

TARIFS DES CONSOMMATIONS



Apéritifs (servi en complément d'un repas)

Ricard-Pastis.....	2cl	3.00€
Martini Rouge/Blanc.....	4cl	5.00€
Suze	5cl	5.00€
Kir Mûre/Cassis/Pêche	12cl	4.50€
Sélection de Whiskys	4cl	sur demande

Bières Pression

CARLSBERG Blonde

Galopin (nature/panaché/sirop).....	15cl	2.80€
Galopin Picon	15cl	3.00€
Demi (nature/panaché/sirop).....	25cl	4.00€
Demi Picon	25cl	4.50€
Sérieux (nature/panaché/sirop).....	50cl	8.00€
Sérieux Picon	50cl	9.00€

GRIMBERGEN Blanche

Galopin	15cl	3.00€
Demi	25cl	4.50€
Sérieux	25cl	9.00€

Bières Bouteilles.....	33cl	5.00€
Despé / Leffe / Corona		

Digestifs (servi en complément d'un repas)

Génépi	3cl	5.00€
Get 27/31	4cl	7.00€
Poire Williams/Mirabelle.....	4cl	7.00€
Verveine Bio du Forez	4cl	7.00€
Gin Tonic	4cl	9.00€
Et quelques pépites du moment ...		

Boissons Fraîches

Sirop à l'eau	2.50€
¼ Vittel sirop	3.00€
Limonade/Diablo	3.00€
Perrier	33cl 4.00€
Jus de Fruits PAGO	20cl 3.70€
Coca/Coca Zéro/7up	33cl 4.20€
Ice Tea (PET)	50cl 3.50€
Tourtel Twist	25cl 4.00€
Petit chose	25cl 3.00€
Grand-chose	50cl 6.00€

Nos Sirops

Citron, Fraise, Pêche, Grenadine, Menthe, Cassis,
Pamplemousse, Orgeat

Nos Pagos

Orange, Pomme, ACE, fraise, abricot, tomate

Boissons Chaudes

Café	2.00€
Café crème	2.50€
Décaféiné	2.00€
Café double	3.50€
Grand Crème	4.00€
Thé/Infusion	4.00€
Chocolat.....	4.50€

Pour accompagner vos repas

Eaux minérales plates : Evian / Velleminfroy

Eaux minérales pétillantes : San Pellegrino / Velleminfroy

50cl.....4.50€

1L.....6.50€

		MENU DU JOUR (hors week-end et jours fériés)			
	Plat du Jour		15.00€		
	ou Entrée + Plat		18.00€		
	Plat + Dessert				
	Entrée + Plat + Dessert		20.00€		
Menu Enfant <i>Suggestion des Bambins, 1 sirop, 2 boules de glace</i> 10.00€					

A LA CARTE

ENTREES et SALADES

Terrine de Joue de Bœuf au Foie gras	11.00€
Salade Printanière	11.00€
<i>Salade, légumes de printemps, œuf dur, anchois, olives</i>	
Format XXL	19.00€
Salade Basque	12.00€
<i>Salade, jambon Duroc, Ossau Iraty, tomates, noix</i>	
Format XXL	20.00€
Saumon Gravlax et sa salade	12.00€
Format XXL	20.00€
Assiette de frites fraîches maison	7.00€

PLATS

Pasta Bolognaise	20.00€
Pasta aux Morilles et Cèpes	22.00€
Gratinée de Ravioles à l'Italienne	21.00€
<i>Crème de pesto, Grana Padano râpé, jambon cru</i>	
Suprême de Volaille au curry	21.00€
<i>(France)</i>	
Tartare de Bœuf au couteau	22.00€
<i>Assaisonné par vos soins, (France – 200g)</i>	
Poisson du Marché, beurre citronné	24.00€
Pièce de Bœuf, sauce aux champignons	24.00€
<i>(Origine selon arrivage - 250g)</i>	
Ris de Veau, jus à la brisure de Truffe	26.00€
<i>(Pays-Bas)</i>	

accompagnés de frites fraîches maison, légumes ou riz

Fromage Blanc faisselle	4.00€
Dessert maison au choix	7.50€
Assortiment de 4 Fromages	8.00€
Saint Marcellin affiné	8.00€

Prix TTC service compris

Liste des Allergènes disponible à l'accueil