

CARTE DES BOISSONS

LES EAUX

Plates

Vittel 50cl.....	2,90€
Vittel 1L.....	4,20€

Frétilantes

San Pellegrino 50cl.....	2,90€
San Pellegrino 1l.....	4,20€
Perrier 33cl.....	3,40€

SOFTS... MAIS PAS TROP !

Coca-Cola 33cl.....	3,50€
Coca-Cola zéro 33cl.....	3,50€
Ice-tea 25cl.....	3,50€
Orangina 25cl.....	3,50€
Oasis tropical 33cl.....	3,50€
Sirop à l'eau 25cl.....	1,50€
<i>Menthe, citron, mûre, orgeat, grenadine, violette</i>	

UN P'TIT APERO ?

Desperados 33cl.....	5,50€
1664 25cl.....	3,50€
Pression 25cl.....	3,80€
Suze 4cl.....	3,80€
Martini Blanc 4cl.....	3,80€
Martini Rouge 4cl.....	3,80€
Porto Cruz 8cl.....	4,5
Ricard 2cl.....	3,5
Jack Daniel's 4cl.....	6,
Kir 12cl.....	3,2
<i>vin blanc, cassis</i>	
Cocktail maison 12cl.....	4,00€
<i>Pétillant, mûre, violette ou cassis</i>	
Supplément.....	0,50€
<i>picon, crème de framboise, pêche, mûre, cassis</i>	

CARTE DES VINS

VIN BLANC

Pays d'aoc

Sauvignon verre.....3,00€

Sauvignon pichet 25cl.....5,00€

Sauvignon pichet 50cl.....9,00€

Viognier verre.....4,50€

Viognier pichet 25cl.....7,50€

Viognier pichet 50cl.....13,90€

ROSE

Val de Loire

Cabernet d'Anjou verre.....4,50€

Cabernet d'Anjou pichet 25cl.....7,50€

Cabernet d'Anjou pichet 50cl.....13,90€

Languedoc-Roussillon

Cinsault verre.....3,00€

Cinsault pichet 25cl.....5,00€

Cinsault pichet 50cl.....9,00€

ROUGE

aoc

Côte du Rhône verre.....3,00€

Côte de Rhône 25cl.....5,00€

Côte du Rhône 50cl.....9,00€

Bouteille Saint Joseph 75cl.....27€

Bouteille Crozes Hermitage 75cl.....29€

LES FORMULES (midi uniquement)

PLAT DU JOUR.....10,50€

ENTREE* + PLAT + DESSERT** + CAFE.....16,90€

**buffet de hors d'oeuvre*

*** fromage blanc ou sec ou 2 boules de glace*

MENU ENFANT.....9,50€

(Jusqu'à 12 ans)

Sirop au choix

Petite pizza au jambon

ou

Tagliatelles carbonara

1 boule de glace au choix

LES ASSIETTES FRAÎCHEUR

Salade Lyonnaise.....11,50€
salade verte, tomates, lardons, croutons, oeuf poché

Salade César.....12,50€
salade verte, tomates, poulet, croutons, copeaux de parmesan, sauce césar

Salade chèvre chaud.....12,50€
salade verte, tomates, chèvre chaud sur toast, noix, emmental, miel sur demande

Tomate-mozza.....10€
tomates, mozzarella, olives noires, basilic, huile d'olive, balsamique

Assiette italienne.....11,50€
tomates de saison, melon, jambon cru, copeaux de parmesan, basilic

Salade verte du jour.....5€

LES INCONTOURNABLES

Tartare de saumon.....15,00€
*saumon mariné 200g, salade, accompagnement**

Steak tartare.....15,00€
viande de boeuf 180g, câpres, cornichon, oignon, tabasco, ketchup, jaune d'oeuf,

Tagliatelle bolognaise.....11,50€
tagliatelles, sauce tomate "maison", pur boeuf

Tagliatelle carbonara.....11,50€
tagliatelles, lardons, crème fraîche

Entrecôte maître d'hôtel.....19,00€
*pur boeuf 180g, accompagnement**

Hamburger à composer.....15€
Base: pain burger, steak haché pur boeuf 150g, 2 tranches de fromage au choix, frites maison, salade verte

FROMAGES:

*cheddar
chèvre
emmental
roquefort
gorgonzola*

LEGUMES:

*salade
oignons
tomates
poivrons
cornichons*

SPECIAUX:

*oeuf
bacon
chorizo*

**Accompagnements: frites maison, pâtes, riz, légumes du jour*

**Sauces: ketchup, mayonnaise, barbecue, moutarde, burger*

LES PIZZAS

33 CM

VEGETARIENNE.....10€

sauce tomate, mozzarella, olives, origan, poivrons, champignons de Paris

ORIENTALE.....12,00€

sauce tomate, mozzarella, chorizo, merguez, poivrons, oeuf, olives, origan

BOLOGNAISE.....12,00€

sauce tomate, mozzarella, pur boeuf haché, poivrons, oignons, champignons de Paris, olives, origan

4 FROMAGES.....12,00€

sauce tomate ou crème, mozzarella, chèvre, roquefort, gorgonzola, olives, origan

NORVEGIENNE.....12,00€

crème, mozzarella, saumon, olives, origan

JAMBON.....12,00€

sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons de Paris, olives, origan

CHEVRE MIEL.....12,00€

sauce tomate ou crème, mozzarella, chèvre chaud, miel

VOLAILLE.....12,00€

crème, mozzarella, poulet, poivrons, champignons de Paris, olives, origan

RAVIOLE.....12,00€

crème, mozzarella, ravioles, olives, origan

CALZONE.....12,00€

sauce tomate, mozzarella, jambon, oeuf, champignons de Paris, olives, origan

NAPOLITAINE.....12,00€

sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan

NINIE.....12,00€

sauce tomate, mozzarella, jambon cru, copeaux de parmesan, roquette, olives, origan

DEMI PIZZA AU CHOIX.....6,50€

SUPPLEMENTS 0.90€

POUR LES PLUS GOURMANDS

LES DOUCEURS GIVREES

Crème glacée 2 boules.....	4,00€
<i>Rhum raisin, pistache, chocolat, vanille, nougat de Montélimar</i>	
Sorbet 2 boules.....	4,00€
<i>Cassis, framboise, citron jaune</i>	
Dame blanche.....	6,50€
<i>2 boules vanille, chocolat fondu, chantilly</i>	
Chocolat liégeois.....	6,50€
<i>1 boule chocolat, 1 boule vanille, chocolat fondu, chantilly</i>	
Colonel.....	6,50€
<i>2 boules citron, 2cl de vodka</i>	
La délice.....	6,50€
<i>1 boule cassis, 1 boule vanille, coulis de fruit exotique, chantilly servie dans une tulipe chocolatée</i>	

FROMAGES

Fromage blanc.....	4,00€
<i>accompagné de crème ou coulis de fruits rouges ou exotiques</i>	
Fromage sec.....	4,00€
<i>demi Saint Marcellin</i>	

LES DESSERTS

Salade de fruits fraîche.....	5.50€
<i>fruits de saison servi dans une tulipe chocolatée</i>	
Moelleux au chocolat coeur coulant.....	5.50€
Crème brûlée.....	5.50€
Ile flottante.....	5.50€
Mousse chocolat.....	5.50€

LA TOUCHE FINALE

LES BOISSONS CHAUDES

Café.....1,90€

Thé ou infusion.....2,20€

Café Babeth.....4,50€

Café et digestif au choix 2cl

Café ou thé gourmand.....6,50€

Demandez les desserts du jour du chef

LES DIGESTIFS

Get 27,31.....5€

Cognac.....6,10€

Jack Daniel's.....6,50€

Poire.....7€

Manzana.....5€

Armagnac.....7,50€

Marc extra égrappé.....7,50€

Beaujour calvados.....7,50€