



ENTRÉES

- Gaspacho de petits pois & stracciatella** 7 €
Croûtons ail & herbes, huile de basilic & fleur de sel
- Tarte fine courgette & chèvre frais** 7 €
Gremolata & pignons servi avec une salade

PLATS

- Cabillaud, beurre aux algues** 21 €
Salade de pommes terre, aneth, concombre, oignons rouges, zeste de citron, cornichons
- Magret de canard, chutney griottes** 19 €
Polenta crémeuse aux herbes & oignons nouveaux
- Salade César revisitée** 16 €
Laitue romaine, poulet grillé, gros croûtons, parmesan & pickles de graines de moutarde
- Côtelette de porc panée** 18 €
Porc du pays Basque - Domaine Abotia
Sauce verte câpres & roquette, parmesan, fenouil caramélisé
- Tempura de légumes printaniers** 17 €
Mayo ponzu, asperges vertes, courgettes, carottes, riz noir vinaigré

DESSERTS

- Dôme fraise / hibiscus** 8 €
Dacquoise amande et croustillant, insert et gelée hibiscus, ganache montée à la fraise et fraise fraîche
- Millefeuille vanille praliné minute** 7,5 €
Feuilles de brick, ganache légère à la vanille de Madagascar et praliné noix de pécan
- Marbré chocolat** 7,5 €
Gâteau moelleux vanille-cacao, chocolat craquant aux éclats de noisettes et sauce cacao
- 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
- 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

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

Verre 20 cl
Bouteille 75 cl

6 € 24 €

9 € 30 €

60 €

25 €

7 € 27 €

22 €

ROUGE

Verre Bouteille

Côte du Rhône

6 € 24 €

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

Monthelie 1er Cru "Sur la Velle"

70 €

Domaine Serrigny (complexe, fruits rouges
confiturés, cuire)

Mas Onesime, Aop Faugères

5,50 € 22 €

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

Vacqueyras Novae

35 €

Famille Gilly, Puissant, tannique, notes de fruits noirs

Saint-Joseph

9 € 30 €

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

Beaujolais 2021 Maison

24 €

Le Nid - Moulin à Vent

Vignoble à Romanèche-Thorins (fruits noirs
et épices)

Brouilly

55 €

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

CHAMPAGNE

Champagne Besserat de

50 €

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 : BrasserieSavoyards	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 €	