



LE SAINBIOZ

{ BIENVENUE AU SAINBIOZ! }

Toute l'équipe du Sainbioz est heureuse de vous accueillir!

*Nous avons pensé et créé ce restaurant comme un reflet
de nos valeurs, nous souhaitons qu'il soit un lieu d'accueil,
chaleureux, de découvertes et encore plus!
Nous avons à coeur de faire des choix engagés pour ce lieu
et de les partager avec vous.*

*Nous soutenons des logiques de circuit court régionaux et locaux,
de qualité et d'artisanat.*

*Acheter bon, de saison et de manière responsable,
telle est notre devise.*

*Nous espérons que vous passerez un moment agréable,
convivial, chaleureux et que vous vous
sentirez comme chez vous!*

***Vous avez une allergie?
Le registre des allergènes contenus dans nos plats
est disponible à votre demande!
N'hésitez pas à nous en informer, nous pouvons peut-être
nous adapter !***



{ BON APPÉTIT! }

Le Sainbioz - Le Pleyne - 38580 La Ferrière
04.76.08.72.07 - 06.52.48.84.02
lesainbioz@gmail.com
www.facebook.com/lesainbioz38

LE BAR

	cl	Euros
Eaux		
Evian/San Pellegrino	50	4.00
	100	6.00
Boissons Chaudes		
Expresso / Ristretto	7	1.80
Café allongé / Noisette	15	2.00
Grand Crème	15	2.50
Thé / Infusion	15	3.00
Double Expresso	15	3.50
Chocolat Chaud	15	3.00
Capuccino / Café Viennois / Chocolat Viennois	15	4.00
Irish / Amaretto Coffee	15	8.00
Green chaud	15	6.00
Supplément Lait		0.50
Sirops		
à l'eau	25	2.00
Diabolo	25	2.50
Au Lait	25	2.50
Softs		
Perrier	33	3.00
Jus de Fruits Rauch (<i>Orange, Pomme, Abricot, Ananas, ACE, Tomate</i>).....	25	3.00
Yaute Cola (Cola Bio de Haute Savoie).....	33	4.00
Cola Zéro artisanal.....	33	4.00
Yaute Tea (Thé glacé Bio de Haute Savoie).....	33	4.00
Orangina	25	3.50
Sprite	33	3.50
Ice Tea	25	3.50
Schweppes (<i>Agrum, Tonic ou Ginger Ale</i>)	25	3.50
Limonade Bio de Haute Savoie (<i>Nature, Myrtille ou Citron vert</i>).....	33	4.00
Jus de fruits Bio (<i>Poire, Pomme/Framboise, Pomme/Fraise, Pomme/Coing ou Raison rouge</i>).....	25	4.00
Boissons fraîches et désaltérantes maison en été	25	3.50
Bières Pression		
Bière Pils (Estaminet ou Markus selon arrivages)	25 cl	50 cl 3.50 6.50
Bière Ambrée (Artisanale Française ou Belge selon arrivages)		4.00 7.50
Bière de la semaine		4.00 7.50
Monaco / Panaché / Picon Bière		3.50 6.00
Bières bouteilles (<i>Nouveautés à découvrir, demandez-nous!</i>)	Toutes en 33 cl	
Sans Alcool :		
Warsteiner (<0,5°).....		4.50
Blanches :		
Hoegaarden (Belgique, 4,9°).....		6.00
Ginette (Belgique, Bio , 5,0°).....		6.00
Blanche de Namur (Belgique, 5,5°).....		6.00
L'ivresse des sommets "Aiguille D'Olle" (Locale, Bio , 5,0°).....		6.00
Bière du Tonton "Blanche" (Locale , 5,0°).....		6.00
3 Loups Blanche (France, 5,5°).....		6.00

Blondes :

3 Loups Blonde (France, 6,5°).....	6.00
Bière du Tonton "Blonde" (Locale , 5,0°).....	6.00
L'ivresse des sommets "Croix de Belledonne" (Locale, Bio , 5,0°).....	6.00
Chimey Triple (Belgique, 8,0°).....	6.00
Chouffe (Belgique, 8,0°).....	6.00
Triple Karmeliet (Belgique, 8,4°).....	6.00
Delirium Tremens (Belgique, 8,5°).....	6.00
Maredsous Triple (Belgique, 10,0°)	6.00
Corne Triple (Belgique, 10,0°).....	6.00
Paix Dieu Triple (Belgique, 10,0°).....	6.00
3 Loups Triple (France, 8,5°).....	6.00

Sucrées :

Délirium Red (Belgique, 8,0°).....	6.00
Bière au Génépi (Haute Savoie, Bio , 5,0°).....	6.00
Bière à la Myrtille (Haute Savoie, Bio , 5,0°).....	6.00
Markus Fruit rouge (France, 5,8°).....	6.00

IPA, HPA, APA, NEIPA :

L'ivresse des sommets HPA "La Freche" (Locale, Bio , 3,2°)	6.00
L'ivresse des sommets Blanche IPA "Grand Sorbier" (Locale, Bio , 6,5°)	6.00
L'ivresse des sommets Blonde IPA "Grand Pic" (Locale, Bio , 6,5°).....	6.00
3 Loups IPA (France, 5,6°).....	6.00
Markus IPA (France, 6,2°).....	6.00
Les Funambules "Mr Tree" Lager forestière (Locale, Bio , 5,0°).....	6.00
Les Funambules "Raoul !" Double NEIPA (Locale, Bio , 8,0°).....	6.00
Les Funambules "French Pale Ale" (Locale, Bio , 5,0°).....	6.00
Les Funambules "Miss Tigrie" APA (Locale, Bio , 6,0°).....	6.00

Ambrées :

Kwak (Belgique, trappiste, 8.4°).....	6.00
Trappiste de Rochefort (Belgique, 9,2°).....	6.00
L'ivresse des sommets "Roche Rousse" (Locale, Bio , 5°).....	6.00
Sarah la Zinzin (Locale, Bio , 5,5°).....	6.00
Bière du Tonton "Ambrée" (Locale , 5,0°).....	6.00
3 Loups ambrée (France, 6,3°).....	6.00
3 Loups "Sol Invictus" (France, 7,5°).....	6.00

Brunes :

Chimey bleue (Belgique, 9,0°).....	6.00
Markus Brune (France, 6,2°).....	6.00
L'ivresse des sommets Milky Stout "Roche Noire" (Locale, Bio , 5°)....	6.00

Sans Gluten :

Brunehaut blonde (Belgique, Bio , 6,5°).....	6.00
-----------------------------------------------------	------

	cl	Euros
Apéritifs		
Kir (<i>Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Myrtille, Chataigne</i>)	12	3.50
Kir Pétillant	12	5.00
Ricard / Pastis	2	2.50
Vin de Fruits artisanaux (<i>Noix, Pêche, Myrtille, Chataigne</i>).....	4	3.50
Porto rouge / blanc	4	3.50
Martini rouge / blanc	4	3.50
Pineau blanc / rosé (<i>Direct producteur Charentais</i>).....	4	3.50
Rhum (<i>St James</i>), Whisky (<i>J&B</i>), Vodka, Gin, Tequila avec soft	4	5.00
Ti Punch	4	5.50
Cocktails	20	9.00
<i>(Americano, Bloody Mary, Mojito, Caïpirinha, Pina Colada et bien d'autres selon l'humeur du Barman !)</i>		

Digestifs		
Rhums arrangés	2	3.00
Get 27/31	4	5.50
Glenfiddich (<i>Whisky - Ecosse - 12 ans</i>)	4	7.00
Chivas (<i>Whisky - Ecosse - 12 ans</i>)	4	7.00
Whisky semaine (<i>change régulièrement</i>)	4	8.50
Barcelo Imperial (<i>Rhum - Rep. Dominicaine</i>).....	4	6.50
Matusalem (<i>Rhum - Rep. Dominicaine - 15 ans</i>).....	4	7.00
Diplomatico Reserva Exclusiva (<i>Rhum - Venezuela - 12 ans</i>)	4	7.50
Rhum semaine (<i>change régulièrement</i>)	4	8.50
Cognac Réserve (<i>Charentes - 10 ans</i>)	4	6.50
Cognac Vieille Réserve (<i>Charentes - 20 ans</i>)	4	9.00
Génépi, Chartreuse, Mont-Corbier	4	5.50
Alcool de Poire, Limoncello	4	5.50
....et d'autres à découvrir, demandez-nous!		

LES PETITES FRINGALES

(uniquement servies au bar pour accompagner vos boissons)

La part de Frites fraîches maison	5.00
La Burrata crémeuse (<i>huile d'olive, herbes de provence et pain</i>)	6.50
La "Plancha Mama"	
<i>Assortiment de charcuteries et de fromages, servie avec du pain et du beurre</i>	
Petite (<i>1 à 2 personnes</i>)	13.00
Grande (<i>3 à 4 personnes</i>)	24.00

Prix nets en euros

LA FRAICHEUR

Entrée Plat

Salade Fraicheur végétarienne 7.50 15.50
Salade, tomates, carottes, graines de courge, betterave rouge, noix caramélisées, melon, concombre et pamplemousse

Salade Burrata 7.50 15.50
Salade, tomates séchées, carottes, graines de courge, betterave rouge, noix caramélisées, coppa, burrata, herbes de provences, parmesan

Salade "presque" lyonnaise 7.50 15.50
Salade, tomates, carottes, graines de courge, betterave rouge, noix caramélisées, lardons, oeuf, croutons,

Vous voulez découvrir un aliment riche en vitamines, protéines, fer, oligo-éléments et bêta carotène?

Essayez la spiruline dans votre salade, c'est une micro-algue séchée, produite chez nos amis de la ferme Icares Spiruline en Charente.

Supplément spiruline..... 2.00

La Sopita Sainbioz et ses accompagnements 7.50 15.50
(renseignement auprès de votre serveur)

LE BISTROT

Sauf indications contraires, les plats sont accompagnés de frites maisons et salade ou de l'accompagnement du moment !

Carpaccio de boeuf (environ 80 ou 160g)..... 8.50 18.00
*Pesto maison, parmesan, noix caramélisées
(sans frites sur l'entrée)*

Bavette d'Aloyau VBF origine Rhone-Alpes (environ 190g)..... 19.00
Supplément sauce du moment..... 2.00

Burger Végétarien 19.00
Sauce burger maison, salade, tomates, oignons confits, fromage de vache local, steak maison de légumes de saison

Burger Sainbioz 19.00
Sauce burger maison, salade, tomates, oignons confits, fromage de vache local, steak haché façon boucher, lard fumé, cornichons

Supplément oeuf sur le plat avec votre burger..... 2.00

Poisson du moment (renseignement auprès de votre serveur) cf. ardoise

Côte de boeuf à partager (Environ 1kg, Frites et salade à volonté)..... 79.00
Uniquement sur réservation

LA MONTAGNE

Gaufres salées Sainbioz et sa salade	16.50
<i>Gaufres maisons aux lardons et oignons, gratinée de jambon blanc et de fromage à raclette</i>	
Boite chaude montagnarde	21.00
<i>Fromage fermier type Mont d'or grillé au four, charcuterie, pomme de terre et salade</i>	
Fondue Savoyarde (à partir de 2 personnes).....	21.00 *
<i>250g de fromage par personne (Comté, Beaufort et Emmental rapés maison), salade</i>	
Fondue Savoyarde aux Cèpes (à partir de 2 personnes).....	25.00 *
<i>250g de fromage par personne (Comté, Beaufort, Emmental rapés maison), cèpes, salade</i>	
Supplément Pommes de Terre pour 1 personne	3.00
Supplément Charcuterie pour 1 personne	4.50
Raclette au lait cru à volonté au couteau, (à partir de 2 personnes)...	27.00 *
<i>Pommes de terre, assortiment de charcuteries, oignons, cornichons, salade</i>	

**Tarifs indiqués par personne*

LA GOURMANDISE

Assiette de fromage	6.50
Faisselle <i>au coulis de fruits rouges ou miel</i>	5.50
Panacotta maison <i>au coulis de myrtilles</i>	6.00
Crème brûlée maison	6.00
Gaufre Sainbioz <i>(boule vanille, coulis chocolat et crème fouettée)</i>	6.50
Dessert maison du moment <i>(mais qu'on a pas tout le temps ;-!)</i>	6.50
Tarte maison du moment	6.50
Café Gourmand	8.50
Thé Gourmand	9.50
Glaces: <i>Vanille, vanille/brownie, chocolat noir, spéculoos, marron, noix de coco, caramel fleur de sel, menthe-chocolat, praliné, fraise, framboise, abricot, myrtille, citron jaune, citron vert, génépi, chartreuse, café</i> 1, 2 ou 3 boules.....	2.50 / 4.50 / 6.00
Glaces artisanales de Monica : <i>parfums selon arrivages</i> 1, 2 ou 3 boules.....	3.00 / 5.50 / 8.00
Dame Blanche	7.00
<i>3 boules vanille, coulis de chocolat, crème fouettée, amandes grillées</i>	
Chocolat, café, caramel ou marron Liégeois	7.50
<i>3 boules de galces, coulis selon parfum, crème fouettée, amandes grillées</i>	
Poire belle Hélène	7.50
<i>2 boules vanille, poires, coulis de chocolat, crème fouettée, amandes grillées</i>	
Pêche Melba	7.50
<i>2 boules vanille, pêches, coulis de fruits rouges, crème fouettée, amandes grillées</i>	
Supplément Crème fouettée	1.50

MENU ENFANT

Pour les moins de 12 ans

Un sirop à l'eau au choix

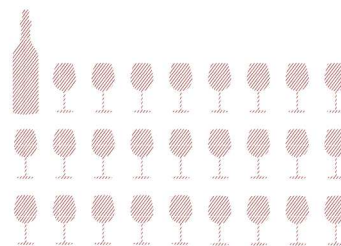
Steak Haché ou Jambon blanc ou Saucisse avec frites et salade
ou Gaufre salée Sainbioz avec salade

Boule de glace au choix

Menu Enfant: 12€

Possibilité de prendre le plat seul: 9 €

CARTE DES VINS



AOC: Appellation d'Origine Contrôlée / IGP: Indication Géographique Protégée

*=Vins de producteurs récoltants

Rouges

37,5 cl 75 cl

Côte du Rhône

AOC Plan de Dieu - Domaine de Verquière, Sablet (84)* :

Plan de Dieu - 14,5° - Biologique

27.00

Cépages: Grenache 80% Syrah 20%

Vallée du Rhône

AOC Grignan les Adhémar - Domaine Bour, Roussas (26)* :

L'Initiale H - 13,5°

15.00 24.00

Cépages: Grenache 60% Syrah 30% Cinsault 10%

Vieilles Vignes - 13,5°

(50cl) **24.00 33.00**

Cépages Grenache 50% Syrah 50%

Terre d'Epices - 14° - Vieilles vignes - élevé en fut de chêne

44.00

Cépages: Grenache 50% Syrah 50% - 2* au guide Hachette

Languedoc Roussillon

IGP Côtes Catalanes - Domaine Besombes, Salses le Chateau (66)* :

Tiburce - 13,5° - Biologique

25.00

AOC Côtes du Roussillon - Domaine Besombes, Salses le Chateau (66)* :

L'esprit - 15° - Biologique

29.00

Cépage: Syrah

Cépage: Syrah

AOC Terrasses du Larzac - Domaine La Tête dans les Etoiles, Salelles du Bosc (34)* :

Douceur Céleste - 13,5° - Biologique

27.00

Cépage: Syrah

IGP Val de Cesse - Domaine J-F. Ramond, Sallèles d'Aude (11)*

Val de Cesse - 14,5°

32.00

Cépage: 100% Mourvedre

Bordeaux

AOC Bordeaux - Domaine Savigneux, Auros (33)

Château Bastian réserve - 13°

24.00

Prix nets en euros

37,5 cl 75 cl

Savoie et Isère

AOC Mondeuse de Savoie - Domaine Adrien Veyron, Apremont (73)* :

Mondeuse - 12° **19.00**

Cépage: Mondeuse

Mondeuse Alchimia - 14° **25.00**

Cépage: Mondeuse

IGP Côteaux du Grésivaudan - Domaine Giachino, Chapareillan (Isère)* :

Frères Giac - 12,5° - *Biologique – Biodynamie – Label nature et progrès* **32.00**

Cépage: Gamay

Loire

AOC Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine de Neuville, Chacé (49)

Les Echaillons - 12° **25.00**

Cépage: Cabernet Franc

Blancs

Savoie et Isère

AOC Roussette de Savoie - Domaine Adrien Veyron, Apremont (73)

Roussette cuvée réservée - 12° **21.00**

Cépage: Roussette

AOC Savoie "Apremont" – Domaine Adrien Veyron, Apremont (73)*

Apremont Révélation (*Vieilles vignes*) – 11,5° **25.00**

Cépage: Jacquère (Argent Concours International de Lyon)

Vallée du Rhône

AOC Grignan les Adhémar - Domaine Bour, Roussas (26)*

Les Dames Blanches -13,5° - (*Or Concours Agricole de Paris 2015*) **30.00**

Cépage: 50% Viognier, 25% Roussanne, 10% Marsanne, 15% Grenache blanc

Bourgogne

AOC Petit Chablis – Domaine Bardet, Chablis (89)*

Petit Chablis – 12° **27.00**

Cépage: Chardonnay

Prix nets en euros

Rosés

37,5 cl 75 cl

Côtes de Provence

AOP Côtes de Provence – Maîtres vigneronns de la Presqu'île de St Tropez, Gassin (83)

Grain de glace – 12,5° **25.00**

Cépages: Grenache, Cinsault et Syrah

Vallée du Rhône

AOC Grignan les Adhémar - Domaine Bour, Roussas (26)*

Rosé - 13° (50cl) **19.00 26.00**

Cépages: Grenache 45% Cinsault 45% Syrah 10%

Languedoc Roussillon

AOC Terrasses du Larzac - Domaine La Tête dans les Etoiles, Salelles du Bosc (34)* :

Rêveries - 13° - *Biologique* **24.00**

Cépages:

Vins au verre

Nous vous proposons de nombreux vins du moment au verre. Consultez notre ardoise pour les références et les tarifs.

Vins au Pichet

25 cl 50 cl

Rouge AOC Grignan les Adhémar - Garrigues - 13,5° **5.50 10.00**

Blanc AOC Vin de Savoie - Jacquère - 11,5° **5.50 10.00**

Rosé AOC Grignan les Adhémar - 13° **5.50 10.00**

Pétilnants

75 cl

DOC Prosecco - Domaine Da Cantina,
Valdobbiadene (31049 Italie)

Val d'Oca - 11° - *Brut* **24.00**

Champagne Brut - Domaine Billette, Urville (10)*

Cuvée Tradition - 12° - *Brut* **55.00**

Prix nets en euros