

NOS FORMULES uniquement le midi

PLAT DU JOUR 10.00 €

BUFFET D'ENTREES à volonté 12.00 €
--

NOS DIFFERENTES FORMULES

BUFFET D'ENTREES à volonté et PLAT DU JOUR **15.00 €**

ou

PLAT DU JOUR et DESSERT DU JOUR ou fromage blanc
faisselle ou ½ Saint Marcellin **15.00 €**

Ou

BUFFET D'ENTREE S à volonté, PLAT du JOUR et DESSERT du
JOUR ou fromage blanc faisselle ou demi Saint Marcellin **18.00 €**

<u>MENU ENFANT (Jusqu'à 10 ans)</u> 10.00 €

NUGGETS, FRITES ou PIZZA au jambon fromage et 1 glace 2 boules
1 boisson

ENTREES

. SALADE et son DUO de SAUMON (saumon fumé, tartare de saumon frais maison sur toast, asperges) ...	13.00 €
. SALADE LYONNAISE (œuf poché, lardons, croûtons)	12.00 €
. LA PLANCHE de L'APERÔ (assortiment de charcuterie selon le marché)	13.00 €
. SALADE au SAINT MARCELLIN à l'huile de truffe et sa tranche de jambon cru	12.00 €
. SALADE des « 2 G » (chiffonade de jambon blanc, volaille, dés de gruyère, œuf dur, croûtons)	12.00 €
. BUFFET D'ENTREES A VOLONTE	12.00 €



DESSERTS

. CAFÉ ou THÉ GOURMAND	7,00 €
. CRÈME BRULÉE DU MOMENT	6,00 €
. TIRAMISU GEANT	6,00 €
. ÎLE FLOTTANTE aux pralines	6.00 €
. PANACOTTA au coulis de fruits rouges ou chocolat	6.00 €
. COULANT au chocolat et sa boule de sorbet à la mandarine	6.00 €

POISSONS

- . HAMBURGER au saumon (pain artisanal) à la crème d' Aneth 14.00 €
- . PAVE DE CABILLAUD cuit à la plancha sauce pesto 14,00 €
- . CUISSSES de GRENOUILLES en persillade, frites (sur réservation) 18,00 €



VIANDES

- . ENTRECOTE (200g) 17,00 €
- . BUCHETTE D'ONGLET de VEAU (200g)
poêlée ou grillée sauce au choix 17,00 €
- . HAMBURGER du moment (pain artisanal) (différent chaque semaine) 14,00 €
- . BOCCONCINI de VOLAILLE à la crème tomatée et basilic frais 12.00 €
- . FILET de CANETTE des DOMBES sauce au choix 14,00 €
- . ESCALOPE de VEAU Milanaise Texane
(bacon, mozzarella , oeuf au plat) 17,00 €

TOUS NOS PLATS PEUVENT ETRE SERVIS avec FRITES, SALADE ou LEGUMES du JOUR

SAUCES OFFERTES sur demande:

- . Sauce aux 2 fromages (Mascarpone, Gorgonzola)
- . Sauce à la crème tomatée et son basilic frais
- . Beurre Maître d'hôtel
- . Sauce du jour selon l'humeur du Chef
- . Sauce à la crème d' Aneth
- . Sauce au Pesto

NOS TARTARES

- | | |
|---|---------|
| . TARTARES AUX 2 SAUMONS (frais et fumé), frites, salade | 14,00 € |
| . TARTARE DE BŒUF au couteau
(viande charolaise), frites, salade | 17.00 € |



PÂTES

- | | |
|--|---------|
| . TAGLIATELLES au PESTO avec ses copeaux de Parmesan | 13,00 € |
| . TAGLIATELLES à la BOLOGNAISE | 13.00 € |
| . TAGLIATELLES au 2 fromages (Mascarpone, Gorgonzola)
et sa tranche de jambon cru | 14.00 € |

NOS PIZZAS

BASE TOMATE

MARGARITA	(tomate, mozzarella, olives)	9.50 €
L' ITALIENNE	(tomate, fraîche, mozzarella, sauce Pesto)	10.00 €
REINE	(tomate, mozzarella, olives, jambon, champignons)	10.00 €
PAYSANNE	(tomate, mozzarella, lardons, pomme de terre, œuf)	12.00 €
PERSILLE	(tomate, mozzarella, oignons, viande hachée, beurre persillé, olives)	12.00 €
MEXICAINE	(tomate, mozzarella, chorizo, merguez, oignons, poivrons, olives)	13.00 €
PARME	(tomate, mozzarella olives, jambon cru, copeaux de parmesan, basilic)	13.00 €
PIZZA des 2 G	(tomate, mozzarella, merguez, viande hachée, poulet, sauce barbecue)	13.00 €

BASE CREME

4 FROMAGES	(base crème ou tomate) mozzarella, chèvre, bleu, brie, olives)	12.00 €
NORVEGIENNE	(base crème, ou tomate) mozzarella, saumon frais, crevettes, olives)	13.00 €
SAVOYARDE	(crème, mozzarella, pomme de terre, reblochon, lardons, oignons, olives)	13.00 €
PIZZA CHAUD - FROID	: ½ pizza au choix, salade verte	12.00 €

TOUS LES SUPPLEMENTS INGREDIENDS PIZZA 0.50 €

CARTE DES VINS

ROUGE

COTES DU RHONE BELLERUCHE 2014 AOC 14° 75 cl	19.00 €
CROZE HERMITAGE PETITE RUCHE 13° AOC 75 cl	25.00 €
DOMAINE DE LA JANASSE TERRE DE BUSSIERE 2014 13° 75 cl	18.00 €
FIGURE LIBRE FREESTYLE 2013 EU IGP PAYS D'OC 75 cl	21.00 €
SAINT JOSEPH CAVE ST DESIRAT DOMAINES DES RUNES 75 cl	29.00 €

ROSE

COTES DE PROVENCE PERLE DE ROSELINE 75 cl	19.00 €
---	---------

BLANC

COTES DU RHONE DOMAINE DE LA JANASSE Tradition 2014 13° 75 cl	19.00 €
SAINT PERAY POTIERS 2014 13.5° 75 cl	29.00 €

	<u>Le verre</u>	<u>Le 1/4</u>	<u>Le 1/2</u>
CROZE HERMITAGE AOP	4.00 €	7.00 €	13.00 €
COTES DU RHONE AOP	3.00 €	5.00 €	9.00 €
ROSE IGP Méditerranée Provence	3.00 €	5.00 €	9.00 €
VIOGNIER IGP Gard blanc	3.00 €	5.00 €	9.00 €

BIERES, JUS DE FRUITS, EAUX, INFUSIONS, APERITIFS, DIGESTIFS

BIERES

BIERE PAULANER MUNICH 4,9° en 25 cl	3.00 €
BIERE PAULANER MUNICH 4.9° en 50 cl	5.00 €
BIERE PAULANER SAINT THOMAS 6.8° en 25 cl	4.00 €

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLADE 75 cl ...	45,00 €
CHAMPAGNE PLATINE 1er CRU 75 cl	55.00 €

EAUX, CAFE, INFUSION 75 cl

Eau minérale	3.50 €
Eau minérale gazeuse ...	3.50 €
½ Eau minérale	3.00 €
½ Eau minérale gazeuse	3.00 €
Café	1.80 €
Infusion	2.00 €

APERITIFS

Sirop	2.00 €
Vin cuit	3.00 €
Anisé	3.00 €
Kir	3.00 €
Jus de fruits ..	3.00 €
Soda	3.00 €
Cocktail sans alcool	4.00 €
Cocktail maison	6.00 €

DIGESTIFS

GET 27 ou 31	6.00 €
WHISKY CLAN CAMPBELL	6.00 €
WHISKY JACK DANIELS	7.00 €
POIRE WILLIAM	6.00 €
VODKA	6.00 €
COGNAC	6.00 €