

**MENU**  
*l'Essentiel!!!*  
restaurant | spectacle | événementiel

## SALADES

<b>CÉSARDE</b> salade romaine, tomates, blanc de poulet, jambon cru, croutons, parmesan	<b>15,50€</b>
<b>FORÉZIENNE</b> Salade verte, tomates, jambon cru, noix, poires, toast avec Fourme	<b>14,90€</b>
<b>JAVANAISE</b> Laitue, ananas, blanc de dinde, œufs, concombre, pousses de soja, gingembre, noix de cajou, lait de coco, sauce soja, piment doux	<b>15,90€</b>
<b>TERRE ET MER</b> Jeunes pousses, pommes, champignons, concombres, gambas, pignons de pin	<b>18,00€</b>
<b>PLANCHE CAMPAGNARDE</b> Jambon cru, saucisson, sac Bardin, terrine	<b>16,00€</b>

## BURGERS

<b>FORÉZIEN</b> Steak du boucher 150gr, salade, tomates, compote d'oignons, cornichons, fourme, sauce sarasson	<b>15,90€</b>
<b>CLASSIC</b> Steak du boucher 150gr, salade, tomates, oignons rouges, cheddar, moutarde, ketchup	<b>14,50€</b>
<b>MEXICAIN</b> Poulet, mariné, salade romaine, tomates, poivrons, oignons rouges, guacamole	<b>16,00€</b>

\*Accompagnement au choix :  
frites maison ou légumes de saison

**MENU**  
*l'Essentiel!!!*  
restaurant | spectacle | événementiel

## VIANDES

<b>ASSIETTE DU BOUCHER</b>	<b>21,00€</b>
3 morceaux de viande différents, environ 350gr	
<b>AIGUILLETES DE CANARD AU MIEL</b>	<b>14,50€</b>
<b>CÔTE DE VEAU TOMAHAWAK AU ROMARIN</b>	<b>23,00€</b>
<b>TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU</b>	<b>16,90€</b>

## POISSONS

<b>CASSOLETTES DE POISSON</b>	<b>21,00€</b>
<b>PAVÉ DE BROCHET POËLÉ AU VIN DES CÔTES DU FOREZ ROUGE</b>	<b>14,50€</b>

## MENU ENFANT

Blanc de volaille  
Frites maison,  
Coupe de glace 2 boules

**9,00€**

## MENU ADO

Saucisson  
Burger Classic  
Dessert au choix ou Coupe  
de glace 2 boules

**12,00€**

## MENU FORÉZIEN

Assiette de charcuterie  
Cuisses de grenouilles  
Assiette de fromage  
Dessert au choix

**25,00€**

## MENU DU JOUR

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

**15,00€**

ENTRÉE + PLAT

ou

PLAT + DESSERT

**12,00€**

\*Accompagnement au choix :  
frites maison ou légumes de saison

**MENU**  
*l'Essentiel!!!*  
restaurant | spectacle | événementiel

## **FROMAGE**

**ASSIETTE 3 FROMAGES** 5,00 €

Brique du Forez, Fourme de Montbrison, Saint-Nectaire

**FROMAGE BLANC** 3,00 €

## **DESSERT**

### **GLACES ET SORBETS**

Chocolat, vanille, pistache, rhum raisin, amarena, menthe / chocolat, caramel beurre salé, pâte à tartiner, pomme verte, myrtille, cassis, citron vert, poire, fraise, framboise, citron, mandarine, mangue

1 boule	2,00 €
2 boules	3,80 €
3 boules	5,80 €

**PANNA COTA** 4,50 €

**CRÈME BRULÉE** 5,00 €

**FONDANT AU CHOCOLAT COEUR COULANT** 5,00 €

**TARTE TATIN** 5,00 €

**SALADE DE FRUITS FRAIS** 4,50 €

**CARTE DES  
VINS**  
*l'Essentiel!!!*  
restaurant | spectacle | événementiel

## **VINS ROUGE**

<b>BROUILLY</b>	<b>26,00€</b>
<b>CÔTES DU RHÔNE - CHÂTEAU D'ORSAN - AOP</b>	<b>22,00€</b>
<b>SAINT-JOSEPH - LES CÔTEAUX DOM. DURAND - AOP</b>	<b>37,00€</b>
<b>FAUGÈRES - CHÂTEAU GREZAN - AOP</b>	<b>23,00€</b>
<b>SAUMUR - CHAMPIGNY SAGET - AOP</b>	<b>26,00€</b>
<b>CÔTES DE BOURG - AOP</b>	<b>25,00€</b>
<b>CÔTES DU FOREZ - AOP</b>	<b>18,00€</b>

## **VINS ROSÉ**

<b>CAP D'ESPERELLES</b>	<b>22,00€</b>
<b>CÔTE DE PROVENCE - CLÉ DES BRUNES - AOP</b>	<b>28,00€</b>
<b>CÔTES DU FOREZ - AOP</b>	<b>18,00€</b>

## **VINS BLANC**

<b>CÔTES DE GASCOGNE</b>	<b>22,00€</b>
<b>SAINT-VÉРАН - AOP</b>	<b>39,00€</b>
<b>CHARDONNAY</b>	<b>18,00€</b>
<b>VIOGNIER</b>	<b>22,00€</b>
<b>CÔTES DU FOREZ - AOP</b>	<b>18,00€</b>

## APÉRITIFS



## BIÈRES

### PRESSION

Galopin	12,5 cl	2,00€
Demi	25 cl	3,00€
Pinte	50 cl	5,00€

### BOUTEILLE

Leffe	33 cl	4,00€
Desperados	33 cl	4,00€
Germanoise	33 cl	5,00€

## JUS ET SODAS

**JUS DE FRUIT** 20 cl 4,00€

ACE, Orange, Fraise, Ananas / coco

**SODAS** 33 cl 4,00€

Coca-cola, Orangina, Schweppes

**THÉ GLACÉ** 25 cl 3,00€

**DIABOLO** 1 verre 2,50€

**SIROP** 1 verre 2,00€

Fraise, Kiwi, Grenadine, Cassis, Citron,  
Orgeat, Menthe, Cerise, Framboise

**LIMONADE** 1 verre 2,00€

## EAUX MINÉRALES

**VITTEL** 50 cl 2,50€

1 L 3,00€

**PERRIER** 33 cl 3,00€

1 L 3,50€

**PERRIER FINES  
BULLES** 50 cl 2,50€

## DIGESTIFS

**ARMAGNAC** 3 cl 6,00€

**MONTESQUIEU**

**CALVADOS** 3 cl 6,00€

**BUSNEL**

**LIMONCELLO** 3 cl 5,00€

**VILA DUGA**

**MINT'S 21 / 23** 4 cl 5,00€

## VINS

### BLANC, ROUGE, ROSÉ

Au verre 3,00€

Pichet 25cl 5,00€

Pichet 50cl 8,00€

Pichet 75cl 10,00€

**KIR** 10 cl 5,00€

Cassis, Châtaigne, Pêche, Framboise

**MOUSSEUX** 1 coupe 4,00€

Saint-Charles 1 bouteille 28,00€

**CHAMPAGNE** 1 coupe 7,00€

Saint-Romain 1 bouteille 55,00€

## APÉRITIFS

### WHISKY

Clan Campbel 4 cl 5,00€

Baby 2 cl 3,00€

Bellevoye 4 cl 8,00€

**GIN GORDON'S** 2 cl 4,00€

**VODKA POLIAKOV** 2 cl 4,00€

**MUSCAT PYRENE** 4 cl 4,00€

**RICARD** 2 cl 3,00€

**PASTIS 51** 2 cl 3,00€

**SUZE** 4 cl 3,00€

**MALIBU** 2 cl 4,00€

**MARTINI** 4 cl 4,00€

### RHUM BLANC

Saint-James 4 cl 4,00€

Contrebande 42 2 cl 8,00€