

Nos Sans Alcool

Nos eaux Minérales

	<u>25cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>1l</u>
Vittel.....	2.00€	3.00€	4.50€
	<u>33cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>1l</u>
Perrier.....	2.50€	3.50€	5.00€

Possibilité de demander l'eau du robinet gratuitement

Nos Softs

Coca Cola / Cherry / Zero (33cl).....	3€
Orangina / Zero (33cl).....	3€
Oasis tropical (33cl).....	3€
Fuze tea (33cl).....	3€
Schweppes agrumes / indian (33cl).....	3€
Red Bull / Zero (25cl)	4.5€
Limonade (au verre).....	2.00€
Jus de fruits (25cl).....	3.20€
<i>Abricot, Ananas, Orange, Pêche, Pomme, Fraise, Tomate.</i>	
Sirop à l'eau.....	1.80€
Diabolo.....	2.50€

Nos Sirops Bigallet

Grenadine, Fraise, Framboise, Groseille, Cerise, Cassis, Menthe, Citron, Agrumes, Sureau, Kiwi, Mirabelle, Mûre, Myrtille, Banane, Orgeat, Genepi, Verveine, Caramel, Châtaigne, Violette, Noisette, Melon, Pastèque, Pêche, Coco, Passion.

Nos Mocktails (Sans alcool)

Virgin Mojito.....	6.50€
<i>(Menthe fraîche, sirop de sucre de canne, limonade et citron vert)</i>	
Bora Bora.....	6.50€
<i>(Jus d'ananas, jus d'Orange, jus de citron vert, grenadine)</i>	

Nos Alcools

Apéritifs

<i>Panaché (0.25cl)</i>	2.70€
<i>Monaco (0.25cl)</i>	3.00€
<i>Demi Pression 1664 Blonde ou Blanche (0.25cl)</i>	3.00€
<i>Demi sirop Pression 1664 Blonde ou Blanche (0.25cl)</i>	3.50€
<i>Picon Bière (0.25cl)</i>	4.00€
<i>Pinte Pression 1664 Blonde ou Blanche (0.50cl)</i>	6.00€
<i>Desperados Corona (33cl)</i>	6.00€
<i>Martini blanc rouge rosé (4cl)</i>	3.00€
<i>Suze Porto Campari Ricard Pastis (4cl)</i>	3.00€
<i>Verre de Chardonnay</i>	3.50€
<i>Kir</i>	4.00€
<i>Kir Royal</i>	5.00€
<i>Crèmes Bigallet, Violette, Pêche, Myrtille, Mûre, Griotte, Cassis, Châtaigne, Framboise, Fraise.</i>	
<i>Rhum Blanc ou Ambré (4cl) Bacardi</i>	4.00€
<i>Vodka (4cl) Absolut</i>	4.00€
<i>Gin (4cl) Gordon's</i>	4.00€
<i>Whisky (4cl) Clan Campbell</i>	4.00€
<i>Tequila (4cl)</i>	4.00€
<i>Long drink (alcool 4 cl + diluant)</i>	6.00€
<i>Long drink avec Red Bull</i>	8.00€

Cocktails

<i>Mojito</i>	8.00€
<i>(Menthe feuille, sirop de sucre de canne, Rhum blanc, jus de citron et eau gazeuse)</i>	
<i>Spritz</i>	8.00€
<i>(Aperol, prosecco et eau gazeuse)</i>	
<i>Quiet Sunday</i>	8.00€
<i>(Vodka, amaretto, jus d'orange, grenadine)</i>	



Menu du jour

18€

- Entrée / Plat / Dessert 18€

*- Entrée / Plat **OU** Plat / Dessert 14€*

- Menu servi uniquement les midis du lundi au vendredi.

(Hors Week-end et jours fériés / Boissons non comprises).

- Le menu du jour est confectionné avec des produits frais selon arrivage et change chaque jour. (Voir l'ardoise.)

Menu enfant

12€

- Verre de sirop parfum aux choix. (Parfums page boisson)*
- Nuggets de volaille, poisson ou Tofu. (Pané maison sur place)*
- Accompagnement au choix, gratin Dauphinois (automne/hiver) ou pommes grenailles (printemps/été) ou pâtes fraîches et légumes de saison.*
- Boule de Glace parfum au choix. (Parfums page dessert)*

Nos Entrées

“Vieille france”

- *Tarte tatin salée aux endives de saison, pointes de mâche et cerneaux de noix de grenoble.....9 €*
- *Marbré de mousse de poisson, St jacques, langoustines et brunoise de légumes frais, toasts et salade verte de saison.....9 €*
- *Terrine de sanglier sauvage aux fruits secs et laurier, toasts et bouquet de salade verte.....9 €*

“Gastronomique”

- *Deuf du Nord-Isère cuisson “parfaite”, tombée de chanterelles au beurre et émulsion de sauce aux échalotes grises.....12 €*
- *Donut de blinis maison, saumon fumé et crème citronnée, graines de sésame et pavot noir.....14 €*
- *Escalope de foie gras poêlée, purée et chips de betterave chioggia,, sel fumé et balsamique réduit.....15 €*

Nos plats

Vieille France

- *Tartiflette végétarienne, pomme de terre au vin blanc, oignons
caramélisés, ravioles au reblochon et reblochon de savoie AOP*
.....17€
- *Traditionnelle blanquette de veau, riz blanc et carottes
glacées.....20€*
- *Filet de lieu Jaune, sauce vierge à la grenade, tombée d'épinards au
beurre et frites de patates douces.....22€*

Gastronomique

- *Risotto "el arborio" au vin blanc italien, st Jacques de st Brieuc
label rouge, cubes de courges et coulis de cresson24€*
- *Filet de canette à l'orange, oranges confites, pointes de choux fleurs
et lentilles verte du Berry Label rouge.....25€*
- *Filet de boeuf français 150 g, purée de pomme de terre à la
Rebouchon, croznes poêlés au beurre et sauce au poivre vert.....32€*

Nos Fromages et Desserts

- Faisselle 125g, miel et amandes.....4.50 €
- Brie de Meaux AOP (supplément truffe 1.50€).....4.50 €
- Demi chèvre de la Chèvre Arandonnaise frais ou demi sec affiné.....4.50 €
- Boule de Glace parfum au choix.....2,50 €
(Vanille, Stracciatella, Spéculoos, Pralines roses, Praliné noisette, Pistache, Chartreuse, Café, Caramel beurre salé, Chocolat Blanc, Chocolat Noir, Coquelicot, Cookies, Marrons, Noisette, Noix du Dauphiné, Verveine, Genépi, Fraise, Citron, Fruits rouges, Cassis, Mangue, Poire, Passion, Rhum raisin)
- Tarte feuilletée aux pommes individuelle et boule de glace vanille
.....7 €
- Tiramisu sans verrine.....8 €
- Traditionnel baba au rhum, crème chantilly et clémentines de Corse
.....8,50 €
- Tarte au citron déstructurée, crumble et pâte brisée, crémeux citron et yuzu, meringues Suisse.....9 €
- Trompe l'oeil, le "Galet", tout chocolat, biscuit cacao et craquelin amandes
.....9.50 €
- Thé ou café gourmand.....10 €

Nos Vins de table

	<u>Pot</u>	<u>1/2</u>	<u>1/4</u>	<u>Verre</u>
AOP rouge Côte du Rhône "Les Fouquieres"	14€	10.00€	5.00€	3.50€
AOP blanc "Chardonnay" du Bugey	14€	10.00€	5.00€	3.50€
AOP rosé "Masterel" Côte de provence	14€	10.00€	5.00€	3.50€

Nos Vins Blancs

	<u>75cl</u>	<u>37.5 cl</u>	<u>Verre</u>
IGP Côte de Gascogne "Bal des Papillons" (Gros Manseng)	19.90€		3.80€
AOP Muscadet "Château Placelière" 2020 (Melon de Bourgogne)	21.60€	15.00€	4.00€
AOP Riesling "Domaine Kuentz" (Riesling)	23.70€		4.40€
AOP Mâcon Village "Cave d'Azé" (Chardonnay)	24.50€	17.00€	4.50€
IGP Viognier d'ardèche "Eglantier" (Viognier)	24.90€		4.60€
AOP Bourgogne Aligoté "Buxy Buissonnier" (Aligoté)	25.50€		4.70€
AOP Gewurztraminer "Domaine Kuentz" (Gewurztraminer)	26.70€		4.90€
AOP Saint Véran "Domaine du Paradis" (Chardonnay)	29.00€	20.00€	5.30€
AOP Pouilly Fumé "La Renardière" 2023 (Sauvignon Blanc)	34.50€		6.30€

Nos Vins Rouges

	<u>75cl</u>	<u>37.5 cl</u>	<u>Verre</u>
AOP Grignan les Adhémar "Rabassiere" 2022 (Grenache Noir, Syrah)	18.70€		3.50€
AOP St Nicolas de Bourgueil "Les Echaillons" (Cabernet Franc)	20.30€	14.60€	3.70€
AOP Corbière "Château Luc" BTD (Syrah, Grenache Noir, Carignan)	20.90€		3.80€
AOP Cahors "Château de Flore" (Malbec)	21.70€		4.00€
AOP Saint-Émilion "Roc de Giraudon" (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	24.20€	16.00€	4.40€
AOP Morgon "La Croix Gaillard" (Gamay)	24.80€	17.30€	4.50€
AOP Crozes Hermitage "Domaine Pradelle" (Syrah)	30.00€	21.50€	5.50€
AOP Vacqueyras "Fontimple Seigneur" (Mourvèdre, Grenache Noir, Syrah)	30.40€	23.40€	5.60€
AOP Saint Joseph "Les Fagottes" (Syrah)	35.35€	24.30€	6.50€
AOP Haute Côtes de Nui (Pinot Noir)	41.75€		7.65€

Nos Vins Rosés

	<u>75cl</u>	<u>37.5 cl</u>	<u>Verre</u>
IGP Rosé Cordier "Un air de Gris" (Grenache Gris)	16.00€		3.50€
IGP Côte de Gascogne "Uby n6" (Cabernet Franc, Sauvignon, Merlot)	18.60€		3.80€
AOP Côtes de Provence "Vue Mer" (Cinsault, Grenache noir, Syrah)	24.50€	19.00€	4.70€

Nos Pétillants

	<u>75cl</u>	<u>37.5 cl</u>	<u>Verre</u>
Crémant de la Loire "Veuve de lalande"	16.80€		3.50€
DOC Prosecco Blanc "Goto Treviso"	20.00€		3.80€
Cerdon Rosé du Bugey	25.70€		5.00€
Champagne de "larmigny" Cuvée spéciale Blanc de blanc	47.70€	30.00€	9.50€
Champagne "Mumm" Cordon rouge	86.00€	45.60€	15.00€

Tous nos tarifs sont affichés TTC, service compris.

Les millésimes de nos vins peuvent varier selon l'arrivage, sauf si celui-ci est indiqué.

Tous les vins de la carte contiennent des **sulfites**.

Retrouvez en brun la dénomination de nos vins **en rouge leurs cépages**.

Nos POTS contiennent 75 cl, nos 1/2 50 cl, nos 1/4 25 cl et nos VERRES 15cl.

Nos Cafés et Digestifs

Boissons Chaudes

Ristretto.....	1.50€
Espresso / Deca.....	1.50€
Double espresso / Grand café.....	3.00€
Cappuccino / Chocolat chaud.....	3.50€
Café Corretto (espresso + eau de vie).....	3.00€
Thés / Infusions.....	2.60€

Digestifs (4cl)

Limoncello.....	3.50€
Eau de vie de poire ou mirabelle.....	4.50€
Get 27 / 31	4.50€
Calvados	4.50€
Johnnie Walker 12 ans.....	4.50€
Armagnac	4.50€
Genepi.....	5.00€
Cognac	5.00€
Amaretto	5.00€
Liqueur de plantes (verte / jaune).....	7.00€
Liqueur de Sapin.....	7.00€
Rhum XO Bumbu.....	7.00€