

CARTE DU MIDI

COCKTAILS

CUBA LIBRE	SAVANNAH 40% ET SANTA COLOTA 10% MALTIVE	1€
LIMA	DRINKS & LIQUIDS 40% ET CARRAGHAN 30%, HONEYBEE PREMIUM HONEY	1€
MARSHMALLOW	CHOCOLATE 40% ET CARRAGHAN 30%, CINNAMON 10%	1€
APEROL SPRiTZ	APEROL 15% ET SANTA COLOTA 10% LEMON	0,9€
ROSES	SAVANNAH 40% ET SANTA COLOTA 10% MALTIVE 10% CITRONNE	1€
REDSONG MALE	SANTA COLOTA 40% ET SANTA COLOTA 20% SWEETIE PREMIUM SUGAR BEER	1€
FRESH TONIC	SAVANNAH 40% ET SANTA COLOTA 10% MALTIVE 30% BIRRA	1€
LEMON WHEAT	SAVANNAH 40% ET SANTA COLOTA 10% MALTIVE 30% BIRRA	1€
ORANGE WHISKEY	SAVANNAH 40% ET SANTA COLOTA 10% MALTIVE 30% BIRRA	1€
DECADENT DETOX	SAVANNAH 40% ET SANTA COLOTA 10% MALTIVE 20% CITRONNE 20% LIMONE 20% BIRRA	1€
AMERICANO MASON	MARTINI 40% ET SANTA COLOTA 10%	1€
 SANS ALCOOL		
MOCKTAIL FRUIT	SAVANNAH 10% ET SANTA COLOTA 10% MALTIVE 10% BIRRA 10%	0,9€
WHITE ROSE	WHITE ROSE 10% ET SANTA COLOTA 10% MALTIVE 10% BIRRA 10%	1,1€
GIRLY PIB	DE LA MARQUEUR 10% KIWI, JUS CITRON 10%, JUS DE MANGUE 10%	0,9€
 COCKTAIL SPRiTZ	APEROL 15% ET SANTA COLOTA 10% MALTIVE 10% CITRON	0,9€

BIÈRES

For further help - Books & courses - Support

-À PARTAGER OU PAS ?

PLANCHE DE LA FÉPINE	15 €
Saumon fumé et Tomate au Sicilien Oignons et Poivrons	
PLANCHE APERO	18 €
Apéritif en kit : Olives Cerises, Tomate à l'huile d'Olive et Basilic Cidre Bière et Vin rouge Charentais rosé	
PETITE BOÎTE DE SARDINES À L'HUILE D'OLIVE DU PIQUANTE	12 €
Tourteau et Huile d'olive et huile de truffe	
PETITE TERME TRÈS CÉPHONNE	16 €
Tourteau et Céphalopodes	
PLANCHE XXL	30 €
Chorizo, Fromage, Tomate, Rucola, Lettuce, Knoblauch et Sardines	
SAINTE MARCELLINE DE LA MERE RICHARD	10 €
Moules et Noix	

SODAS
& SOFTS

CORTADO	45€
CORTADO SANS SUCRE	45€
Spritz FRUIT ORANGE	45€
TE MENTHE	45€
TE CITRON	45€
TE MANGUE	42€
GRANATE	45€
SCHWEPPES TONIC	45€
SCHWEPPES AROMES	45€
JUS DE FRUITS GRANINI	45€
ORANGE - MANDARIN - PAMPLEMOUSSE - POMEGRANATE	
CITRAN DU GRAND PRESSÉ	85€

EAUX MINERALES

RADIO ROUGE 300



ENTRÉES

PLATS ET BUVABLES	
SALADE RECHERCHE D'ALOUA AU VIEIL AUX NOIX	11,50
Un filet rôti au four avec des noix et des herbes aromatiques	
QUILLE DE POULE DE BÉCOURTÉ	19,50
Cuisse de poulet, poitrine, jambon et saucisse de Bécourté	
Quiche Poulet (Filet Rôti), Moutarde, crème et Beurre d'Avocat	
POKE BOWL AU THON FUMÉ	17,50
Poêlée thon, riz, légumes, légumes, carottes, oignons, épinards, huile d'olive et vinaigre balsamique	
Salade riz, thon, avocat, tomates cerises, carottes, oignons et vinaigre balsamique	
POKE BOWL SAUMON	19,50
Poêlée saumon, riz, légumes, légumes, carottes, oignons et vinaigre balsamique	
MIZZAGHIA DI ANCHOVY	19,50
Roulade de thon, thon mariné et jus de citron à la Sicilienne	
Thon mariné et mayonnaise à l'italienne et basilic	
PATE CRÔTE D'ICI ET D'AILLEURS	18,50
Pâté au foie gras et Pâté de légumes	
SALADE CÉSAR DES MONTAGNES	18,50
Salade verte, tomates, oignons, fromage au fromage, crudités, épicé, fromage, fromage bleu, fromage chèvre, fromage bleu chèvre, fromage bleu, fromage bleu chèvre	
COEUR DE SAUMON FUMÉ, MAISON COQUILLE "LABEL ROUGE"	21,50
Courge de Noisetier et Crème à l'huile d'olive	
Assiette de saumon fumé, fromage bleu, fromage chèvre et fromage bleu chèvre	

SOUPES —

SOUPE A L'ORANGE
CROUTONS ET FROMAGE GRATINÉ
PAIN D'EPICES

PÂTES —
& RAVIOLES

PATES AU CHOU	18€
Chougratiné à la japonaise Pates choucroute et pomme de terre	
FAUCILLE LABEL POLICE	17€
À la Crème Verte Basilic Brie, Poire, Ciboule et Basilic	
SAUCISSON LABEL REUVE	18,40
AUX GRANULES	
Boudin Pato, Chèvre, vins et Chutney	
SUR LE POLICE	
CROQUIS MONSIEUR Fromage Salais	15€
Tourte Chèvre et Anis Feuillantine	

VIANDES

SUPRÈME DE VOLAILLE FERMIÈRE EN GIBOURNÉE.	29€	
Côtes d'Agneau des Basses Alpes du Massif Central		
Boeuf rôti au Poivre Cognac, Riz au Maroc et sauce Whisky Périgueux		
CHÈVREBLAIS FRITES, Huitres fraîches VEF (Diverfruits) avec Riz au Maroc	19€	
TARTARE DE BOEUF CHAMPIGNON CÔTEAU DU CASTELNAU, Riz au Maroc	22€	
Steaks Diables (Boeuf, Poulet, Agneau) à la crème fraîche et pomme frite		
PÂTES ET PÂTISSERIES COMMANDE, Ratatouille, Salade, Potage ou Pot au Chocolat	22€	
Roulade de Poulet aux épicés Ratatouille, Salade, Potage ou Pot au Chocolat		
JOUE DE BOEUF ITALIANATE A LA MENDOULE, Potato Gratinée	24€	
Bœuf Cuisse, Saumon Ital-Pot au Chocolat		
CÔTE DE BOEUF DE GRIZZ GASTON, Vinaigre de Truffe et poivron	29€	
Steak Rib-Eye, Pomme à la crème et vinaigre de Truffe		
Steak Rib-Eye, pomme frite, vinaigre de Truffe et Cognac		
POURPRE DE COQUILLE CONFITE, Mini Petits Pois Verts, Purée Moutarde	26€	
Boeuf en Pot au Feu avec Pomme, Poireau et Poivrons		
TRANCÉ DE POULET, Plat de Rôti à l'huile, Crème à l'Oignon, Céleri Branche, Poivron et Ciboulette, Purée Moutarde	26€	
Duo Poulet et Saumon, Purée au Cognac, Purée au Celeri		
SOUSVIS D'AGNEAU, Jambon (Miel et au fromage), Purée Grenobloise, Lardons avec Poivrons et Oignons	28€	
FILET DE BOEUF ANGLAIS 200g, Purée Moutarde, Jus de Boeuf, Vin blanc ou Chablis, POIVRE 2€ BEAUVICHAIS 2€ MORILLADE 2€	28€	

SPÉCIALITÉS

DAUPHINÉ	27€
Aux Filets d'Alose, Saucisse de Morteau, Purée au Poireau, Jambon, Lardons, Mayonnaise	
LES SPÉCIALITÉS SUD-AUVERGNE SONT	
SERVIES POUR 2 PERSONNES MINIMUM	
Prix par personne :	
PENAUD CHAMPIGNON	26€
Aux Fromages, Belote à l'herbe	
DAUPHINÉ	25€
MAGLÉTÉ DE SAUCISSE DE LARD OR	
Méchoui au four à l'oseille et oignons doux	
Fromage (fromage de brebis)	

POISSONS

FILET DE SAUMON ROSSIGNOL	29€
Laitue Rucola, Beurre au Citron	
Filet de Saumon au citron	
WOK DE SAUMON,	27€
Maïs, Céleri, Ciboulette, Légumes	
Purée de Potiron, Noix et Poivrons	
STEAK DE THON AU CITRON	26€
Salade de Thon à l'huile	

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGE DE LA FORME 1KG	18€
SAINT MARCELLIN de La Mère Michelin	18€

DESSERTS

Suggestions et Surprises de nos Pâtisseries à l'Andoise ...

MOULINOUX AU CHOCOLAT	Crème Caramel, Glace à la Vanille	1€
CHOCOLAT KIDZ	Glace à la Vanille	
PTIT CHOCOLATILLE	Patisserie au Chocolat	1€
CHEESECAKE COMMAND	Sorbetto au Chocolat Vert	1€
BARA KEE AU RHUM MAISON	1€	
TRIBADE AU VANILLE	1€	
POIRE DE SIROU EN CRÈME BAVAROISE	1€	
CRÈME BRÛLÉE MARSH	1€	
SPÉCIALE GOURMANDISE MYSTÈRE DU FRAMBOISIER MÂCHADE	1€	
PIRÉE PEROU À CHOCOLAT	Crème Brûlée ou Crème au Chocolat	1€
MOUSSE AU CHOCOLAT MARSH	Crème au Chocolat	1€
CAFÉ EXQUIS	1€	
HIBIS D'OFFEE / FRENCH COFFEE	1€	
CHOCOLAT DU CARAMELISÉ	1€	
DAME BLANCHE	1€	
COLONIE	1€	
COUP DE BREVILLE SEIGNEUR	1€	
BANANA SPLASH	1€	

Boules de Glaces et Sorbets au Choix	2,5€
GLACE: VANILLE DE MUScade/CHOCOLAT/CHOCOLAT/POIRE DE SIROU/	
GRIMM DES ANTILLES, SPECULOS	
SAF-CRISTAL: menthe et Menthepoz/Chocolat/Creme/Orange/Miel/Ananas	
SORBETS: CITRON/VERT/FRAMBOISE/FRUITS DES BOIS	
ANANAS/FRUIT DE LA PASSION	
GOSET: Pomme, Pomme poire, Pomme poire, Pomme poire	

PIRELL 09 69 86 77 81

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,1€
NOIR ET DÉCAFÉINÉ	2,1€
CAFÉ ALLONGÉ	2,1€
DOUBLE EXPRESSO	4,1€
GRAND CAFÉ AU LAIT	4,2€
CAFÉ VINHOVS	3€
CAPPUCCINO - MACCHIATO	4,3€
CHOCOLAT CHAUD	4€
CHOCOLAT CHANTILLY	5€
CHOCOLAT CHAMAILLOWS	5€
GREGO	7€
ESPRESSO MARTINI, MINT ET JAB DE COCKTAIL	4,5€
VICHYCHAUD	4,5€

LIQUEURS & DIGESTIFS

GR. VIEUX HABIT CHOCOLAT	7€ 14€
LETS REIDER COLLECTOR	8€ 16€
VEVÉ CHOCOLAT PONCON	8€ 16€
GRAND CHOCOLAT	8€ 16€
LARROU PERPER	8€
R'DE RUM	8€ 16€
RUMART FLAMBE D'AMANDE	16€ 26€
CRYSTAL REPER	20€

CHARTREUSE

JASMIN VERT	1€
CLÉMENT	1,2€
LA 5 ^e CENTENAIRE	14€
VERTE	20€
VER JAUNE	25€

PIRELL 09 69 86 77 81

Les tarifs sont indicatifs et peuvent varier en fonction de la saison. Les tarifs sont hors taxes.

CARTE DU SOIR

BIÈRES

	25cl	33cl
HEINEKEN	4,90 €	5,90 €
BERNARDUS LAGER	4,90 €	5,90 €
SALVIA	5,90 €	8,90 €
BLANC LOGNE ET PRAES	5,90 €	9,90 €
ARTIGEN	5,90 €	9,90 €
REINHOLD MÜLLER	5,90 €	9,90 €
LAGUNITAS IPA	5,90 €	9,90 €
GUINNESS	4,90 €	9,90 €
HEINEKEN AGUA	4,90 €	9,90 €
HARPKIN	4,90 €	9,90 €
HEINEKEN STRONGALE	5,90 €	9,90 €

APÉRITIFS

	4,90 €
PICARD, PASTIS	4,90 €
MARTINI ROUGE	5,90 €
VERMOUTH rouge	5,90 €
CHAMPY - SUZU - PORTO ROUGE - LIQUEUR	6,90 €
KIR MARENAGNE AU CHAMPIGNON	6,90 €
CAZAL MORN, PEZIN, FRANCOISE D'ORIONE, APOLLONI	7,90 €
KIR ROYAL	7,90 €
CAZAL MORN, PEZIN, FRANCOISE D'ORIONE, APOLLONI	10,90 €
COUPS DE CHAMPAGNE, DEVALIX 10cl	10,90 €

EAUX MINÉRALES

SADOU ROUGE	4,90 €
EVIAN	6,90 €
SADOU	6,90 €

CONSULTEZ NOTRE
CARTE DES VINS
ET NOS VINS À L'ARDOISE

BIÈRES

	BOUTEILLES	33cl
BLONDE DU MONT-BLANC	7,90 €	
BOSSU BREWERY, IPSE CANTABER	7,90 €	
DUEL	8,90 €	
DUKE PALE ALE	8,90 €	
CHAMOIS TRIPLE	8,90 €	
BLONDE BREWING DES PETITS TRAPPISTES	8,90 €	
DUEL 666	8,90 €	
BLONDE BREWING L'EPICIER	8,90 €	
GALLIA IPA	8,90 €	
DAVINIA PALE ALE LA FRANÇAISE	8,90 €	
DISPARCADO	8,90 €	
BLONDE BREWING DES PETITS TRAPPISTES	8,90 €	
CORONA 100%	8,90 €	
DUKE HEDONIST, BLONDE DE MATT ET L'EPICIER	8,90 €	
MORT SUBITE	8,90 €	
LAMBRUSCO, BLEU BREWING BREWERY	8,90 €	
LA CHOUPE	8,90 €	
BLONDE PALE ALE DU BRUNET ROUGE	8,90 €	
ERDINGER WEISSBIER	7,90 €	
BLONDE DE MATT ET L'EPICIER	7,90 €	
HEINEKEN 0,0%	8,90 €	
BLONDE BREWING	8,90 €	

SODAS & SOFTS

Cola	4,90 €
Cola LANS SODA	4,90 €
Sponti FANTA CHOCOLAT	4,90 €
Moët & Chandon	4,90 €
fuzetea	4,90 €
White Tea	4,90 €
Orangea	4,90 €
SCHWEPPES TONIC	4,90 €
SCHWEPPES AGRUMES	4,90 €
JUS DE FRUITS DRAINI	4,90 €
DRAGEE - SWEET - FRUIT - FRANCE - FRUIT	4,90 €
MULHOUSE - FRUITADELICE - FRUIT	4,90 €
CITRON DU GRANGE PRESSÉ	6,90 €

COCKTAILS

SOUR LINE	GIN & TONIC SPECIAL, JUS CITRON, CITRON VERT	10 €
LENIN	GIN & TONIC, JUS CITRON, CITRON VERT, CITRON VERT, CITRON VERT	12 €
GRAND PIZZ	GIN & TONIC, JUS CITRON, CITRON VERT, CITRON VERT, CITRON VERT	12 €
NEGRONI DI DOLCE	GIN & TONIC, JUS CITRON, CITRON VERT, CITRON VERT	10 €
APEROL SPRITZ	APEROL, JUS PROSECCO ROSE, CITRON VERT	9,50 €
CASPERINA	CASINO JUS CITRON, CITRON VERT, CITRON VERT	9 €
MUGITO	GIN & TONIC, JUS CITRON, CITRON VERT, CITRON VERT	10 €
BLONDE	GIN & TONIC, JUS CITRON, CITRON VERT, CITRON VERT	10 €
MOSCOW MULE	GIN & TONIC, JUS CITRON, CITRON VERT, CITRON VERT	10 €
COSMOPOLITAN	GIN & TONIC, JUS CITRON, CITRON VERT, CITRON VERT	11 €
FRENCH TONIC	GIN & TONIC, JUS CITRON, CITRON VERT, CITRON VERT	12 €
AMERICANO MARENIN	GIN & TONIC, CITRON VERT	9 €
GIN TONIC 4CL & SCHWEPPES PREMIUM MIXER TONIC		
BEERATOR	4 CL DE GIN & TONIC, PREMIUM MIXER TONIC	10 €
LONDON MULE	GIN & TONIC, CITRON VERT, CITRON VERT	12 €
MOSCOW BULLDOG	GIN & TONIC, CITRON VERT, CITRON VERT	12 €
ORIGINAL	GIN & TONIC, CITRON VERT, CITRON VERT	10 €
BUZZFATOR	GIN & TONIC, CITRON VERT, CITRON VERT	10 €
MONKEY 42	GIN & TONIC, CITRON VERT, CITRON VERT, CITRON VERT	15 €
HEVERICK'S	GIN & TONIC, PIMENT, CITRON VERT, CITRON VERT	12 €
PINK PEPPER	GIN & TONIC, PIMENT, CITRON VERT, CITRON VERT	12 €
BUZZFATOR ZEBRE	GIN & TONIC, CITRON VERT, CITRON VERT, CITRON VERT	12 €
GIN MINT BLANC	GIN & TONIC, CITRON VERT, CITRON VERT, CITRON VERT	12 €
BERRY SAPPHIRE	GIN & TONIC, CITRON VERT, CITRON VERT, CITRON VERT	13 €
ABRICUS	GIN & TONIC, CITRON VERT, CITRON VERT, CITRON VERT	13 €
HEVERICK'S TONIC	GIN & TONIC, CITRON VERT, CITRON VERT, CITRON VERT	12 €
NO NO BI	GIN & TONIC, CITRON VERT, CITRON VERT, CITRON VERT	15 €
BUZZFATOR MATCHA	GIN & TONIC, MATCHA, CITRON VERT, CITRON VERT, CITRON VERT	11 €
GUNPOWDER TEA	GIN & TONIC, MATCHA, CITRON VERT, CITRON VERT, CITRON VERT	12 €
WHITE TEA	GIN & TONIC, CITRON VERT, CITRON VERT, CITRON VERT	12 €
BUZZFATOR MATCHA	GIN & TONIC, MATCHA, CITRON VERT, CITRON VERT, CITRON VERT	11 €
SANS ALCOOL		
VIRGIN GIN TONIC	GIN & TONIC, CITRON VERT, CITRON VERT, CITRON VERT	12 €
MOCKTAIL FRUIT	GIN & TONIC, CITRON VERT, CITRON VERT, CITRON VERT	6,50 €
SOFT MOJITO	GIN & TONIC, CITRON VERT, CITRON VERT, CITRON VERT	7,50 €
SOFT PINK	GIN & TONIC, CITRON VERT, CITRON VERT, CITRON VERT	8,50 €
ORANGE SPRITZ	GIN & TONIC, CITRON VERT, CITRON VERT, CITRON VERT	6,50 €

ENTRÉES

VEGETALE DE PANNA, CRÈVETTES D'ORÉS ET HUILE DE NOISSETTE	14 €
POULET SAUTÉ, CRÈVETTE ET NOIX	16 €
ASSETTE DE CHARCUTERIE DU TERRAIN	16 €
DUO Miel Mi	
SALADE DE CHEVRE CHAUD AU MIEL ET AUX NOIX	16,50 €
Salade César, fromage bleu, miel et noix	
PATE CRUTE D'ICI ET D'AILLEURS,	18 €
Régalation Vin Ciel et Pâté des 4 saisons	
POULET SAUTÉ D'ORÉS MAISON	21 €
Crème de tomate et crème d'asperges	
POULET SAUTÉ AU POIVRE FUMÉ	17 €
Riz Japonais, riz, Asperge, Edamame, Carotte, Chou, Soja et Tofu	
Salade verte, riz, asperges, épinards, concombre, céleri, radis, oeufs, fromage, fromage bleu, échalote, oignon, laitue	
POLE BOWL SALMON	18,50 €
Riz Japonais, riz, Asperge, Edamame, Concombre, Chou, Soja, Sésame, Salmon Label Rouge	
MOZZARELLA DI BUFALA,	18 €
ROQUETTE, TOMATES, BALSAMIQUE ET JUS DE BASILIC LEGER	
Roquette, Tomate et Mozzarella di Bufala, Basilic et Beaufort	
HUITRES SPÉCIALES MARINÉES "AMAZONE D'OSTER" 7/9 - LES 8	18 €
SALADE CÉSAR DES MONTAGNES	18,50 €
Salade Mielle, tomates, poivrons, Poulet Poitrine, Crudités Italiens, Pomme, Salade Tomate, Oignons, Avocat et Olives, Concombre, Salade, Poivron, Ananas	
ŒUF DE POULE BIO POCHÉ PAIN D'ORÉS MURETTE	19 €
Œufs Pochés, Lardons, Crème fraîche et Sauce Vin Rouge	
Œufs Pochés Saumon et Brie au Four et Moutarde	

Prénez-Service conseillé

Cette offre est valable pour la carte, à consommer sans modération.

Prénez-Service conseillé

Cette offre est valable pour la carte, à consommer sans modération.

Prénez-Service conseillé

LES VIANDES

SUPRÈME DEVOLAILLE FERMIÈRE EN DOUTS (ENTE)	25 €
Chêvre grasse des Bois et Frites Maison Slow cooked Roast Guinea fowl, Frites Maison and Michael Peterson	
PARM BURGER GOURMAND	22 €
Bechta Frise Chorizo, Bacon, Fromage et Frites Maison Mushroom French Chorizo Beef Steak, Cheese and Michael Peterson French Fries	
CÔTE DE BOEUF DE CHEZ GASTON	POUR 2 PERS / 75 €
Vin de France Sauvignon, Frites Maison (1.2 kg) Gaston's Beef Au Jus with Beemster Sauce, Horseradish French Fries	
POTRINE DE COCHON CONFITE , Jus Corail, Mayon et Epices Séchées, Purée Maison Bacon of Pig with Mint and Sweet Spices	25 €
TIGRE QUI PLUISE, PIÈCE DE BOEUF, RÔTI ET CRIÉ A DÉJOUR Légumes à la Poêle, Potiron et Concombre, Frites Maison Onglet Tiger Style, Basses Lightly Seared, Chili and Cucumber	26 €
SOUDI D'ASNEAU , Jus à l'Asperge, Purée, Pommes Gratinées Lamb Shank with Asparagus and Potatoes	26 €
OSBLLET DE BOEUF ANGUS 200g , Pain de Mie, Lait, Confit de	28 €
Bœuf Steak	
ASIE DE BOEUF FUMANTÉE À LA MONDRISE , Pain de Mie Boeuf Steak, Soupe Bouillie, Michael Peterson	24 €
TARTARE DE BOEUF CHANCLIAS CÔPÉE AU DOUTS , Moutarde, Frites, Mayon Tartare (Chopped Raw Beef, Mustard, Gherkin and Home Made French Fries)	22 €
THE DOUBLE FARM BURGER KOLIBRI PARIS	26 €
Bechta Chorizo, Frites, Bacon, Fromage et Frites Maison Michael Peterson French Beef Steak, Cheese, Bacon, Michael Peterson Fries	
LES SAUCES AU CHOIX : POIVRE, BÉARNAISE, 2 € MORILLES, 5 €	
LES POISSONS	
FILET DE SAUMON ÉCOSSAIS-LABEL ROUGE , Huile Gourmande	24 €
Scampi, Lentil Soupe, Creme, Basil	
WOK DE GAMBAIS , Nudgets Chinoises, Légumes Kraut Wok, Nudgets and Vegetables	21 €
STEAK DE THON MI-CUIT , Huile Gourmande	26 €
Scampi Wok, Basil	

DOI 10.1111/jcpp.12000

LES SPÉCIALITÉS

TARTFLETTTE AU REBLOCHON DE SAVOIE , Truite fumée Pommes, poire, salade chèvre, Miel et miel	22 €
LES SPECIALITES SUIVANTES SONT SERVIES POUR DEUX PERSONNES MINIMUM.	
PRIX PAR PERSONNE.	
Assortiment fromages. Fromage au persil	18 €
FONDUE SAVOYARDINE AVEC TROIS FROMAGES , Salade verte Chêvre, fromage, Miel et miel	24 €
FONDUE SAVOYARDINE AUX BIROUILLES , SALADE Verte Chêvre fromage Chervin, Miel et miel	27 €
RACLETTE DE SAVOIE AU LAIT CRU A LA RAMPE Assortiment de charcuteries, pomme de terre et salade verte Miel, Moutarde Savoie Chèvre à la Zézette ou Bleu d'Epoisses, fromage et fromage	26 €
FONDUE BOURGEOISSE, FRITES, SALADE VERTES ET SAUCES Emmenthal Tradition ou Bleu Fontina	26 €
PIERRE CHAUE AVEC TROIS FROMAGES , Frites, Salade verte et Saucisse Bœuf, Choucroute et Dauphiné assaisonné au fromage bleu	26 €

RAVIOLIS	
RAYDLES LABEL ROUGE	17 €
la Crème et les Baies, Ananas, Poire, Châtaigne et Baie	
RAYDLES LABEL ROUGE AUX BRIOLES	18,5 €
Ananas Poire, Châtaignes et Châtaigne	

LES FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGE DE LA TERRE , fromage de brebis The Farmhouse Chevre Board	10€
SAINTE MARIEUX DE LA MERE RICHARD	10€

Scalable Feature Selection

MENU À 33 €

<p>ASSETTE DE CHARCUTERIE DU TERRAIN <i>Deli Wurst Box</i></p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>LARD DE CHEVRE CHAUD AU MIEL ET AUX NOIX <i>Warm goat cheese lard with Honey and Hazelnuts</i></p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>SOUPE À L'ONION ET PIMENTADA CHATINÉ <i>French Onion Soup</i></p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>PIÈME DE VOLAILLE FERMIÈRE EN DURRISON LENTE, <i>Slow-cooked farm chicken pie</i></p> <p>PIÈME DE VOLAILLE JAPONAISE, KOMBU KATSUJIRO ET MASHED POTATOES</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>PATE DE SAUMON LABEL ROUGE <i>Rig Gourmet</i></p> <p><i>Label Rouge Salmon Pâté with Rice</i></p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>PIÈME DE BOEUF FONDANTE À LA MONDÉUSE <i>Fatty pie</i></p> <p><i>Bœuf Own, Souce Red Wine, Mashed Potatoes</i></p> <p style="text-align: center;">OU CHOIX</p> <p>MOULLEUX AU CHOCOLAT <i>Creme Caramel, Glace Vanille</i></p> <p><i>Chocolate Puff Cake, Vanilla ice cream</i></p> <p>CRÉPES BRÛLÉE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT <i>Chocolate Mousse</i></p> <p>TIRAMISU</p> <p>DAME BLANCHE</p>
--

Diss. note: Gasoline demand

MENU À 38 €

CŒUR DE SAUMON FUMÉ MAISON LABEL ROUGE
Cône de Saumon fumé et Crème d'avocat
Serrano Label Rouge, Zested Lemon, Avocado Cream and Tomato Dressing

OU

VELOUTE DE RADIS
Crème à la crème, Cendre, Cresson, Radis et Sauce Vin rouge
Parsnip Purée, Creme fraiche and Radish

OU

COUPS DE POULE BIO POCHÉES FACON MURETTE
Goujons Poêlés, Lardons, Chorizo, Croûtons et Sauce Vin rouge
Organic Poulard Eggs with Bacon, Chorizo and Red Wine sauce

OU

PATÉ CRÔUTÉ OUF ET DAUJOURS
Radicchio à l'huile et Pâté de Liegeois

LA SOURIS D'AVENUE JUS À CHI ET AU THYM
Pommes Gratinées
Lamb Steak with Garlic and Thyme and Roasted Potatoes

OU

LES RAVIOLES LABEL ROUGE
au Gratin ou au Basilic
Basilic Pasta, Chèvre et Basilic or Ricotta and Basil

OU

LA TARTINETTE ET SA SALADE VERTE
Poissons, herbes et huile d'olive verte servie avec purée Salade

OU

FOUETTE DE COCHON CONFITE
Jus Corail, Miel et Creme Beurre, Parme Mâche
Bacon of Pork with Honey and Seeded Mustard

LE CHOIX DANS LA CARTE DES DESSERTS
Choice of Desserts

Prise en Service comprise

LES DESSERTS

SUGGESTIONS ET SURPRISES DE NOS PÂTISSIERS À L'ORDOISE...

MOELLEUX AU CHOCOLAT	Doux Caramel, Maca Vanille	8€
CHOCOLAT	Fudge Creme Brûlée au Chocolat	8€
P'TIT CHOUX VANILLE	Profiterol et Noisettes	5€
CHOUSETTE DU PIANO	Gyration et Crème Nut	5€
SABA XXL AU RHUM MAISON	Rum Cake	5€
TIRAMISU MAISON	8€	
POIRE AU SAVOIR FAISON BELLE HÉLÈNE	Savoy Pear Chardonnay Sauce, Whipped cream and Whipped cream	8€
CRÈME BRÛLÉE MAISON	8€	
TARTELETTES CHOCOLATÉES MYRTILLE OU FRAMBOISES FRAICHES	Fresh Blueberry or Fresh Raspberry Tartlets	10€
PAIN PERDU À LA CRÈVETTE	Caramel Beurre Salé, Glace Vanille	10€
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	Chocolate Mousse	7,5€
CAFÉ GOURMAND	Already coffee	11€
IRISH COFFEE / FRENCH COFFEE	8€	

LES GLACES

CHOCOLAT OU CARAMEL LIÉGEAIS	8€	BOULES DE GLACES ET SORBETS	2,5€
Glaciale or Caramel Soufflé		AU CHOC.	
DAME BLANCHE	8€	GLACES - VANILLE DE MAMASASSA	
Vanille ice cream, chocolate sauce, whipped cream		CHOCOLAT, CARMEL, FLOR DE SEL, GINGER	
COUDRE	8€	(VANIL DES ARTILLERIES, SPICED COCONUT)	
Hokkaïdo Milk Doré		Vanilla & Madagascar Chocolate, Caramel, (Ginger), Rum, Spiced	
COUPE BILLEAUROSE AU GÉNÉPI	9€	POFNETS : CITRON VERT, FRUIT	
Berry and Honey Ice Cream		FRUITS DES BOIS, ANANAS, FRUIT DE LA PASSION	
BANANA SPLIT	8,5€	Lime, Strawberry,	
Glace Vanille, Fraise et Choco, Banane, Chocolat Choco et Churro		Red fruits, Pineapple, Passion fruit	

Prise en Service comprise

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,4€	THE	3€
NOISETTE - DÉSÆPÉ	2,5€	NOUGATINE BIO - VERT MÉTHYLÉ	
CAFÉ ALLONGÉ	2,8€	VERTS - MINT CHOCOLATE	
DOUCE EXPRESSO	4,5€	INFUSION	4€
GRAND CAFÉ AU LAIT	4,7€	INFUSION CITRON - MINT - MINT & MINT	
CAFÉ VIENNOIS	5€	NOISSETTE	
CAPPUCCINO - MACCHIATO	4,5€	CHOCOLAT ALGOLS	7,5€
CHOCOLAT CHAUD	4€	ARÔME - MINT - MINT & MINT	
CHOCOLAT CHANTILLY	5€	CAKE MINT - CHAMOMILE - MINT	
CHOCOLAT CHAMALLOW	6€	POMME CHAUDE	7,5€
GRIF	7€	CHOCOLAT APÉRITIF À LA PINE	
INFUSION CITRON MIEL DES DESSERTS		WITH A JOLIE BOÎTE EN CARTON	
VIN CHAUD	4,5€	IRISH COFFEE - FRENCH COFFEE	8€

LIQUEURS & DIGESTIFS

GENÉPI - VARDÉ DE SAINT-JONNAIS	8€
PIÈRE WILLIAMS	3€
LI LI CENTENAIRE	10€
VERPANTE	20€
VE JAUNE	25€

CHARTREUSE

JAUNE DU VERT	3€
CLÉMÉ-MOF	7,5€
LI LI CENTENAIRE	10€
VERPANTE	20€
VE JAUNE	25€



Prise en Service comprise

LE CHOIX D'ACEUL EST IDÉAL POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.