La Family

TARTINES & FRITES MAISON (salade sur demande) 15,90

Fromagère
Pain de campagne gratiné avec chèvre, reblochon et comté

Saumon
Pain de campagne gratiné, fromage frais à l'ail et échalote, saumon, avocat, citron

Cannibale
Pain de campagne gratiné sauce tomate, viande hachée, chorizo, gruyère, œuf

Classique
Pain de campagne gratiné, jambon, gruyère, oeuf

LE FROMAGE À PARTAGER 2 pers. 15,00 4 pers. 35,00 8 pers. 65,00

MONT D'OR (servi avec des pomme de terre grenailles)

LES PLANCHES

La "Traditionnelle Française" 2 pers. 18,00 4 pers. 38,00 8 pers. 68,00
Charcuterie : Serrano, saucisson sec (nature ou noisette), rosette de lyon, coppa
Fromages : Conté affiné 12 ou 18 mois, Camembert ou brie, Saint-Nectaire, Chèvre frais

La "Montagnarde" 2 pers. 19,00 4 pers. 39,00 8 pers. 60,00
Charcuterie : Serrano, saucisson au noix ou beaufort, viande des grisons, filet mignon fumé
Fromages : Reblochon, Tomme de Savoie, Beaufort, Bleu de Gex

La "Méditérannéenne" 2 pers. 22,00 4 pers. 42,00 8 pers. 72,00
Charcuterie : Jambon de serrano ou pata negra, Chorizo ibérique, Bresaola, Lonzo Corse
Fromages : Entremont, Pecorrino (Italie), Chèvre frais mariné aux herbes, Scarmoza fumée

La "Gourmande & Festive" 2 pers. 26,00 4 pers. 46,00 8 pers. 86,00
Charcuterie : Jambon truffé, Saucisson de sanglier, Pata Negra, Foie gras
Fromages : Brie truffé, Saint-Nectaire Fermier, Parmesan en copeaux, Roquefort papillon

LE SAUCISSON 8,00

LES DESSERTS

Choco praline	8,50	Tiramisu	8,00
Crème caramel	7,50	Glace chocolat (viennois ou café)	7,50
Dame blanche	7,50	Café gourmand	8,50
Crêpe sucre (4,00), Nutella (6,00)		Thé gourmand	9,50

Nutella chantilly (7,50)

Glaces 2 boules (6,00), 3 boules (6,50), supplément chantilly (+1,50)

parfums : vanille, chocolat, caramel, café, pistache, fraise, sorbet framboise, citron, fruit de la passion

Menu du jour (voir ardoise)

Plat du jour	13,90
Entrée + plat ou dessert	16,90
Entrée + plat + dessert (boisson offerte)	20,90

Menu enfant (avec sirop de ton choix) 9,00

Nuggets + frites
Pates bolognaise
Crêpe (sucre ou nutella)
Boule de glace

LES COCKTAILS 9,00

Mojito
Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

Spritz
Apérol ou Campari, Prosseco et eau gazeuse

Moscow Mule
Vodka, Ginger beer, citron vert, menthe, glace

Margarita
Tequila, Triple sec, jus de citron vert

Pina colada
Rhum, crème de coco, jus d'ananas

Caipirinha
Cachaça, citron vert, sucre de canne

Gin Tonic
Gin, eau tonique, rondelle de citron ou concombre

Ti'punch
Rhum agricole, citron vert, sirop de canne

Limoncello Spritz
Limoncelle, Prosseco, eau gazeuse, citron

Mai Tai
Rhum blanc, Rhum ambré, Triple sec, sirop d'orgeat, citron vert

Blue lagoon
Vodka, Curaçao bleu, jus de citron

LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis	4,50
Kir vin blanc	4,50
Kir Royal	8,40
Martini, Porto	4,50

LES ALCOOLS

Rhum premium	7,50
Gin premium	7,50
Whisky premium	7,50
Digestif	8,00

LES EAUX

	50cl	1l
Evian	3,50	5,00
Badoit	3,50	5,00

LES SOFTS

Coca, Coca Zéro, Lipton pêche, Orangina, Schweppes tonic, Schweppes Agrum	3,50
Sirop	2,20
Diabolo	2,90

LES BIÈRES

	25cl	50cl
Ciney	3,90	7,50
Gallia	3,20	6,00
Pelican	4,50	8,00
Lagounitas IPA	4,50	8,00
Desperados 33cl		4,50
Heineken		3,50
Mort Subite 33cl (Blanche et rouge)		4,90
Picon		+0,50

LES VINS

	Verre (12,5cl)	Bouteille (75cl)
LES ROUGES		
Pinot Noir, IGP OC	5,00	29,00
CJVT, AOC	6,00	32,00
Saint Chinian, AOP	7,00	36,00
Saint Emilion, Grand Cru		45,00
LES BLANCS		
Chardonnay Pays d'oc IGP	5,00	29,00
XVIII Saint Luc, IGP	6,00	32,00
Sancerre, AOP	-	36,00
Petit chablis, AOP	-	38,00
LES ROSÉS		
Côte de Provence AOP	7,00	38,00
Rosé d'enfer, AOP	5,00	29,00

LES PÉTILLANTS

	Coupe (12cl)	Bouteille (75cl)
Champagne (Jacquart Mozaique)	9,00	55,00

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2,10
Double expresso	3,20
Café noisette	2,20
Grand crème	3,50
Petit crème	3,00
Cappucino	3,60
Thé, infusion, tisane	3,60
Chocolat Chaud	3,40
Café ou chocolat viennois	4,40
Irish coffee	9,00