



*Nous vous accueillons au Repère du Mardi au Dimanche Midi  
avec la formule du Marché (entrée + plat + dessert) à 18.00€ sauf  
les weekends.*

*Ainsi que du Mardi au Samedi soir avec nos plats à la carte.  
Le mardi et dimanche soir, soirée afterwork (pizza, tapas).*

*N'hésitez pas à nous consulter afin de vous accompagner dans  
l'organisation d'événements.*

## *- Nos entrées -*

<i>Trio de tomates aux couleurs d'été, mozzarella buffala</i>	<i>14.00€</i>
<i>La salade Mesclun et avocat, aux noix de St Jacques</i>	<i>18.00€</i>
<i>Tataki de bœuf aux sésames de soja</i>	<i>15.00 €</i>
<i>Duo de saumon frais et fumé en tartare à l'huile d'olive et citron</i>	<i>16.00€</i>

## *- Nos Plats -*

<i>Filet de Bœuf rôti, jus de veau au miel et soja</i>	<i>29.00€</i>
<i>Quasi de veau en brochette de bois à la citronnelle, sauce thym citron</i>	<i>22.00€</i>
<i>Le Burger du repère, bacon grillée</i>	<i>18.00€</i>
<i>Tartare de Bœuf « filet charolais » au couteau frite maison, mesclun</i>	<i>19.00€</i>
<i>Filet de Daurade poêlée, vinaigrette d'aromates à l'huile d'olive vierge</i>	<i>22.00€</i>
<i>Tagliatelles à la meule de Parmesan</i>	<i>16.00€</i>

## *- Nos Pizzas -*

<i>Mozzarella</i>	<i>10.00€</i>
<i>Jambon Mozzarella</i>	<i>12.00€</i>
<i>Reine</i>	<i>13.00€</i>
<i>Pizza du Chef</i>	<i>13.00€</i>
<i>Napolitaine</i>	<i>11.00€</i>
<i>4 Fromages</i>	<i>14.00€</i>
<i>Zucchini</i>	<i>11.00€</i>
<i>Aubergines</i>	<i>11.00€</i>
<i>Végétarienne</i>	<i>13.00€</i>
<i>Saucisse Piquante</i>	<i>12.00€</i>
<i>Bolognaise</i>	<i>14.00€</i>
<i>Calzone</i>	<i>15.00€</i>
<i>Calzone au Roquefort</i>	<i>15.00€</i>
<i>Calzone Bolognaise</i>	<i>16.00€</i>

*Prix Net et en Euros*

*-Pour Terminer -*

<i>Assiette de Fromages Secs</i>	10.00€
<i>Fromage Blanc à Votre Convenance</i>	6.00€
<i>L'ananas façon Repère</i>	10.00€
<i>Moelleux au chocolat mi-cuit, glace vanille, chantilly</i>	8.00€
<i>Tatin aux pommes, glace vanille, chantilly</i>	8.00€
<i>Nems chocolat et son caramel aphrodisiaque</i>	9.00€
<i>Le Café Gourmand</i>	10.00€

*Tous nos desserts sont « faits maison »*

## *- Nos Apéritifs -*

	<i>Verre</i>
<i>Kir</i>	3.00€
<i>Kir Royal</i>	10.00€
<i>Martini / Suze / Porto / Campari</i>	4.00€
<i>Ricard, Pastis 51</i>	3.00€

## *- Nos Softs -*

	<i>Bt</i>
<i>Perrier / Orangina / Coca Cola / Zero</i>	3.50€
<i>Schweppes / Diabolo / Ice Tea</i>	3.50€
<i>Jus de Fruits</i>	3.50€

## *- Les Eaux -*

	<i>Bt</i>
<i>½ Vittel, ½ Sanpellegrino</i>	4.00€
<i>Vittel litre, Sanpellegrino litre</i>	6.00€

## *- Nos Bières -*

<i>Pression</i>	3.00€
<i>Ambré</i>	4.00€
<i>Edelweiss / Cîney (Bt)</i>	5.00€
<i>Heineken (Bt)</i>	4.00€

## - Nos cocktails-

😊 Selon l'humeur du barman 😊

Avec alcool	10.00€
Sans alcool	6.00€

## - Nos Alcools -

Verre 4CL

Malibu	7.00€
Get 27/31 / Bayley's	7.00€
Jb/ Gordon / Smirnoff / Havana	7.00€
WhiskieOban	12.00€
WhiskieKnappogue Castle	11.00€
WhiskieAkashi	11.00€
Jack Daniel's	9.00€
Four Roses	9.00€
Aberlour	12.00€
Johnnie Walker Black	10.00€
Monkey Shoulder	11.00€
Gin Tanqueray	10.00€
Gin Bombay	10.00€
Gin Hendricks	10.00€
Moko Rum	9.00€
Austrian Empire Navy Rhum	7.00€
Rhum Diplomatico	10.00€
Rhum Angostua 1919	11.00€
Rhum Zacapa 23 ans	12.00€
Rhum Don Papa	10.00€

# La Carte des Vins

## - Les Rouges -

	Verre	Bt
<b><u>Rhône</u></b>		
Côtes du Rhône - Le Temps est Venue	4.00€	22.00€
Crozes Hermitage - Esprit		28.00€
St Joseph Silice	8.00€	39.00€
Châteauneuf du Pape - La Gardine		65.00€
Côte Rôtie - Mon village		78.00€
<b><u>Bourgogne</u></b>		
Mercurey - Joseph Drouhin		42.00€
Santenay - Joseph Drouhin		46.00€
<b><u>Bordeaux</u></b>		
St Emilion- Cheval Noir		36.00€
Pomerol- Château Feytit Lagrave		79.00€
	Verre	Bt
<b><u>Languedoc</u></b>		
Montpeyroux - Grand Terroir	4.00€	25.00€

## - Les Italiens -

Nero D'Avola		24.00€
Chianti Classico		28.00€

## *- Les Blancs -*

	<i>Verre</i>	<i>Bt</i>
<u><i>Rhône</i></u>		
<i>Viognier - Peyrassol</i>		22.00€
<u><i>Bourgogne</i></u>		
<i>Macon village</i>		22.00€
<i>Petit Chablis - La Manufacture</i>	5.00€	30.00€
<u><i>Côtes de Gascogne</i></u>		
<i>Tariquet 1<sup>ere</sup> Grives</i>	4.00€	25.00€
<i>Tariquet Uni-Blanc</i>	4.00€	25.00€

## *- Les Rosés -*

<u><i>Côtes de Provence</i></u>		
<i>Clos Mireille</i>		45.00€
<i>Peyrassol</i>	5.00€	25.00€
<i>Gris Blanc - Gérard Bertrand</i>	4.00€	21.00€

## *-Les Champagnes-*

	<i>Verre</i>	<i>Bt</i>
<i>Théophile (Roederer)</i>		65.00€
<i>Roederer Brut</i>	10.00€	75.00€
<i>Roederer Blanc de Blanc</i>		115.00€
<i>Cristal Roederer Rosé</i>		95.00€
<i>Magnum Roederer</i>		145.00€
<i>Jéroboam Roederer</i>		280.00€

## *- Nos Digestifs -*

	<i>Verre</i>
<i>Calvados - Père Magloire</i>	8.00€
<i>Marc de Savoie / Armagnac - Sempé</i>	8.00€
<i>Grappa Piave</i>	8.00€
<i>DEAU Cognac</i>	
<i>1 Cl</i>	
<i>. VS</i>	2.00€
<i>. VSOP</i>	3.00€
<i>. Napoleon</i>	4.00€
<i>. X.O.</i>	5.00€
<i>. Black</i>	6.00€
<i>. Louis Memory</i>	7.00€



*Hôtel et Restaurant Le Repère*

*Chemin des Peupliers*

38220 VIZILLE

04-27-83-50-00