

MENU DU JOUR 14€

servi les midis sauf samedi, dimanche et jours fériés

Entrée, plat et dessert (café offert)

Entrée et plat ou plat et dessert 12€

MENU RAVIOLES 16,90€

Salade verte, gratin de ravioles à la crème, jambon cru
(servi sur planche)
Dessert au choix

MENU RAVIOLES AUX CEPES 19,90€

Gratin de ravioles à la crème de cèpes,
émincé de magret fumé et salade verte
Dessert au choix

MENU BURGER SAVOYARD 18,90€

Salade verte, burger et frites
(pain burger, steack haché de boeuf, compoté oignons
et lardons, sauce au reblochon)
Dessert au choix

MENU ENFANT 8€

Une boisson au choix
Burger (steack haché de boeuf, cheddar, oignons confits
et mayonnaise), frites
ou nuggets de poisson avec frites
Glace

MENU DU VAL 24€

Salade au St Marcellin lardé et pommes
ou

Cassiolette de fruits de mer luttée

Joue de porc confite au vin blanc
ou

Médaille de sole au safran
ou

Grenouilles persillées
ou

Friture d'éperlans

Accompagnements

Fromage blanc ou sec

Dessert au choix

MENU GOURMAND 29€

Salade périgourdine (foie gras et magret fumé)
ou

Gratin de ravioles à la crème de cèpes

Magret de canard, jus balsamique
ou

Filet de St Pierre au beurre d'orange
Ou

Filet de bœuf sauce St Marcellin

Accompagnements

Fromage blanc ou sec

Dessert au choix

NOTRE CARTE

LES ENTREES

Salade au St Marcellin lardé et pommes	9,50€
Grande salade au St Marcellin lardé	13,50€
Salade périgourdine (foie gras, magret fumé)	11,00€
Grande salade périgourdine	15,50€
Gratin de ravioles à la crème	8,00€
Gratin de ravioles à la crème de cèpes	10,00€
Cassiolette de fruits de mer luttée	8,50€

LES VIANDES

Joue de porc confite au vin blanc	12,50€
Magret de canard, jus balsamique	16,00€
Filet de bœuf sauce St Marcellin	18,50€
Gratin de ravioles à la crème, jambon cru et salade verte	14,00€
Gratin de ravioles à la crème de cèpes, émincé de magret fumé et salade	17,00€
Burger savoyard (pain, steack haché, oignons et lardons sauce au reblochon) servi avec frites et salade verte	16,00€

LES POISSONS

Médaille de sole au safran	12,50€
Filet de St Pierre au beurre d'orange	17,00€
Grenouilles persillées	16,00€
Friture d'éperlans	12,00€

LES FROMAGES

Fromage blanc	3,50€	Fromage sec	4,50€
---------------	-------	-------------	-------

LES DESSERTS 5,90€

Crème brûlée à la châtaigne
Tiramisu au citron
Coulant chocolat
Nougat glacé, coulis fruits rouges
Tartelette du moment

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Cocktail maison	4,80€
Sodas et jus de fruits 25cl	3,30€
Sodas 33cl	3,30€
Sirop à l'eau 25cl	2,00€

LES BIÈRES

Pression blonde Ganter 25cl	2,80€
Pression du moment 25cl	3,80€
Bière artisanale bouteille 33cl (blonde, blanche, ambrée, brune)	3,80€
Liefmans 25cl (fruits rouges)	3,80€
Desperados 33cl	4,00€

LES EAUX

Evian 50cl	2,50€	Evian 100cl	3,50€
Badoit 50cl	3,00€	Badoit 100cl	4,50€

LES APERITIFS AVEC ALCOOL

Cocktail maison	5,50€
Kir au vin blanc (chataigne, fraise des bois, mûre, pêche, cassis)	3,20€
Kir pétillant (blanc de blanc)	4,20€
Suze, Martini, Porto, Malibu, Muscat 4cl	3,50€
Ricard, Pastis 51 2cl	2,90€
Villa Chambre d'Amour (vin de France moelleux) 12,5cl	4,00€
Whisky, Tequila, Gin, Vodka 4cl	5,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné	1,80€
Thé, infusion	2,50€

LES BOISSONS

LES VINS EN PICHET

Viognier blanc IGP Pays d'Oc

Rosé Gris IGP Ardèche

Côtes du Rhône AOC rouge Terres Blanches

Au verre 2,80€

pichet 25cl 4€ pichet 50cl 7€ pichet 75cl 10€

LES VINS BLANCS

Je donne ma langue au chat IGP Pays du Gard 75cl 15€

Chardonnay Terre d'Amandier IGP Côteaux d'Ardèche 75cl 18€

Villa Chambre d'Amour VDF moelleux le verre 4€ 75cl 20€

Reméage VDF (Cuilleron, Villard, Gaillard 42 Chavanay) 75cl 23€

St Véran Les Grands Crus AOP St Véran 75cl 25€

LES VINS ROSES

La Nuit tous les chats sont gris IGP Pays du Gard 75cl 15€

Bailli AOP Côtes de Provence 37,5cl 11€ 75cl 18€

Sainte Anne AOP Côtes du Forez (Stéphanie Guillot) 75cl 19€

LES VINS ROUGES

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP Les Caprices d'Antoine 75cl 16€

Rasteau Tradition AOP Rhonéa 37,5cl 13€ 75cl 22€

Lirac Cru Côtes du Rhône Domaine les Colombettes 75cl 26€

Crozes Hermitage AOC Domaine du Pavillon 75cl 29€

St Joseph AOP Pierre Gaillard (Malleval-42-Loire) 75cl 30€

Forez

Côtes du Forez AOC «Les Volcaniques» bio (Logel 42) 75cl 22€

Val de Loire

Saint Nicolas de Bourgueil AOC La Coserie 75cl 23€

Bordeaux

Château Recougne AOC Bordeaux Supérieur 75cl 23€

Bourgogne

Mercrey Buissonnier AOP 75cl 26€

LES EFFERVESCENTS

Blanc de Blancs brut St Charles du Roy 75cl 15€

Crémant de Bourgogne AOC la coupe 5€ 75cl 23€

Champagne AOP Paul Romain brut la coupe 8€ 75cl 43€

LES DIGESTIFS

Baileys, Get 27 ou 31, Poire, Armagnac, Cognac,	
Calvados, Verveine du Forez 4cl	5€
Rhum Diplomatico, Don Papa 4cl	6,50€