



ENTRÉES

Velouté aux champignons 7 €

Chantilly & granola salé

Crèmeux d'avocat 8 €

Mesclun, Suprêmes d'oranges, Vinaigrette agrumes, Granny Smith & chips au sarrasin

PLATS

Boudin noir 17 €

Navet Stroganoff & purée de pommes de terre

Filet de saumon sur peau 21 €

Sauce agrumes ponzu, crèmeux de potimarron, Taboulé de choux-fleur, brocolis & grenade

Jambalaya 18 €

Riz, poulet, poivrons, chorizo Ibérique & crevettes sautées aux épices cajun

Blanquette de veau 19 €

Tagliatelles, champignons, carottes, câpres & cornichons

Burrata 16 €

Légumes racines rôtis, sauce vierge aneth, pomme, persil & chips chou kale

DESSERTS

Flan café 7,5 €

Pâte sablée au café, amandes torréfiées et praliné amande / café

Cookie tout choco 8 €

Cacao, pépites chocolat noir et chocolat au lait, caramel beurre salé, chantilly aux noix de pécan et sauce chocolat au lait

Tendresse aux poires 7 €

Compotée de poires Passe-Crassane et streusel

Gaufre Nocciolata 6,5 €

Chantilly à la vanille & Noix de Pécan

Pot de Glace artisanale 4 €

Vanille, Chocolat, Barbe à Papa, Fraise, Caramel (Pot de 120ml)

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans



Sirop à l'eau +

+

13 €

Steak haché

Pommes de terre grenaille et légumes du moment

OU

Croque Monsieur :

Jambon blanc, mascarpone, comté affiné, pommes de terre grenaille, légumes du moment

Pot de glace au choix

SMASH BURGERS

Burger Formule

Smash Cheese 13 € 16 €

Steak smashé, Double cheddar mûré, Pickles, Oignons, Ketchup, Moutarde

Smash Cheese Bacon 13 € 16 €

Steak smashé, Double cheddar mûré, Bacon grillé, Pickles, Oignons, Ketchup, Moutarde

Smash Ever 13 € 16 €

Steak smashé, Double cheddar mûré, Pickles, Salade, Oignons, Sauce ever (Sauce « Gros Mac » maison)

Smash Raclette 14 € 17 €

Steak smashé, Raclette IGP, Oignons fondants, Bacon, Mesclun, Ketchup, Moutarde

Burger Végétarien 14 € 17 €

Butternut, Champignons sautés, Mozzarella, Roquette, Oignons frits, Mayonnaise, Sauce verte

Burger Poulet Frit 15 € 18 €

Poulet Kaarage, Cheddar mûré, Mayonnaise épicée, Choux blanc, Jeunes pousses

Pulled Pork Burger 14 € 17 €

Effiloché de porc, Double cheddar mûré, Patate douce, Pickles de choux rouge, Oignons frits, Sauce BBQ

Mega Smash Cheese Bacon 17 € 20 €

Double steak (250 gr.), Triple cheddar mûré, Triple bacon, Oignon, Ketchup, Moutarde

Mega Smash Ever 17 € 20 €

Double steak haché (250 gr.), Triple cheddar mûré, Pickles, Oignons, Salade, Sauce ever (Sauce « Gros Mac » maison)

FORMULE

Burger + Accompagnement

SUPPLÉMENTS

Viande 3,00 €, Bacon 1.20 €, Raclette 1.20€, Cheddar 1.20 €, Butternut 2,00 €

ACCOMPAGNEMENTS 4 €

Pommes de terre grenaille

Sauce aux herbes

Salade de saison

Légumes du moment

Coleslaw

Mix Coleslaw, Pommes de terre grenaille



BLANC

Verre 20 cl Bouteille 75 cl

Bugey Les Côtes Yves

Duport AOP

Bio, IGP Pays d'OC (fruité sec)

Les Dames Blanches du Sud

Domaine Grangeneuve AOP Grignan
les Adhémar (floral, fruité, frais)

Chablis 1er Cru "Beuroy"

Domaine Hamelin (fleur blanches, frais
complexe)

Côteaux du Lyonnais

Vin Biologique 2021 Hircus,
Le Bouc & la Treille

ROSÉ

Favori

IGP Méditerranée Bio

Pet-Nat Rosé Bio

Le Bouc & la Treille, Pétillant naturel de Gamay

ROUGE

Verre Bouteille

Côte du Rhône

Bio Fond Croze, Puissant, tannique, notes de fruits
noirs, réglisse et cuir

Monthelie 1er Cru "Sur la Velle"

Domaine Serrigny (complexe, fruits rouges
confiturés, cuire)

Mas Onesime, Aop Faugères

Léger, tannique, acidulé, notes de fruits
rouges, chocolat, chêne

Vacqueyras Novae

Famille Gilly, Puissant, tannique, notes de fruits noirs

Saint-Joseph

Simon Roche, cuvée ("Serine" = syrah originelle),
Puissant, acide, notes de , confiture, mûres

Beaujolais 2021 Maison

Le Nid - Moulin à Vent

Vignoble à Romanèche-Thorins (fruits noirs
et épices)

Brouilly

Les Survivants, Yohan Savoye, léger, souple,
Une merveille !
Vin Nature

CHAMPAGNE

Champagne Besserat de

Bellefon Bleu Brut

Cépage Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay



BOISSONS

BIÈRES

BIÈRES BOUTEILLE

Bière Georges Blonde Princess Pale Ale 5,4	6,50 € / 33 cl
Bière Blanche du Mont Blanc 4,7°	7 € / 33 cl
Bière Georges IPA 5,5°	7 € / 33 cl
Bières Meteor Triple 8°	7 € / 33 cl
Bière Meteor Cerise 5,5°	7 € / 33 cl
Bières Meteor sans alcool 0%	6,50 € / 33 cl
Cidre Brut : Topa 6°	6 € / 33 cl

BIÈRES PRESSION

Meteor Blonde 5°	4€ / 25 cl 6,50 € / 50 cl
Meteor White IPA 5°	4,50 € / 25 cl 7 € / 50 cl
Monaco	4 € / 25 cl 6,50 € / 50 cl

LIQUEURS

Ricard	3,50 € / 4 cl
Génépi à l'ancienne, Maison Routin	6 € / 4 cl
Liqueur Abbaye d'Eyguebelle Mandarine	8 € / 4 cl
Eau de vie de Poire Williams, Vedrenne	7 € / 4 cl
Chartreuse Classique Verte	8 € / 4 cl
Whisky Tokinoka	8 € / 4 cl
Cognac	8 € / 4 cl

SOFT

Jus Bio	4 € / 25 cl
Tomate, Abricot, Pomme	
San Pellegrino	3,50 € / 50 cl - 6 € / 1L
Evian	3,50 € / 50 cl - 6 € / 1L
Perrier	4 € / 33 cl
Limonade Bio : Brasserie Savoyards	4 €
Citron Vert, Nature	
Coca Cola	4 € / 33 cl
Cola Cola Zéro	4 € / 33 cl
Ginger Beer	4 € / 20 cl
ChariTea	4 € / 33 cl
Mate, Green tea (Gingembre), Blacktea(Citron)	
Sirop à l'eau	2 €
Eyguebelle : Menthe, Citron, Grenadine, Fraise, Framboise	

BOISSONS CHAUDES

Café Malongo	2 €
Espresso, Double, Allongé, Décaféiné	
Thé, Infusion, Chocolat chaud	3,50 €
Thé : Rooibos, Vert jasmin, Vert menthe, Earl Grey, Ceylan	
Infusion : Verveine, Camomille	
Supplément Lait : 1 €	