

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

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

Cocktails

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



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

- *Poireaux confits, vinaigrette aux oeufs et bouquet de
salade.....8 €*
- *Salade Lyonnaise, lard fumé, vinaigrette au vin rouge,
oeuf mollet, oignons rouges, ciboulette et croûtons de pain
.....9 €*
- *Oeufs cocottes, crème fraîche, poêlée de trompettes de la
mort à la truffe, tranche de pain grillée frottée à
l'ail.....9 €*
- *Carpaccio de truite fumée, salade de fenouils et suprêmes
d'oranges, vinaigrette aux agrumes.....14
€*
- *Terrine de foie gras aux épices d'automne, chutney de
poires aux oignons doux et ses toasts14 €*

Nos plats

- *Cassolette de ravioles du Dauphiné artisanales de la
Turbine à saveur au bleu du Vercors, légumes, crème et
salade verte*
.....17 €
- *Filet mignon de porc façon Duroc, sauce aux champignons,
gratin dauphinois et fleurs de brocolis à la
vapeur.....20 €*
- *Quenelles de brochet sauce Nantua, riz blanc long grain et
salsifis braisés.....22 €*
- *Le traditionnel bœuf bourguignon, carottes glacées et
tagliatelles fraîches.....24 €*
- *Filet de Bar cuit sur peau, purée de panais et tranche de
courge butternut rôtie au four, vinaigrette de cébettes et
noisettes.....28 €*

Nos Fromages et Desserts

- *Faisselle de nos campagnes 150g, miel et amandes.....5 €*
- *Brillat Savarin AOP 60g.....5 €*
- *Bleu du Vercors AOP 60g.....5 €*
- *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 aux noix de Grenoble, caramel et chantilly.....7 €*
- *Crème brûlée infusée aux fèves de tonka.....8 €*
- *Pêche de vigne pochée au vin façon melba, coulis de myrtille, chantilly et amande, boule de glace.....9 €*
- *Tarte tatin aux pommes du Bouchage, et boule de glace.....9 €*
- *Moelleux à la crème de marron, coulis chocolat et boule de glace.....9 €*
- *Thé ou café gourmand.....9 €*

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€