenouille
&
Friture*

lepicotin.restaurant@gmail.com



restaurant le picotin

Nos Boissons

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Coca cola, coca cola zéro* ...33cl 3,80€
Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Lipton Ice Tea*...25cl 3,80€
Perrier* ...33cl 3,80€
Vals*...33cl 3,00€
Jus de Fruits Granini* : Tomate, Orange, Pamplemousse, Ananas ...25cl 3,80€
Jus de Fruits [fabrication artisanale] : Fraise, Abricot, Pomme ...25cl 3,80€
Diabolo*...25cl 3,50€
Limonade*...25cl 3,00€
Sirop à l'eau ...33cl 2,00€

NOS BIÈRES

PRESSION :

Heineken 5° ...Pinte (50cl) 7,80€
...Demi (25cl) 3,80€
...Galopin (15cl) 2,30€

Affligem 6,7° ...Pinte (50cl) 9,80€
...Demi (25cl) 4,90€
...Galopin (15cl) 3,00€

EN BOUTEILLE :

1664 sans alcool ...33cl 4,30€
Bière blanche du Mont Blanc 4,7° ...33cl 6,70€
Bière brune Triple Secret des moines 8° ...33cl 5,20€

AU VERRE :

Panaché ...25cl 3,80€
Monaco ...25cl 3,80€
Picon bière ...25cl 4,50€

NOS APÉRITIFS

Ricard, Pastis ...momie 1cl 1,80€
...entier 2cl 3,50€

Le Jaune de la Tour d'Albon (pastis local) ...momie 1cl 2,30€
...entier 2cl 4,50€

Whisky [Clan Campbell]
...baby 2cl 3,00€
...entier 4cl 5,00€

Whisky [Jack Daniel's]
...baby 2cl 3,50€
...entier 4cl 6,50€

Martini rouge ou blanc, Suze, Porto rouge ...4cl 3,80€

Kir [châtaigne, pêche, cassis, mûre, framboise] ...12cl 3,50€

Vin blanc moelleux [Viognier Vendange d'Octobre] "Les Vignerons Ardéchois Ruoms" ...12cl 6,90€

NOS EAUX

GAZEUSES :

Reine des Basaltes ...1L 5,00€
San Pellegrino ...1L 6,00€
San Pellegrino ...50cl 3,50€

MINÉRALE :

Evian ...1L 4,00€

NOS DIGESTIFS ...4cl

Liqueur de châtaigne, Cognac, Get 27/31 5,00€

Chartreuse verte 8,00€

Eau de vie de poire, Liqueur de verveine, Liqueur de CBD, Limoncello "L'alambic de la Tour d'Albon" 8,00€

NOS BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné 2,00€
Café double 3,00€
Café viennois 3,00€
Chocolat chaud maison 3,00€
Chocolat chaud viennois maison 4,00€

Thé vert, thé vert menthe, thé noir nature, thé noir Ceylan, thé fruit rouge 3,00€

Infusion tilleul, verveine, camomille 3,00€

Supplément lait 0,20€

*Bouteille en verre

AVEC ALCOOL 7,00€

APEROL SPRITZ

BORA BORA

[liqueur de fruit de la passion, jus d'ananas, limonade, sirop de grenadine]

MOJITO A MA FACON

[rhum, sirop de Mojito, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert]

COUCHER DE SOLEIL

[vodka, Schweppes agrumes, sirop de grenadine]

FRANKY BEACH

[vin rosé, Schweppes agrumes, sirop de pêche]

GIN FIZZ

[gin, Schweppes agrumes]

GIN TONIC

[gin, Schweppes tonic]

CHAMBERY

[Martini blanc, sirop de fraise]

NOS COCKTAILS

SANS ALCOOL 6,00€

VIRGIN MOJITO A MA FACON

[sirop de mojito, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert]

PERROQUET

[jus d'orange, jus de pamplemousse, sirop de grenadine]

LE PUNCH KID

[jus d'ananas, jus d'orange, limonade, sirop de grenadine]

INDIEN

[Orangina, sirop de fraise]



NOUS VOUS PROPOSONS POUR
ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF UNE
ASSIETTE DE PETITE FRITURE À
PARTAGER (2pers.)

9,00€

Nos Entrées

Salade verte 4,00€ 

Assiette de petite friture 7,50€ 

Salade lyonnaise

...la petite 13,00€

...la grande 15,00€

Salade verte, poitrine fumée, œuf poché, croûtons maison

Salade Auvergnate

...la petite 13,00€

...la grande 15,00€

Emincé de volaille, bleu d'auvergne AOP, croûtons maison, œuf dur

Croustillant de St Marcellin et lard 10,00€

Feuille de brick, St Marcellin, compotée d'oignons, tranche de lard



Possibilité d'enlever les croûtons maison

MENU ENFANT

Plat + Dessert + 1 verre de sirop au choix 10,00€

(soda supplément 2€)

Steak haché façon bouchère 150g (VBF)

ou

Burger enfant

[pain burger, steak haché (VBF) 150g, ketchup, crème cheddar]

ou

Assiette de petite friture

Dessert au choix

FORMULES DU JOUR

Servies uniquement les midis du lundi au vendredi, hors jours fériés

Entrée du jour 6,00€

Plat du jour 14,00€

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert 18,00€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 16,00€

Nos Plats

NOS SPÉCIALITÉS

Friture 15,00€

Cuisses de grenouille au beurre persillé maison
25,00€

NOS POISSONS

Poisson du moment Sauce du jour
maison 19,00€  

NOS VIANDES

Steak haché façon bouchère 150g (VBF) Sauce du
jour maison 14,00€ 

Pièce du boucher Sauce du jour maison 22,00€ 

NOS BURGER

Burger Picotin 18,50€

*Pain burger, steak haché façon bouchère (VBF) 150g, salade verte,
oignons, jambon cru Serrano et crème de St Marcellin maison*

Burger Picotin XL 24,00€

*Pain burger, 2 steak haché façon bouchère (VBF) 150g, salade verte,
oignons, 2 jambon cru Serrano et crème de St Marcellin maison*

Burger Auvergnat 18,50€

Pain burger, escalope de volail, sauce au bleu d'auvergne, salade, tomates, oignons



SUPPLÉMENTS



Assiette de légumes 5,00€

Assiette de frites 2,50€

Nos Desserts

NOS DESSERT GOURMAND

Profiteroles artisanales 9,00€

Moelleux au chocolat maison 7,50€ 

1 boule de glace au choix et sauce au choix

Ile flottante et sauce caramel beurre salé maison 6,00€ 

Baba au rhum 7,50€

baba, chantilly, 1 boule de glace rhum raisin



NOS FROMAGES

Faisselle de vache 4,00€

nature, coulis de fruits rouge, crème, miel

Demi Saint-Marcellin à l'huile d'olives et thym 5,00€

Assortiment de fromages secs 6,00€

NOS COUPES GLACÉES

Ardéchoise 7,00€

1 boule vanille, 1 boule marron, crème de marron et chantilly

Café ou Chocolat ou Caramel liégeois 6,50€

Dame blanche 6,50€

2 boules vanille, sauce chocolat maison et chantilly

NOS COUPES ALCCOLISÉES

Williamine 8,00€

2 boules poire et eau de vie de poire

Colonel 8,00€

2 boules citron et vodka

Chartreuse 8,00€

2 boules Chartreuse verte et liqueur de Chartreuse verte

NOS PARFUMS DE GLACES ET SORBETS

1 boule 2,00€ 2 boules 3,00€ 3 boules 4,00€ supplément chantilly ou sauce 1,00€

Menthe/Chocolat

Vanille bourbon

Chocolat

Café

Marron

Pistache

Caramel beurre salé

Noix de coco

Chartreuse verte*

Rhum-raisin*

Sorbet citron

Sorbet fraise

Sorbet framboise

Sorbet poire

Sorbet fruit de la passion

NOS CRÊPES

Crêpe au sucre 2,50€

Crêpe Nutella 5,00€

Crêpe à la crème de marron 4,50€

Crêpe caramel beurre salé maison 4,50€

Crêpe au chocolat noir maison 4,50€

Crêpe miel & amandes 5,00€

Crêpe gourmande 6,00€

1 boule de glace vanille, sauce chocolat noir maison et chantilly

Crêpe ardéchoise 7,00€

1 boule de glace vanille, crème de marron et chantilly

Nos Vins

LES VINS EN PICHET

	50CL	25CL	VERRE
AOP Saint-Joseph rouge « tradition » <i>St-Désirat 07</i>	19,50€	10,00€	5,00€
IGP Vin de Pays d'Ardèche rouge <i>Vignerons Ardéchois Ruoms 07</i>	8,00€	4,00€	2,00€
IGP Côteaux d'Ardèche rosé <i>Vignerons Ardéchois 07</i>	8,00€	4,00€	2,00€
IGP Côteaux d'Ardèche blanc <i>Vignerons Ardéchois 07</i>	8,00€	4,00€	2,00€
IGP Viognier d'Ardèche blanc <i>Vignerons Ardéchois 07</i>	10,00€	5,00€	3,00€
St-Joseph blanc "Christ'al" Domaine d'Émile <i>Andance 07</i>			6,50€
IGP Viognier blanc moelleux "Vendanges d'octobre" <i>Vignerons Ardéchois 07</i>			6,90€

LES VINS ROUGES

	75CL	37,5CL
Syrah "Jeannot" Domaine d'Émile <i>Andance 07</i>	24,00€	
AOP Côtes du Rhône "Belleruche" M.Chapoutier <i>Tain l'Hermitage 26</i>	24,00€	
Côtes du Rhône E.Guigal <i>Ampuis 69</i>	25,00€	16,00€
AOP St-Joseph "Les Essarts" Domaine d'Émile <i>Andance 07</i>	31,00€	
AOP St-Joseph "Tolondière" Maison Chomel <i>St-Désirat 07</i>	34,00€	
AOP St-Joseph "Les Mariniers" Cave St-Désirat <i>St-Désirat 07</i>	36,00€	

LES VINS ROSÉS

	75CL	37,5CL
IGP Cuvée d'une nuit <i>Vignerons Ardéchois 07</i>	15,00€	
IGP Ardèche "les Barges" Maison Chomel <i>St-Désirat 07</i>	16,00€	
AOP Côtes de Provence "Note Bleue" <i>St-Tropez 83</i>	22,00€	14,00€

LES VINS BLANC

IGP Marsanne Maison Chomel <i>St-Désirat 07</i>	21,00€
IGP Viognier "Myla" Maison Chomel <i>St-Désirat 07</i>	23,00€
Viognier "Emma" Domaine d'Émile <i>Andance 07</i>	24,00€
St-Joseph "Christ'al" Domaine d'Émile <i>Andance 07</i>	37,00€

LES PÉTILLANTS

	75CL
Bouteille de Champagne brut	60,00€
Crémant de Bourgogne brut	30,00€
Clairette de Die	21,00€